



# 令和6年度アソカ学園 園だより4月号



## 4月の予定

| 日  | 月            | 火          | 水  | 木            | 金  | 土  |
|----|--------------|------------|----|--------------|--|----|
|    | 1<br>新年度準備期間 | 2          | 3  | 4            | 5<br>入園・進級式<br>1部新年中少 9:00<br>2部新年長2・1歳10:30 | 6  |
| 7  | 8<br>1期スタート  | 9          | 10 | 11           | 12<br>アソカ諸費用<br>4月分引落し                       | 13 |
| 14 | 15           | 16         | 17 | 18           | 19   | 20 |
| 21 | 22           | 23<br>避難訓練 | 24 | 25<br>お誕生日集会 | 26   | 27 |
| 28 | 29<br>昭和の日   | 30         |    |              |  |    |

☆懇談会は4月に順次行います。

## 5月の予定

5月13日(月)アソカ諸費用5月分引落し

GWあけおたのしみ♪

# 園だより4月号

## 入園・進級おめでとうございます

今年の桜の開花は例年より遅くなっているようですね。ひよっとしたらアソカ入園進級式の時に見頃になっているかもしれません。アソカの桜は小ぶりですが立



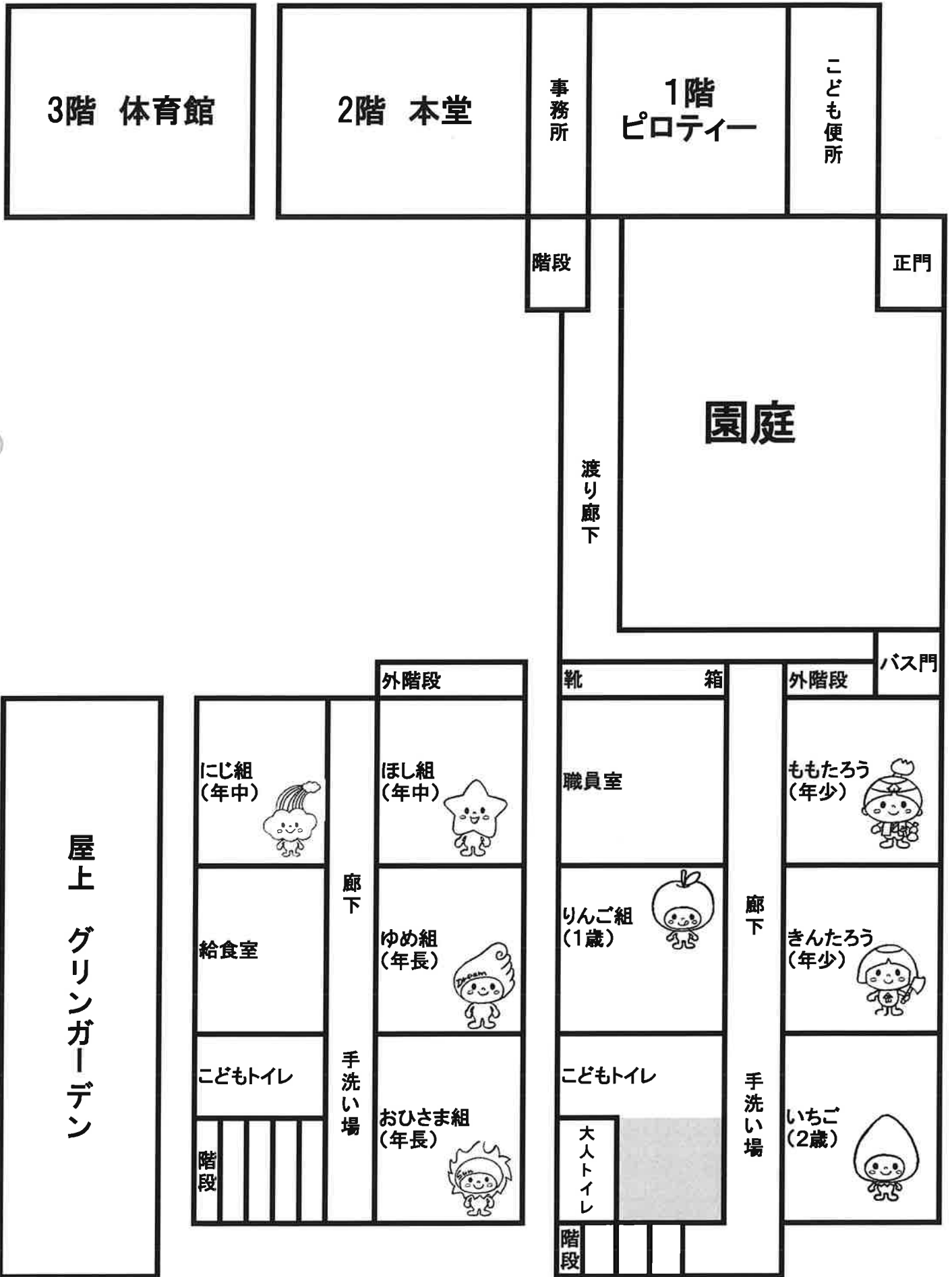
派に咲いてくれます。この日はどうなっているか楽しみです。桜の季節は出会いと別れがあります。卒園児との別れ、そして入園するこどもたちとの出会い、それぞれに気持ちが揺れ動かされます。保護者の皆様いかがお過ごしでしょうか。(4月1日記)

