



こころだより

令和5年4月

社会福祉法人東京児童協会 すみだ中和こころ保育園

〒130-0024 墨田区菊川 1-18-5

TEL 03-6666-9449 FAX 03-6666-9479

ご入園・ご進級おめでとうございます！暖かな日差しが草木に降り注ぎ、春そのものが祝福してくれているようです。今年度は12名の新しいお友達を迎えてのスタートです。

うさぎ組さん、ひよこ組さんは新しいお友達と先生にそわそわ。安心して楽しい園生活が送れるよう温かく見守っていきたいと思います。花組さんは、乳児室から幼児室へと移り、心も体もこれから一年の成長がとても楽しみです。そして、待ちに待った赤色のバッジ！大切に使ってくださいね。星組さんも黄色へとバッジの色が変わると心境も変わり、お兄さんお姉さんとして、花組さんの手助けをしてくれています。月組さんは憧れの水色バッジを手に保育園で貰える最後のバッジだという事を実感し、就学に向けて思いを馳せています。子どもたちには様々な経験を通して一回りも二回りも大きく成長できるよう、職員一同見守っていきたくと思っています。

園では今年度も「生きる力」「思いやり」「夢」「学びに向かう力」の四本柱を育み、自ら考え、判断し、行動しようとする子どもに成長すべく、家庭と連携し保育を行って参ります。昨年度は感染症対策のご協力だけでなく、不適切な保育に対する様々な報道に対し、保護者の皆様にはご心配をおかけしたかもしれません。園としましては、安心・安全な保育を提供すべく、変則時間による職員数に余裕を持った職員勤務形態をとっております。保護者の皆様におかれましては、集団生活の場としてのお約束事や配置基準を遵守すべく登降園時間をお守り頂くなどご理解いただき、お力添えをお願いできればと存じます。また、行事や保育内容に関しまして変更がございましたら、前以て御報告させていただきます。今年度も子どもたちにとって、保護者の皆様にとって居心地の良い場所となるよう、職員一同、一層努力して参ります。どうぞ宜しくお願い致します。

園長

4月の行事予定

HPへの掲載は差し控えさせていただきます。



職員紹介

4月より新たな職員が仲間入りしました。よろしくお願いいたします。

HPへの掲載は差し控えさせていただきます。

お知らせとお願い

○登降園時のお願い

- ・今年度も送迎時は玄関での対応とさせていただきます。スムーズにお子様の受け渡しができますよう、短時間での送迎のご協力をお願い致します。

○衣類などの在庫管理について

- ・保育園にて各御家庭にご用意していただいております衣類やオムツについての在庫管理ですが毎週金曜日に「着替え一覧表」をお渡しし在庫数をお伝えいたします。ご確認頂き、翌週必要枚数をお持ち下さい。保護者の皆様には引き続きご面倒をおかけしますが、ご理解・ご協力の程、宜しくお願い致します。

○装飾の付いた持ち物について

- ・リュックのキーホルダー（御守りを含む）、ヘアゴム、ピン、スパンコール等衣服に付いている装飾品が床に落ちた際、誤飲や事故・怪我、トラブルの原因となりますので、身に付けての登園はご遠慮下さい。また、ヘアゴムは飾りのないものでお願い致します。

○飲食について

- ・アレルギー児もいますので、登降園時の保育園内での飲食は控えてください。

○その他

- ・クラスの担当は決まっていますが、全職員が全クラスの子どもの様子を伝え合い、把握できるようにしています。伝達事項などありましたら、どの職員にでも声をお掛け下さい。
- ・保育時間は保護者の方の就労時間に依じて一人ひとり異なります。後日、保育利用時間決定書をお渡ししますので決められた保育時間を必ず守るようにしてください。

クラス目標



あひる

◎『一人ひとりの生活リズムを大切にしながら、生理的欲求や甘えを十分に満たしてもらい、初めての保育園生活を安心して過ごそう！』

・初めての集団生活が始まります。信頼している人に甘えるということは、心身の発達にとっても大切なことです。「眠い」「おなかがすいた」等の欲求や甘えを丁寧に受け止め、信頼関係を築いていきます。また、個々の生活リズムや発達に合わせて関わり、安心して過ごすことが出来るようにしていきたいと思います。



うさぎ

◎『生活や遊びを通して「たのしい!」「できた!」がたくさん溢れる1年を過ごそう!』

・身の回りのことを自分でやってみようとしたり、身体をたくさん動かして遊ぶことを楽しんだりすることが出来る1歳児です。こどもたちの気持ちや思いを受け止めながら共感することで保育者との信頼関係を築いていきたいと思います。



