

ひよし保育園だより



2025年4月

NO.1



『はじめの一步』

保護者の皆様、ご進級おめでとうございます。

今年度は、20名の新入園児をお迎えし全園児80名で、新たな一步を踏み出してゆきます。どうぞ、よろしくお願い致します。

ひよし保育園の子どもたちは、保護者からも、職員からも愛されて育っているのです、人にやさしく親しみがあります。この子どもたちの笑顔を職員一同、協力し合い守っていききたいと思います。

私たち職員は、ひよし保育園の掲げた理念「保育を必要とするすべての子どもたち一人ひとりを大切に、生きる力を育てていきます」「保護者の気持ちに寄り添い、共に育ち合っていきます」「地域に根ざした子育ての発信基地として保育を実践していきます」に従って運営をすすめていきます。また、互いを信じ助け合いチームで、子どもたちのために志を一つにしてより良い保育を目指していきます。この素晴らしい職員共々、どうぞ、よろしくお願い致します。

園長 山城 一予



【社会福祉法人 村山苑 ダイジェスト版事業計画】令和7年度版

【重点運営方針】

- ① 法人理念、ひよし保育園の理念の遂行
- ② 人材確保・育成・定着に向けた取り組みの継続
 - ・保育フェア、4園フェア（村山苑）、就職相談会、実習養成校へのアプローチの継続
 - ・実習生・ボランティアを積極的に受け入れ、人材確保に繋げる
 - ・人事評価制度を実施し、個々の資質向上を目指す
 - ・階層別のリーダー・キャリアアップの専門リーダー等の育成に力を注ぐ
 - ・内部研修の充実と外部研修の成果を共有し、職員の資質向上を図る
 - ・ICT化推進で業務の軽減化、休憩時間・ノンコンタクトタイムの確保を協力し合う
 - ・「働きやすい職場宣言」を行い、働きやすい職場環境を整備していく
- ③ 地域型小規模保育所「藤田保育室」との協定で園庭開放や交流、支援を継続
- ④ 地域の子育て家庭へ園庭交流や誕生会へのお誘い、給食試食会等を実施

- ⑤ 地域の小学校との交流や中学生の職場体験等を受け入れ、次世代育成を実施
- ⑥ 児童虐待防止に努め、育児不安を抱える家庭の支援を関連機関と連携して進める
- ⑦ 苦情解決・第三者評価結果の課題改善に努め、質の向上を図る
- ⑧ SDGsの取り組みを保育の一環として継続
- ⑨ 「とうきょうスクワクプログラム」の継続実施をしていく
- ⑩ 中間的就労支援を継続し、障害者雇用の実現も視野に入れ進めていく

【重点サービス計画】

- ① 法人「理念」、ひよし保育園「理念」及び「倫理綱領」「行動規範」の具現化を目指す
- ② 子どもの人権・人格を尊重する保育の推進と共に、虐待防止の徹底を図る
 - ・園児・保護者、家族に対し常に人権を尊重し、親切丁寧を旨とし、言語態度には細心の注意を払い、笑顔・挨拶を心がけて接する
 - ・『保育所における虐待防止ブック』を基に虐待防止の徹底
 - ・『虐待チェックリスト』『人権擁護のためのセルフチェックリスト』も併せ実施
 - ・人権に関する研修への参加し、虐待防止に関する、内部研修を実施
 - ・風通しの良い風土づくり:「偏愛マップ」「私のトリセツ」「緊迫シグナル」の実施
- ③ 「全体的な計画」、「年間指導計画」、「短期指導計画」の連動・PDCA サイクルを実施し、保育の質の向上を目指す
- ④ 苦情・第三者評価利用者の調査結果を踏まえ、自園の強みと課題を抽出し、強みの強化と課題の改善を図り、保育の資質向上に努める
- ⑤ 地域支援をチームで取り組み充実を図る
 - ・東京都保育サービス推進事業に関わる項目の100%実施や地域に開けた行事の実施
 - ・保育園・小学校の連絡会へ参加し小学校との連携を図る。小学生交流の実施、「就学支援シート」や「児童保育要録」を有効活用し移行の円滑化を図る
 - ・「トータルケアサポートむらやまえん生活相談所」と連携を図り、支援を進める
 - ・近隣の高齢者施設(デイサービスセンター日吉の里)との交流を継続
 - ・国分寺市の基幹と連携を図り、研修等に積極的な参加を図る
 - ・実習生等・学生アルバイト等を積極的に受け入れ、次世代育成を図る

