

# 令和8年 4月 さくら認定こども園

社会福祉法人 石井福祉会 幼保連携型さくら認定こども園  
石井町高川原字高川原1254番地 | TEL(088)675-0280



## 地域子育て支援拠点事業 にじぐみだより

にじぐみ携帯090-2732-7854 担当:井上・西岡・日野

保育園に通っていないお子さんと保護者の方が自由に遊べる場所です。また四季折々の行事や親子で楽しめる講座なども行っています。ご興味ある方にはにじぐみへ遊びに来てね。

### にじぐみ案内

月曜日～金曜日  
9:00～15:00  
12:00～13:00

消毒・換気を行います。

町外の方も遊びに来てね!!

駐車場:高川原幼稚園南側の

第一駐車場(砂利)

持ち物:靴を入れるビニール袋・水筒

☆いつでも身体測定出来ます。

☆ご利用の際は玄関インターホンで

お名前とにじぐみ利用の旨をお伝え下さい。

### にじぐみ公式LINEアカウント



ID→@329mwzfi

ご登録できましたら、  
確認のためにお子さま  
とご登録された方のお  
名前を送信して下さい。

★お子様の申し込み人数2名以上であっても  
人数は『1』でご予約お願い致します。

★キャンセル待ち2番目までの方は、次回優先  
的に予約をお取り致します。該当の方には  
メッセージにてご連絡致します。

### こいのぼり製作

こいのぼりバッグを作ろう♪

4/20(月)～5/1(金)

にじぐみ開園時間内で  
あればいつでも作れます。

お菓子のおみやげも

あるよ♪



### スタッフ紹介

にじぐみ 井上・西岡・日野  
育児の相談だけでなく、誰かとお話したい  
時、遊ぶところに困った時はいつでもお越  
し下さい。お待ちしております。  
今年一年宜しくお願い致します。

## 一時預かり事業

### こさくらぐみだより

こさくらぐみ携帯:080-2987-0422 担当:三河・島田

### 一時保育ご利用について

集団生活を体験させたい、ほんの少し育児をお休みし  
てリフレッシュしたい方等、ご相談下さい。

令和8年度は4/10(金)～利用開始

一時保育利用児募集しています。

お気軽にご連絡ください。



HP一時保育

詳細はこちらを  
ご覧下さい。

### ご利用料金と時間

- 慣らし保育: 9時30分～11時  
450円
- 午前コース: 9時30分～12時30分  
1,250円(給食込)
- 1日コース: 9時30分～16時30分  
2,550円(給食・おやつ込)

※当日のキャンセルは9時までにご連絡下さい。  
9時以降はキャンセル料が発生します。  
※1日コースをご希望の方は、担当までご相談  
下さい。

### 令和8年度

一時保育利用希望のお友だち募集中!

対象年齢: 令和5年4月2日生まれ～

就学前のお子さま

◎短期利用・町外の方・現在通われている園の  
長期休み、代休等ご利用いただけます。

◎事前登録が必要です。

詳細はお電話にてお気軽にお問い合わせ  
下さい。

### スタッフ紹介



こさくらぐみ 三河・島田

新しい環境で不安な気持ちでいっぱいの子ど  
もたちもいると思います。お友だちや保育者、  
園生活に慣れるまでしっかり寄り添い一緒に成  
長したいと思います。

どうぞ1年間宜しくお願い致します。

### おしらせ

4/22(水)誕生会

こさくらぐみもにじぐみと一緒に参加します。

げつ	か	すい	もく	きん
おねがい 春休み期間中イベント講座等、小学生のご兄 弟の方もご利用頂けます。にじぐみは未就園 児対象の施設です。安全面に気を付けてご 理解ご協力の程宜しくお願ひ致します。		1 4月の講座 予約開始日 1(水)9:30～ スタート	2	3
6	7	8 音楽療法(親子予約) 1100～1130 事前問合わせ参加 できます わらべうたや 楽器遊びが出来ます	9	10
13 ママ子育て相談 9:30～10:30 臨床心理士さんと 一緒にお子さんの事 について情報交換 しましょう!!	14 避難訓練(地震) 午前中	15	16	17 親子体操(親子予約) 1000～1030 理学療法士の先生と 一緒に遊ぼう お話しのお子さんか 参加OK
20	21 リトミック (要予約)武知先生 9:30～10:10 音楽に合わせて動いた り、楽器を持って親子 で楽しみましょう	22 誕生会 10:15～10:45 今日は季節の歌を唄 ったりパズルシアターを します。 誕生児以外のお友だ ちも参加できます	23 こさくらぐみ 一緒に参加	24
こいのぼり製作 4/22～5/1				
27	28 リスム室で遊ぼう 1000～1100 リスム室開放します。 トランポリン、新聞紙 遊びなど空間で身体を 動かそう!!	29 春分の日	30	5/1
こいのぼり製作 4/22～5/1				