さて、4月8日より新しいアソカ生活が始まります。こどもたちは楽しく元気に過ごしているでしょうか。ひよっとしたら戸惑いや不安を感じているのではないのでしょうか。今までに見せたことのない仕草や、いつもと違う表情を見せてはいませんか。誰もが新しいことに心を向けるときは、ドキドキしたり不安になることがありますよね。私も何年経っても新年度は緊張します。ましてや小さなこどもたちにとっては、尚更当たり前のことでしょう。お母さん、お父さんと離れることや、新しい先生や新しい友達、新しいクラスになることへの不安と期待。そして保護者の皆様はそんなこどもの気持ちを一手に受け止めているのではないのでしょうか。おそらく、登園時にこどもは泣いてしまうでしょう。そんな様子を見てしまうと、保護者の皆様も後ろ髪を引かれ、離れられないと思います。ですが、こどもの気持ちに寄り添いすぎて、長く一緒にいてしまうとさらに不安が募ります。ここは私たちにお任せください。必ず笑顔で登園できるように、職員一丸となって臨みます。その日を楽しみにしてくださいね。

今年度もこどもたちと泥と汗にまみれて、遊びます。アソカは遊びを通してこどもと関係をつくっていかうと考えています。こどもが大好きな遊びを経験してたくさんの笑顔を引き出せたら幸せです。今年度もどうぞよろしくお願いします。