ひよし文庫ご紹介

ひよし保育園は「絵本」を読むことを大事にしています。保育の中では毎日様々な絵本の読んでいます。また、誕生会ではクラスに毎月1冊絵本のプレゼントがあり年長クラスの子どもたちが郵便屋さんとなって各クラスに届けて来ています。「絵本届いたよー」「よんで」「この本みたことないよ！たのしみ！」と喜びの声が聞かれます。保育園でもたくさんの絵本に触れますが、お家でも親子で楽しんで頂きたいと「ひよし文庫」を設置しています。

いつでも自由に選んでお家に持って帰り読んで頂いて良い文庫です。

ルールは2つです。1回2冊まで。返してから次の絵本を借りる。

親子では是非「絵本」の世界を楽しんでくださいね。



お誕生会保護者参加についてのお知らせ

お誕生会の時に、お誕生月のお子さんの保護者の方に参加していただき、一緒にお祝いをしています。(撮影可)

以下の日程・時間で行って参りますので、ぜひ都合をつけていただき、ご参加ください。

お誕生会日程

4/23(水) 5/14(水) 6/18(水) 7/16(水) 8/27(水) 9/17(水)

10/15(水) 11/19(水) 12/10(水) 1/14(水) 2/18(水) 3/4(水)

たんぽぽ(0歳児)→9:30～

たけのこ(1歳児)くるみ(2歳児)→9:45～

まつぼっくり(3歳児)しいのみ(4歳児)くすのき(5歳児)→10:10～

*保護者2名(おばあちゃんやおじいちゃんでも可能)までの参加とさせていただきます。

*お誕生会開始10分前にお子さんとお越しください。終了後、お子さんと帰られても構いませんし、お仕事に行かれても構いませんので、クラスにお伝えください。



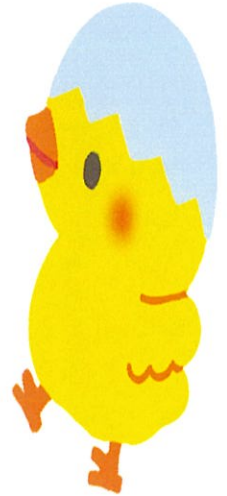
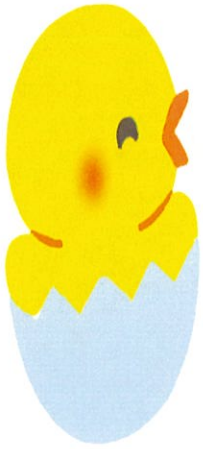
今日の出来事(別名:ドキュメンテーション)配信について

☆日中のクラスの様子を、(月)～(金)17:00 に、文章のみ、または写真+文章で、コドモンアプリへ配信します。

☆保育を行いながらの写真撮影になる為、子どもたちの安全を優先し、写真が撮れない日もあります。また、多少のブレていることがあります。ご了承ください。

☆個人情報となりますので、SNS に載せず、配信された写真はご家族のみで共有してください。

☆写真は保育記録です。載せられた写真が販売されない事もあります。また、枚数に関しては個人差が生じる事を予めご承知おきください。



**2025年度第1回
全体懇談会・クラス懇談会お知らせ**
全体会の後にクラス懇談会を予定して
います。
ご参加よろしくお願ひ致します。

日時:2025年4月19日(土)

★乳児クラス(たんぽぽ0歳児・たけのこ1歳児・
くるみ2歳児)

全体会:9時30分~10時30分

クラス懇談会:10時35分~11時10分

★幼児クラス(まつぼっくり3歳児・しいのみ4歳児・
くすのき5歳児)

全体会:10時50分~11時30分

クラス懇談会:11時30分~12時

*保護者1名の参加をお願いします。

*できるだけお子さんは家庭保育をお願いします。

(何かございましたら、ご相談ください)

*年度初めの懇談会ですので予定をつけて
ご参加下さいますようお願い致します。





ほけんだより



2025年4月

ひよし保育園

ご入園・ご進級おめでとうございます。新年度を迎え、ひとつ大きくなった！という喜びと期待いっぱいの笑顔に出会うことができ、とても嬉しく思います。暖かい日が増えて過ごしやすくなりますが、新しい環境は子どもたちには意外と負担になるものです。園でも、子どもたちの様子を見守っていきたいと思います。子どもたちが健康で安心安全に集団生活が送れるようにしていきます。1年間宜しくお願いします。