# 4月 給食だより



6月	7火	8水	9木	10金	☆昼おやつ☆
カレーライス ブロッコリーサラダ オレンジゼリー (350kcal)	たらの和風ムニエル 小松菜の和え物 みそ汁(豆腐) バナナ (280kcal)	豚肉のみそ炒め ぼんさんすう 中華スープ (306kcal)	ハンバーグ マカロニサラダ キャベツのスープ (301kcal)	おにぎり(わかめ) きつねうどん 小松菜のごま和え (203kcal)	6日 フレンチトースト (159kcal) 7日 お茶・きなこおにぎり (125kcal) 8日 青りんごゼリー (95kcal) 9日 フレーンクッキー (159kcal) 10日 市販菓子 (96kcal)
米・鶏肉 じゃが芋・人参 玉ねぎ・グリーンピース キャベツ・ブロッコリー ツナ・コーン ゼリーの素	米・骨なしたら 小松菜・白菜 ちくわ・人参 豆腐・えのき ねぎ・バナナ	米・豚肉 厚揚げ・キャベツ 玉ねぎ・人参・きぬさや 春雨・きゅうり・錦糸卵 お魚ソーセージ・きくらげ ほうれん草・えのき・コーン	米・豚肉 豆腐・玉ねぎ マカロニ・きゅうり 人参・お魚ソーセージ コーン・ブロッコリー キャベツ	米・わかめごはんの素 うどん・あげ ほうれん草・人参 小松菜・白菜 ちくわ・ごま	
13 豚丼 具沢山みそ汁 りんご寒天 (317kcal)	14 チキン南蛮 ほうれん草のおかか和え みそ汁(新玉ねぎ) (297kcal)	15 麻婆豆腐 ほうれん草のナムル たまごスープ (326kcal)	16 タンドリーチキン ポテトサラダ キャベツのスープ (290kcal)	17 おにぎり(ごま塩) にゅうめん 野菜炒め バナナ (262kcal)	13日 フライドポテト (128kcal) 14日 お茶・ふりかけおにぎり (103kcal) 15日 ももゼリー (116kcal) 16日 さつまいもクッキー (151kcal) 17日 市販菓子 (98kcal)
米・豚肉 玉ねぎ・卵 ほうれん草・人参 ごま・豆腐・大根 えのき・あげ・ねぎ 寒天・りんごジュース	米・ささみ ほうれん草・白菜 人参・ちくわ かつお削り・新玉ねぎ 豆腐・わかめ	米・豆腐・豚肉 人参・玉ねぎ ねぎ・ほうれん草 もやし・かにかま 卵・春雨・わかめ	米・鶏肉 じゃが芋・人参 お魚ソーセージ・きゅうり コーン・キャベツ しめじ	米・ごま塩 そうめん・玉ねぎ 人参・わかめ・卵 豚肉・キャベツ いんげん・バナナ	
20 ハヤシライス ツナサラダ いちごゼリー (330kcal)	21 鶏肉の唐揚げ スパゲティサラダ みそ汁(かぼちゃ) バナナ (328kcal)	22 お誕生日会 ピラフ コロケ 野菜スープ (359kcal)	23 鶏じゃが 厚焼き玉子 みそ汁(青菜) (310kcal)	24 ロールパン スパゲティナポリタン ドレッシング和え 白菜のスープ (276kcal)	20日 マカロニきなこ (89kcal) 21日 お茶・わかめおにぎり (103kcal) 22日 りんごジュース いちごジャムサンド(112kcal) 23日 かぼちゃクッキー (150kcal) 24日 市販菓子 (110kcal)
米・豚肉 玉ねぎ・人参 じゃが芋・グリーンピース ブロッコリー・ツナ キャベツ・コーン ゼリーの素	米・鶏肉 スパゲティ・人参 お魚ソーセージ・きゅうり コーン・かぼちゃ 玉ねぎ・バナナ	米・ウインナー 玉ねぎ・人参 コーン・グリーンピース コロケ・ブロッコリー 白菜・わかめ・しめじ	米・鶏肉 じゃが芋・玉ねぎ 糸こんにゃく・人参 グリーンピース・卵・豆腐 白菜・小松菜・あげ	ロールパン・スパゲティ ウインナー・玉ねぎ 人参・ピーマン ブロッコリー・キャベツ ツナ・コーン チンゲン菜・白菜	
27 炊き込みご飯 高野豆腐の含め煮 みそ汁(ほうれん草) (282kcal)	28 たらの西京焼き あんかけ豆腐 そうめん汁 (307kcal)	29 昭和の日 	30 鶏つくねのふわふわ揚げ キャベツのごま酢和え みそ汁(里芋) (295kcal)	27日 マスカットゼリー (95kcal) 28日 お茶・ふりかけおにぎり (103kcal) 30日 きなこクッキー (150kcal)	
米・鶏肉・ひじき あげ・しめじ・えのき 人参・きぬさや 高野豆腐・玉ねぎ グリーンピース・ほうれん草 わかめ	米・骨なしたら 小松菜・人参 豆腐・玉ねぎ・きぬさや そうめん・白菜・ねぎ		米・鶏肉・長いも 豆腐・キャベツ 小松菜・ちくわ・人参 ごま・里芋 玉ねぎ・ねぎ		