民谷

# 【アソカ学園園内地図】令和6年度



【屋上】

【2階】

【1階】



※アレルギー対応の献立です。

| 日にち    | 献立   | 食材   | 朝のおやつ                          | 3時のおやつ             |                     |   |                 |                    |                     |
|--------|--|--|--------------------------------|--------------------|---------------------|---|-----------------|--------------------|---------------------|
| 5日(金)  | 休食日  |  |                                |                    |                     |   |                 |                    |                     |
| 8日(月)  | ごはん<br>ハンバーグ<br>スパゲティ→サラダ<br>コーンスープ<br>牛乳          | 米<br>ハンバーグ<br>スパゲティ→アレルギー用<br>コーン<br>△干枝豆<br>牛乳    | ローズハム→アレルギー用<br>コーンスープ顆粒<br>豆乳 | コーン<br>コンソメ        | ケチャップ               | うす焼きサラダ<br>せんべい                               | ココロラスク          |                    |                     |
| 9日(火)  | ごはん<br>鶏肉の塩焼炒め<br>ほうれん草の和え物<br>さつま芋の味噌汁            | 米<br>鶏もも<br>ほうれん草<br>さつま芋<br>味噌                    | 玉ねぎ<br>ローズハム→除去<br>味噌<br>味醂    | しめじ<br>人參<br>味醂    | キャベツ<br>エリンギ<br>人參  | 塩麹タレ  | 元気とうもろこし<br>あられ | ポーロ                |                     |
| 10日(水) | ごはん<br>野菜うどん<br>じゃこ和え<br>ウィンナー<br>キャンディーチーズ<br>牛乳  | 米<br>うどん→アレルギー用<br>白滝<br>ウィンナー<br>キャンディーチーズ<br>牛乳  | 豚肩ロース<br>ちくわ<br>人參             | しめじ<br>人參          | えのき<br>小松菜<br>人參    | 白葱<br>だしかつお                                   | キラキラコーンのお星さま    | おにぎりせんべい           |                     |
| 11日(木) | ごはん<br>パスタライス<br>コーンサラダ<br>オレソジ<br>牛乳              | 米<br>コーン<br>オレソジ<br>牛乳                             | 牛肩ロース<br>キャベツ<br>玉ねぎ<br>きゅうり   | 人參<br>人參           | にんにく<br>人參          | トマト缶<br>マッシュルーム缶<br>コンソメ<br>焼肉焼鳥ドレッシング→アレルギー用 | ハヤシルウ           | おやさいコンソメリング        | かっぱえびせん             |
| 12日(金) | ごはん<br>鮭の塩焼き<br>じゃがいもとツナのソテー<br>玉ねぎの味噌汁            | 米<br>鮭<br>じゃがいも<br>玉ねぎ<br>味噌                       | ツナ缶→除去<br>切麩                   | 人參<br>味噌           | 味醂                  | かつお昆布だし                                       | フルーツラムネ         | 豆乳ドーナツ<br>牛乳       |                     |
| 15日(月) | ごはん<br>ミニチキン<br>春雨サラダ<br>わかめスープ<br>牛乳              | 米<br>ミニチキン<br>春雨<br>切麩<br>牛乳                       | ちくわ<br>カットわかめ                  | コーン<br>中華だし        | ローズハム→除去            |   | お米パフココア         | キャラメルコーン           |                     |
| 16日(火) | ごはん<br>肉じゃが<br>小松菜の和え物<br>大根の味噌汁                   | 米<br>牛肩ロース<br>小松菜<br>大根<br>味噌                      | じゃがいも<br>カニスティック<br>味噌         | 玉ねぎ<br>人參<br>味噌    | グリーンピース<br>突きこんにゃく  |   | パリパリ野菜<br>チップス  | ラムネ                |                     |
| 17日(水) | ごはん<br>ミートスパゲティ<br>サラダ<br>キャンディーチーズ<br>野菜スープ<br>牛乳 | 米<br>スパゲティ→アレルギー用<br>キャベツ<br>キャンディーチーズ<br>野菜<br>牛乳 | 豚ミンチ<br>スパバラ<br>人參             | 玉ねぎ<br>アスパラ<br>人參  | トマト缶<br>人參<br>コーン   | ピーマン<br>フレンチドレッシング白                           | うす焼きサラダ<br>せんべい | ムーンライト             |                     |