4月の目標

- 新しい環境に慣れる
- 生活リズムを整える

4月の予定

- 8日(火)身体測定(幼児) ●10日(木)身体測定(2歳児)
- 12日(金)身体測定(0,1歳児) ●26日()園医健診(0~2歳児)

登園前の健康チェックをお願いします。

朝、お子さんが元気か、体調不良のサインは出ていないかをチェックしましょう。目や鼻、耳、口、皮膚など、体の中と外を繋ぐ部分は異変を見つけやすいので、しっかりチェック。当てはまることがあるときは、職員にお知らせください。

今日少し熱があります。



目

- 目やにが増えた
- 目が赤い
- 涙目になっている

耳

- 耳を触る(気にするそぶりがある)
- 耳垂れが出る

皮膚

- ポツポツが出来ている
- 水ぶくれやうんだ場所がある
- 赤くあれている

鼻

- 鼻水・鼻づまり
- くしゃみが出る

おしっこ・うんち

- 回数や状態(色やかたさなど)、におい(すっぱいにおいはしょうかができない)がいつもと違う



いつもとちがう...と思ったら、お知らせください

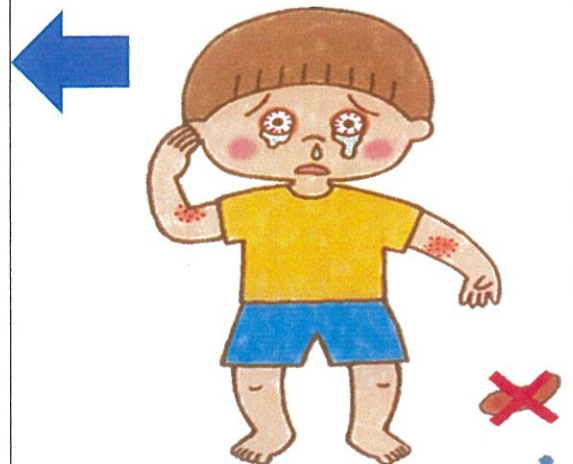
目に見える症状が無くても、「いつもよりも機嫌が悪い」「なんとなく元気がない」など、気づいたことがあったら、朝、登園時に職員にお伝えください。

体力がついてきて感染症にかかる回数は少なくなります。まだ自分の体調を的確に表現できません。ちょっとした不調のサインを見逃さないようにしましょう。また、トイレが自立すると、うんちの回数や状態を把握しにくくなるので注意してください。

こんなサインに注意！

- 「疲れた」「痛い」と言う。...おしゃべりが上手になっても、自分の体調を適切に言うのは、まだまだ難しい年齢。腹痛ではないが、具合の悪い時に「お腹が痛い」と言ったり、「だるいことを「疲れた」と言ったりすることもあります。
- 姿勢が悪い。...背中がぐにゃりと曲がっている、頬杖をつくなんとなんぼんやりしている...などは、疲れが溜まっているサイン。体調不良の入口と考え、早めに休憩を取りましょう。
- 喧嘩が増える...大好きな遊びをすぐにやめてしまう、友だちとの喧嘩が増えるのは、心の元気が減っているサインです。

幼児クラスでも



目安を守って、元気に登園しよう

熱や嘔吐、下痢などからの病み上りは、家では元気でも、園で長時間過ごすまでに回復していないことが良くあります。そんな時期に無理をすると、ぶり返してかえって長引く恐れがあるので、登園再開の目安を守って、しっかり回復する時間をとってください。



熱

- ・前日に37.5℃を超える熱が出ていない。
- ・解熱剤を使ってから、24時間経っている。

嘔吐

- ・前日(24時間以内)に嘔吐がない。
- ・食べたり飲んだりしても吐かない。

下痢

- ・前日(24時間以内)に、水のような便の出た回数が1回まで。
- ・通常の食事を食べても下痢の回数が1日に数回。

衣類を見直してケガ防止

小さな子どもは…

- ・頭が重く、体のバランスが悪い
- ・夢中になると周囲に注意が及ばなくなる

けがをしやすい!!