### 「保護者の皆様へ」

子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って、給食づくりをしています。  
今月の給食は、子どもたちにとって食べやすく、そして人気のあるメニューを中心に作成しました。  
給食の写真は、コドモンアプリにて掲載させていただきます。

今月の地産地消費材(徳島県・石井町産)は『新玉ねぎ』を使用予定です。



\*今月の地産地消費材(徳島県・石井町産)は、『新玉ねぎ』を使用予定です。

# 食育だより

ご入園・ご進級おめでとうございます。  
新しいクラスでの生活が始まり、子どもたちは少しずつ園での生活に慣れていく頃ですね。

給食の時間が、楽しく笑顔で過ごせる時間になるよう、  
おいしい給食づくりに努めていきます。

給食室一同



## 食育ってどんなこと?

食育とは、さまざまな体験を通して、「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できる力を育むことです。食を営む力によって、基礎ができる乳幼児期は重要な時期になります。

## 「食育で目指す子どもの姿」

- お腹がすくリズムの持てる子ども
- 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- 一緒に食べたい人がいる子ども
- 食事づくり、準備にかかわる子ども
- 食べものを話題にする子ども

## 目標

- 2歳児…基本的な食べ方を身につける  
食べ方を身につける時期です。食事のあいさつや、スプーンやフォークを使うようにし、よくかんで食べるように促しましょう。
- 3歳児…楽しく味わって食べる  
食欲や会話力が増し、集団での食事が楽しみになる時期です。楽しい雰囲気作りを心がけましょう。おはしの使い方も練習し始めます。
- 4歳児…好き嫌いをせずに食べる  
自分で選んで食べられる時期です。苦手な食材にも挑戦させましょう。味付けの工夫や食材の栽培、調理の手伝いなどから、克服できることもあります。
- 5歳児…食事の大切さやマナーがわかる  
食生活の基礎が確立する時期です。三食をきちんと食べる、食事に感謝する、マナーを理解する、みんなと楽しく食事をするなど心かけましょう。



## さくら認定こども園の給食は...

- ★旬の食材を使用し、和食を基本として、洋風・中華風も取り入れています。
- ★地産地消メニューとして、石井町産(徳島県産)の野菜を使用した献立を取り入れています。
- ★パンの日が月1回あります。
- ★週に1回、麺の日があります。  
うどん・ラーメン・スパゲティなどです。
- ★おやつは週3,4回手作りのものを提供しています。
- ★お誕生日会や行事の際には、お楽しみメニューを提供しています。

### ☆行事食☆