| 18日(木) | ごはん<br>豚肉のごまダレ炒め<br>和風和え<br>そうめんのすまし汁              | 米<br>豚肩ロース<br>チンゲン菜<br>そうめん→アレルギー用<br>三つ葉          | 太もやし<br>人參<br>三つ葉              | ピーマン<br>人參<br>味醂   | 人參                  | すりごま<br>ローズハム→除去<br>かつお昆布だし                   | 元気とうもろこし<br>あられ | アンパンマン<br>あげせん     |                     |
| 19日(金) | ごはん<br>さわらの塩焼き<br>五目煮豆<br>白菜の味噌汁<br>牛乳             | 米<br>鮭→除去<br>大豆水煮<br>白菜<br>牛乳                      | ひじき<br>味噌                      | ごぼう<br>味噌          | ちくわ<br>かつお昆布だし      | 人參  | キラキラコーンのお星さま    | ハッピーターン            |                     |
| 22日(月) | ごはん<br>切干大根<br>きゅうりの酢の物<br>パイナップル<br>南瓜の味噌汁<br>牛乳  | 米<br>きゅうり<br>パイナップル<br>南瓜<br>牛乳                    | 切干大根<br>キャベツ<br>三つ葉            | 豚ミンチ<br>えのき<br>味噌  | 干椎茸<br>カニスティック      | 突きこんにゃく<br>人參                                 | おやさい<br>コンソメリング | かにビス               |                     |
| 23日(火) | ごはん<br>鶏肉の甘辛炒め<br>もやしの和風和え<br>しめじの味噌汁              | 米<br>鶏もも<br>太もやし<br>しめじ<br>味噌                      | 玉ねぎ<br>きゅうり<br>白葱              | キャベツ<br>人參<br>味噌   | だけのこ<br>人參          | かつお昆布だし                                       | フルーツラムネ         | アンパンマン<br>ソフトせんべい  |                     |
| 24日(水) | ごはん<br>焼きそば<br>シューマイ<br>豆腐のすまし汁<br>みかん缶<br>牛乳      | 米<br>焼きそば→アレルギー用<br>シューマイ<br>豆腐<br>みかん缶<br>牛乳      | 豚肩ロース<br>ちくわ<br>三つ葉            | ちくわ<br>キャベツ        | 玉ねぎ<br>キャベツ         | ピーマン<br>人參<br>お好みソース<br>ワスターソース               | お米パフココア         | アンパンマン<br>おやさいせんべい |                     |
| 25日(木) | ごはん<br>麻婆豆腐<br>三色ナムル<br>中華スープ<br>牛乳                | 米<br>豆腐<br>太もやし<br>白菜<br>牛乳                        | 豚ミンチ<br>人參<br>コーン              | 人參<br>きゅうり<br>中華だし | 玉ねぎ<br>しめじ<br>ごま油   | オイスター<br>鶏がら<br>片栗粉                           | パリパリ<br>野菜チップス  | 雪の屑                |                     |
| 26日(金) | ごはん<br>鮭の塩焼き<br>ブロッコリーのおかか和え<br>お麩の味噌汁<br>牛乳       | 米<br>白鮭<br>ブロッコリー<br>切麩<br>牛乳                      | 人參<br>味噌                       | 花かつお→除去<br>味噌      | かつお昆布だし             |   | うす焼きサラダ<br>せんべい | おとっと               |                     |
| 29日(月) | 休食日  |  |                                |                    |                     |   |                 |                    |                     |
| 30日(火) | ごはん<br>カレーライス<br>マカロニサラダ<br>ゼリー<br>牛乳              | 米<br>マカロニ→アレルギー用<br>ゼリー<br>牛乳                      | 牛肩ロース<br>ツナ缶→除去                | 玉ねぎ<br>人參          | 人參<br>にんにく<br>じゃがいも | マヨネーズ→アレルギー用                                  | カレールウ<br>コンソメ   | 元気とうもろこし<br>あられ    | アンパンマン<br>おやさいかりんどう |

※朝のおやつは12才の提供です。  
※天候、行事、その他の理由により、変更することがあります。



アソカ学園では、季節の食材を使い、栄養たっぷりの給食を目指しています。

バランスの取れた食事はもちろん大切ですが、どれだけ栄養があっても食べてもらえなかったら意味がありません。苦手の食材が入っていても、子どもたちが「一口食べてみようかな。」と思える給食を目指し、子どもたちが好む献立をできる限り取り入れています。食べる事が今よりも好きになってもらえるように、そしてもりもり食べて元気に大きく成長できるように、給食を通して子どもたちの成長をサポートしていきたいと考えております。

日々の給食を通して食事の楽しさを知り、マナーを身に付け、バランスの良い食事で健やかに成長できるよう、調理員の方たちと、美味しく、栄養のある給食作りに努めますので、よろしくお願いたします。