お子さんの衣類、
ここをチェック

スポンの丈はくるぶしまで

長すぎると転びやすくなります。長い裾を折り上げるだけでは時間とともに落ちてきてしまうので、縫いつけてとめましょう。

フードのひもは怪我の原因に

フードのひもは遊具に引っかかって転んだり、首がしまったりする要因になります。園で着るものはシンプルで動きやすいものを選びましょう。

靴はピッタリのものを

靴が緩いと歩きにくく脱げたり転んだりします。つま先に5mm~1cmほどの余裕があるものを



園で預かる薬について

基本的に園では原則的として、薬をお預かり致しません。やむを得ない理由でお薬をお預かりする場合

1. 「与薬指示書」医師の指示に基づいて行う書類が必要になります。「与薬指示書」と一緒にお薬の内容がわかる「薬剤情報提供書のコピーまたはお薬手帳のコピー」の提出をお願いします。与薬(飲み薬)は、1回分のみをお預かりします。薬袋に記名・日付を記入して下さい。軟膏(塗り薬)に関しては、容器に記名・日付を記入して下さい。
2. アレルギー疾患(気管支喘息・アトピー性皮膚炎・アレルギー性結膜炎・アナフィラキシー性鼻炎で薬等の特別な配慮が必要な場合。
熱性痙攣予防薬(ダイアップ座薬)食物アレルギーの緊急時対応(エピペン、その他内服薬)の場合。
園長・主任・担任・看護師・食物アレルギーの場合は栄養士を含めて面談をさせていただきます。この面談は、飲ませ方や時間等、どのような対応をしていくのか等を確認します。
3. お薬のお預かりには、「与薬指示書」に基に、保護者様と看護師・担任との面談をしてから開始となります。
4. 病院を受診する際には、必ず保育園に通園していることを伝え、朝夕の服用もしくは自宅にいる時間に服用で済むように主治医とご相談ください。
5. 保育園での与薬は、診察した医師が処方したものに限りです。
6. お薬(内服薬)は特別な場合を除き、昼食後の内服薬のみお預かりします。

「与薬指示書」「登園許可書」は、ひよし保育園ホームページよりダウンロードできますので、こちらをご利用ください。





2025年4月
ひよし保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。

新しい環境の中で、子どもたちは少し緊張の日々が続きますが、一日でも早く保育園の生活に慣れていけるといいですね。

今年度もおいしい手作り給食で子どもたちの成長を応援していきたいと思ひます。



今月の地場野菜



JAさんから地元国分寺市の農家さんの野菜（地場野菜といひます。）を仕入れて、献立にとりいれていひます。毎月の給食だよりでその月に使用する地場野菜をお伝えしていひます。

今月は『大根』が入荷予定です。

今月の野菜平均使用量

ひよし保育園では1日に必要な野菜摂取量の約半分を目標に献立をたてていひます。1ヶ月の献立で使用する野菜の平均使用量をお知らせしていひますので、ご家庭でも参考にしてみてください。

	3才以上幼児 (目標使用量)	3才未満乳児 (目標使用量)
緑黄色野菜	47.5g (40g)	38.1g (30g)
淡色野菜	59.1g (50g)	47.9g (40g)

献立紹介

*みそ汁(じゃが芋・たまねぎ・ワカメ)

新じゃが芋、新たまねぎ、春ワカメがおいしい時期となりました。

保育園の基本のみそ汁をお家でも作ってみませんか？



～材料～(大人2人・子ども2人)

水 4カップ
昆布 10g
かつお節 24g
※だし汁は天然のだしパック等を使用してもOKです。
じゃが芋 中1個
玉ねぎ 中1/4個
わかめ(生) 12g
みそ 大さじ2

～作り方～

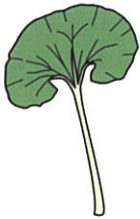
- ① 鍋に水・昆布を入れ、火にかける。
- ② フツフツと沸騰してきたら昆布を取り出し、かつお節を入れ、2～3分で火を止める。
- ③ ザルにペーパータオルなどをして、②をこす。
- ④ みそ汁の具はそれぞれ食べやすい大きさに切る。
- ⑤ 鍋にだし、じゃが芋・玉ねぎを入れ火にかける。
- ⑥ 野菜に火が通ったら、わかめを入れ、みそをときながら加え、火を止める。

※みそを入れてからは、みその風味がとばないように煮立たせないことがポイントです。

春野菜を食べて 免疫力アップ!



スーパーなどで新たまねぎ、新にんじん、新じゃが芋、新ごぼうが並び始めると、春の訪れを感じさせてくれます。春野菜は他にも、春キャベツ、グリーンアスパラ、なのはな、スナップえんどう、たけのこ、ニラ、せり、ふき、うどなどがあります。鮮やかな緑色、芽吹きの特徴的な香りがする野菜が多いのが特徴的です。緑色が濃い物は、ビタミンC、β-カロテンなどが豊富です。せりやうどのように、独特の苦みや香りがある物は、強い抗酸化力のあるポリフェノール類を含みます。これらは、免疫力をアップさせて、アレルギーや花粉症の予防にもおすすめです。



旬の時期に旬の野菜を食べることで、自然と健康な体が作られていきます。ひよし保育園の給食でも旬を大切に、献立に取り入れながら、子どもたちに伝えていきたいと思います。



一日のスタートは 朝ごはんから



朝ごはんを食べると、頭と体、そして腸にも目覚めのスイッチが入ります。温かいみそ汁の香りや目玉焼き、サラダの色は、「おいしそう」と五感を働かせて脳を刺激します。パンやごはんは集中力や記憶力を高め、おかずとなる卵、肉、大豆製品は、体温と活力を高めて快便を促します。そしてなにより、家族といっしょに食べることが心の栄養にもつながります。新年度は環境が変わって子どもたちもドキドキの日々です。ドタバタと忙しい朝の時間ですが、今より10分の早起きするだけでも大人も子どもも心の余裕が生まれますよ。元気もりもりになる朝ごはんを大切に、気持ちよく一日のスタートを切れるといいですね。



日付	献立	3時おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 ()は未測定	材 料 名 (○は午後おやつ)				延長保育補食
				熱と力になる	油や肉や魚になる	ほの湯子も覚える	調味料	
01 火	たけのこごはん さわらの西京焼き ひじきの煮物 かぼちゃのサラダ みそ汁(もやし・ほうれん草)	マカロニきな粉 牛乳	606.0(514.7) 30.8(25.9) 20.1(16.7) 1.9(1.5)	米、○マカロニ、○ 砂糖、マヨネーズ、 油、砂糖	○牛乳、さわら、鶏 肉、○きな粉、み そ、さば節、油揚 げ、みそ	かぼちゃ、もやし、に んじん、きゅうり、ほう れん草、たけのこ、と うもろこし、さやいん げん、ひじき、昆布	しょうゆ、みりん、みり ん、食塩、○食塩	ラスク
02 水	ごはん 鶏つくねのあんかけ さつま芋のきんぴら トマト はるさめスープ	ピザトースト 牛乳	581.0(484.6) 22.5(18.2) 19.4(16.2) 2.4(2.1)	米、さつまいも、○ パン、春雨、片栗 粉、砂糖、○油、 油、ごま油	○牛乳、鶏肉、○ チーズ、○ペー コン、しらす	トマト、白菜、○マト ビュレ、○玉ね ぎ、にんじん、ねぎ、 ○ピーマン、ごぼう、 ○ニンニク	しょうゆ、中華だし、 ○ケチャップ、食 塩、○食塩、○こしょ う	せんべい
03 木	カレーライス 春野菜スープ いちご	米粉のチヂミ 牛乳	596.2(516.3) 21.9(18.5) 23.9(19.9) 2.4(2.0)	じゃがいも、米、○ 米粉、油、○油、○ ごま油、○砂糖	○牛乳、豚肉、○豚 肉、ペーコン	玉ねぎ、いちご、に んじん、キャベツ、ト マトビュレ、○に ら、○とうもろこし、ニ ンニク、しょうが	カレールー、○しょう ゆ、コンソメ、○食 塩、食塩、こしょう	ビスケット
04 金	パン 牛乳 鶏肉のケチャップ煮 コールスローサラダ かぼちゃのグリル スープ(たまねぎ・にんじん)	手作り のり佃煮ごはん 麦茶	572.9(510.3) 24.4(21.0) 20.5(17.1) 2.3(2.0)	パン、○米、マヨ ネーズ、砂糖、油、 油	牛乳、鶏肉、○さば 節	かぼちゃ、玉ねぎ、 キャベツ、にんじん、 えのき茸、しめじ、○ のり	ケチャップ、○しょう ゆ、みりん、食塩、 酢、コンソメ、こしょう	クラッカー
05 土	ちゃんぽん風うどん さつま芋のサラダ 塩ゆでブロッコリー	ジャムパン 牛乳	566.3(477.7) 22.0(18.5) 18.3(14.7) 3.8(3.2)	○パン、うどん、さつ まいも、マヨネーズ、 油、ごま油	○牛乳、鶏肉、みそ	キャベツ、ブロッ コリー、○ブルーベ リージャム、にんじ ん、きゅうり、ねぎ、 干しぶどう	だし汁、食塩	おさつチップ
07 月	ごはん カジキの竜田揚げ ブロッコリーのおかか和え 切干大根の旨煮 みそ汁(豆腐・わかめ)	ホットケーキ 牛乳	566.8(484.2) 25.8(21.5) 16.8(14.0) 2.2(1.8)	米、○ホットケー キ粉、片栗粉、○メー プルシロップ、油、 砂糖、○油	○牛乳、かじき、○ 豆乳、豆腐、みそ、 油揚げ、かつお節	ブロッコリー、にんじ ん、切干大根、わか め、しょうが	だし汁、だし汁、しよ うゆ、みりん、みりん	ビスケット
08 火	マーボーごはん 大根のナムル みそ汁(かぼちゃ・玉ねぎ)	お好み焼き 牛乳	556.3(482.6) 23.3(20.1) 21.1(18.6) 2.3(2.0)	米、○小麦粉、片栗 粉、ごま油、砂糖、 ○油、ごま	○牛乳、豆腐、豚 肉、○豚肉、みそ	かぼちゃ、大根、○ キャベツ、玉ねぎ、 きゅうり、ねぎ、にん じん、えのき茸、しよ うが	だし汁、○だし汁、 しょうゆ、○ソース、 ○ケチャップ、酢、 ○食塩、食塩、○こ しょう	クラッカー
09 水 みんな 友だち	ゆかり御飯 鶏のから揚げ ポテトサラダ 野菜の海苔和え みそ汁(大根・油あげ)	フルーツヨーグルト ビスケット 牛乳	625.6(526.1) 27.2(22.6) 19.9(16.7) 2.5(2.1)	米、じゃがいも、マヨ ネーズ、片栗粉、 油、○砂糖	○牛乳、○ヨーグル ト、鶏肉、ツナ、み そ、油揚げ	大根、○桃、○みか ん、ほうれん草、○ パイナップル、もや し、○いちご、にんじ ん、きゅうり、○プ ルーベリージャム、 えのき茸、のり、しよ うが	だし汁、しょうゆ、み りん、食塩	蒸しパン
10 木	ごはん さばのみそ煮 かぼちゃの甘煮 切干し大根の中華和え 若竹汁	二色サンド 牛乳	622.0(523.2) 27.9(23.3) 23.0(19.6) 2.3(2.0)	米、○パン、砂糖、 ○バター、ごま油	○牛乳、さば、豆 腐、ツナ、○チー ズ、みそ	かぼちゃ、小松菜、 たけのこ、にんじん、 ○ジャム、切干大 根、わかめ、しょうが	だし汁、だし汁、しよ うゆ、みりん、酢、食 塩	せんべい
11 金	パン 牛乳 ミートローフ 洋風野菜煮 スナップえんどう スープ(かぶ・たまねぎ)	みそ焼きおにぎり おしゃぶりこんぶ 麦茶	568.2(507.6) 23.2(20.0) 20.4(16.9) 2.5(2.2)	パン、じゃがいも、○ 米、片栗粉、○砂 糖、マヨネーズ、油	牛乳、豚肉、豆腐、 ペーコン、○みそ	玉ねぎ、かぶ、にん じん、えんどう、さや いんげん	○みりん、ケチャッ プ、ソース、○しょう ゆ、食塩、コンソメ、 しょうゆ、こしょう	ビスケット
12 土	焼きとり丼 具だくさんみそ汁	リングドーナツ 牛乳	557.4(477.8) 21.7(18.1) 18.3(15.7) 1.3(1.1)	米、じゃがいも、片 栗粉、油	○牛乳、鶏肉、み そ、さば節	にんじん、玉ねぎ、 ほうれん草、ねぎ、さ やいんげん、しょうが	しょうゆ、みりん	おさつチップ
14 月	ごはん 豚肉とキャベツのみそ炒め にんじんしりしり 浅漬け わかめスープ	コーンマヨトースト 牛乳	551.7(452.5) 22.5(18.4) 23.6(20.0) 2.2(1.8)	米、○パン、○マヨ ネーズ、ごま油、油、 砂糖	○牛乳、豚肉、ツ ナ、みそ	キャベツ、にんじん、 かぶ、もやし、○とう もろこし、ピーマン、 玉ねぎ、わかめ、とう もろこし、○玉ねぎ、 きゅうり、ニンニク、 しょうが	だし汁、しょうゆ、中 華だし、みりん、食 塩	クラッカー
15 火	ごはん 魚磯辺揚げ ひじきのナムル トマト 相性汁	にゅうめん ごまじゃこ 牛乳	566.1(461.0) 28.5(23.8) 16.6(13.8) 2.5(2.1)	○そうめん、米、さつ まいも、小麦粉、油、 砂糖、○ごま、ごま 油	○牛乳、かかれい、豆 乳、豆腐、○油揚 げ、みそ、ペー コン、○いわし	トマト、大根、もや し、にんじん、ねぎ、 ○にんじん、○玉ね ぎ、小松菜、ひじき、 青のり	だし汁、○だし汁、 しょうゆ、○しょうゆ、 ○みりん、酢、○食 塩、食塩、こしょう	ビスケット

※ 食材等の都合により、献立を変更する場合があります。

2025年04月

献立表 ひよし保育園

日付	献立	3時おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 ()は未測定	材 料 名 (○は午後おやつ)				延長保育補食
				熱と力になる	たんぱく質になる	体の調子を整える	調味料	
16 水 ピッカ リン	パン 牛乳 タンドリーチキン さつま芋とりんごの甘煮 野菜ソテー スープ(かぶ・たまねぎ)	切干大根ごはん 麦茶	567.6(511.0) 23.0(20.3) 20.1(17.4) 2.3(2.0)	パン、さつまいも、○米、砂糖、○油、油、○砂糖	牛乳、鶏肉、○豚肉、ベーコン	キャベツ、かぶ、りんご、にんじん、玉ねぎ、ピーマン、○にんじん、干しぶどう、○切干大根、レモン果汁、ニンニク	ケチャップ、○しょうゆ、○みりん、しょうゆ、食塩、コンソメ、カレー粉、こしょう	クラッカー
17 木	ごはん 五目厚焼き卵 じゃが芋甘煮煮 アスパラとベーコンのソテー みそ汁(だいこん・あげ)	春キャベツの Pasta 牛乳	579.3(492.1) 24.1(20.5) 20.2(16.7) 2.2(1.9)	米、じゃがいも、○スパゲティ、油、砂糖、油、○オリーブ油	○牛乳、卵、鶏肉、ベーコン、○ツナ、○しらす、みそ、油揚げ	玉ねぎ、大根、グリーンアスパラ、○キャベツ、にんじん、○玉ねぎ、椎茸、さやいんげん	だし汁、しょうゆ、みりん、○しょうゆ、○コンソメ、食塩、こしょう	ぶどうパン
18 金 食育	かてめし(埼玉県) 和風ハンバーグ れんこんの梅和え トマト みそ汁(キャベツ・わかめ)	みそポテト(埼玉県) ごまじゃこ 牛乳	575.2(497.1) 24.3(20.2) 21.2(17.8) 2.6(2.1)	○じゃがいも、米、片栗粉、○小麦粉、○砂糖、○油、砂糖、○ごま、油、油	○牛乳、豚肉、豆腐、みそ、油揚げ、○みそ、○いわし、高野豆腐、かつお節	トマト、れんこん、キャベツ、にんじん、ねぎ、玉ねぎ、ごぼう、さやいんげん、椎茸、ひじき、梅干、わかめ	だし汁、しょうゆ、みりん、○しょうゆ、○みりん、酢、○酒、食塩	せんべい
19 土	豚そぼろあんごはん 具だくさんみそ汁	黒糖蒸しパン 牛乳	574.3(492.9) 24.4(20.6) 19.3(16.1) 1.6(1.2)	米、じゃがいも、○黒糖パン、油、砂糖、片栗粉	○牛乳、豚肉、みそ、さば節	玉ねぎ、ほうれん草、にんじん、ねぎ、しょうが	しょうゆ	おさつチップ
21 月	ごはん 煮魚 筑前煮 スナップえんどう みそ汁(白菜・えのき)	ナポリタン 牛乳	549.5(465.3) 28.2(23.2) 15.2(12.9) 2.3(1.9)	米、○スパゲティ、里いも、砂糖、マヨネーズ、○オリーブ油	○牛乳、かじき、鶏肉、○ベーコン、みそ	白菜、れんこん、にんじん、えんどう、○玉ねぎ、ごぼう、○ピーマン、○にんじん、さやいんげん、えのき茸、しょうが	だし汁、しょうゆ、○ケチャップ、みりん、みりん、○食塩、こしょう	ラスク
22 火	ごはん 鶏塩じゃが ピーマンの佃煮 トマト みそ汁(豆腐・わかめ)	きな粉あげばん 牛乳	590.6(503.8) 23.5(19.8) 23.1(19.9) 2.1(1.8)	じゃがいも、米、○パン、○砂糖、○油、ごま油、砂糖	○牛乳、鶏肉、豆腐、みそ、しらす、○きな粉	トマト、ピーマン、玉ねぎ、にんじん、わかめ、ニンニク	だし汁、しょうゆ、食塩、○食塩、こしょう	せんべい
23 水 誕生会	黒糖パン 牛乳 デミグラハンバーグ 粉ふき芋 三色ソテー コーンスープ	レモン パウンドケーキ 麦茶	622.5(530.0) 22.3(18.4) 28.2(24.2) 2.8(2.3)	じゃがいも、黒糖パン、○小麦粉、○砂糖、○バター、片栗粉、油、オリーブ油、油、○粉糖	牛乳、豚肉、○卵、ベーコン	玉ねぎ、とうもろこし、もやし、れんこん、とうもろこし、にんじん、ピーマン、マッシュルーム、○レモン果汁、パセリ、○レモン、青のり	ハヤシルウ、食塩、コンソメ、カレー粉、こしょう	ビスケット
24 木	ごはん さばのねぎ塩焼き アスパラとじゃこのソテー かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁(だいこん・わかめ)	こぎつねうどん 牛乳	553.0(466.9) 27.1(22.6) 20.5(17.3) 2.5(2.1)	うどん、米、砂糖、ごま油、○砂糖	○牛乳、さば、○油揚げ、鶏肉、みそ、しらす	かぼちゃ、大根、グリーンアスパラ、にんじん、ねぎ、わかめ、○ねぎ、ニンニク、しょうが	だし汁、○だし汁、だし汁、しょうゆ、○しょうゆ、○みりん、こしょう	ラスク
25 金	ごはん 豆腐の中華煮 きんぴらごぼう 大根の白みそ煮 みそ汁(はくさい・油あげ)	フレンチトースト ブルーネ 牛乳	563.9(478.7) 24.8(21.1) 17.6(14.9) 2.3(1.9)	米、○パン、○砂糖、砂糖、○メープルシロップ、片栗粉、ごま、油、ごま油	○牛乳、豆腐、○豆乳、鶏肉、○卵、みそ、油揚げ、みそ	大根、白菜、にんじん、○ブルーネ、ごぼう、もやし、椎茸、えのき茸、グリーンピース	だし汁、だし汁、しょうゆ、みりん、オイスターソース、中華だし	せんべい
26 土	チキンライス ゆでブロッコリー ポテトスープ	あんぱん 牛乳	563.3(481.1) 21.5(18.2) 18.2(15.0) 2.2(1.9)	米、○パン、じゃがいも、油	○牛乳、鶏肉、○あずき、ベーコン	玉ねぎ、ブロッコリー、とうもろこし、ほうれん草、にんじん、グリーンピース	ケチャップ、食塩、コンソメ、こしょう	クラッカー
28 月	ハヤシライス ブロッコリーの三色和え 野菜スープ	青のりトースト 牛乳	582.4(488.8) 23.5(19.5) 23.2(19.6) 2.5(2.1)	米、じゃがいも、○パン、○油、油、油	○牛乳、豚肉、ベーコン	玉ねぎ、にんじん、ブロッコリー、トマトピューレ、ほうれん草、とうもろこし、グリーンピース、しょうが、○青のり、ニンニク	ハヤシルウ、酢、食塩、○しょうゆ、コンソメ、こしょう	ビスケット
30 水	パン 牛乳 鮭のカレークリーム焼き ブロッコリーのソテー さつま芋のオレンジ煮 スープ(キャベツ・たまねぎ)	中華おこわ ごまじゃこ 麦茶	560.6(501.6) 28.4(24.4) 17.9(15.4) 2.1(1.9)	パン、さつまいも、○米、○もち米、マヨネーズ、○ごま、砂糖、○砂糖、パン粉、○油、油、オリーブ油	牛乳、鮭、○豚肉、○いわし	ブロッコリー、キャベツ、玉ねぎ、とうもろこし、オレンジジュース、とうもろこし、○にんじん、えのき茸、パセリ、○椎茸	○しょうゆ、○オイスターソース、食塩、コンソメ、○食塩、カレー粉、こしょう	せんべい

※ 食材等の都合により、献立を変更する場合があります。

16日 ピッカリンランチ(4・5才児)：バイキング方式の給食で、自分で食べられる量を盛り付けます。

18日 食育の日：埼玉県の郷土料理として給食に「かてめし」、おやつに「みそポテト」を食べます。

食育の日とは・・・農林水産省が取り組む食育推進施策の一つで、「食育基本計画」の中で毎月19日を『食育の日』として制定しています。ひよし保育園では食育の日に、日本各地の郷土料理を献立に取り入れ、その土地に伝わる由来などを子どもたちに紹介していきます。