ひよこ

◎『「やってみたい」「なんだろう?」と様々な事に興味関心を広げて沢山遊ぼう!』

◎『保育者と一緒に身の周りのことに取り組んでみよう!』

・2歳児は、幼児期の基盤作りに向けて最も大切な時期です。子ども達の興味、関心を広げ、何事にも「やってみたい!」と意欲的に取り組めるよう見守りながら元気に楽しく生活出来る様にしていきたいと思います。

・また、着脱等身の回りのことも少しずつ出来るようになってきます。保育者と一緒に少しずつ出来る事を増やし、自信に繋げていきたいと思います。



はな

◎『遊びの中で子ども達との関わりの楽しさを感じよう!』

◎『たくさんの経験を通して興味や関心を広げ挑戦してみよう!』

・お友だちとの関わりが広がる中で、一緒に遊ぶことややり取りの楽しさを感じられる経験を増やしていきたいと思います。また、「なんで?」「どうして?」といった子どもの些細な気付きに耳を傾け、一緒に様々な発見を楽しみながら沢山挑戦していきたいと思います。



ほし

◎『「やってみよう」という思いで挑戦し、自信を持って様々なことに取り組もう!』

・星組になり、新たに挑戦することが増えていきます。たとえ上手くいかないことや失敗しても最後まで諦めずに取り組み、出来るようになった喜びや達成感を感じてもらいたいと思っています。また、出来たという経験を自信に繋げていけたらと思います。

◎『友達の輪を大切にし、お互いを認め合いながら笑顔溢れる1年を過ごそう!』

・友だちとの関わりを大切にし、一緒に遊んだり、認め合ったりする中で様々なことを共有して毎日元気に楽しく過ごせたらと思います。



つき

◎『一人ひとり大切にしながら様々なことに挑戦しよう!』

これから話し合いの中で自分の思いや相手の思いを聞いたりする場面が増えていきます。自分の思いを伝え、受け止めてもらう経験をしていく中で、友だちの考えを大切にしながら様々なことに取り組んでくれたらと思います。

また、クラスみんなと同じ目標に向かって挑戦し、達成できたときの喜びを一緒に感じて自信に繋げて行ってほしいです。

◎『思いやりを持って関わろう!』

月組として年下児との関わりが多くなる中で優しく声を掛けたりお世話をする楽しさを感じたりする中で相手を思いやる気持ちを育てていきたいと思っています。



すみだ中和こころ保育園
令和5年度4月(卯月) 献立表



目標～楽しく食べよう
仲良く食べよう～



※日々安心・安全な食品を納品していますが、納入状況により献立を変更する場合があります。
※カレンダーに記載されているカロリーは幼児の1日の昼食とおやつ分のカロリーです。乳児は8割で計算しています。また、これは目安であり個々の喫食量に応じて変動します。
※一日の幼児昼食おやつ分のカロリー 基準554 kcal

	月	火	水	木	金	土 1
屋 食						豚丼 小松菜の海苔和え 大根と油揚げの味噌汁 ヨーグルト
						若布おにぎり 牛乳 I補† - 547 kcal 蛋白質 20.5 g 脂質 12.9 g 炭水化物 90.1 g
3時						
	3	4	5	6	7	8
屋 食	ご飯 鶏肉の照り焼き 春キャベツと油揚げの煮びたし じゃが芋と玉ねぎの味噌汁 オレンジ	ご飯 カレイのパン粉焼き 千切り野菜 大根と椎茸の味噌汁 ヨーグルト	厚揚げのあんかけ丼 春雨の胡麻酢和え かぶと玉ねぎの味噌汁 バナナ	チキンカレー 春キャベツのコールスローサラダ 彩りコンソメスープ オレンジ	春キャベツ焼きそば 胡瓜とささみのさっぱり和え 青梗菜とえのきのスープ フルーツゼリー	ご飯 鶏肉と根菜の煮物 キャベツと胡瓜のゆかり和え 若布と豆腐の味噌汁 ヨーグルト
	春キャベツのお好み焼き 麦茶	シュガートースト 牛乳	ポテトフライ 小魚 牛乳	きな粉お麩ラスク 牛乳	メロンパン ヨーグルトドリンク	塩昆布おにぎり 牛乳
	I補† - 451 kcal 蛋白質 18.5 g 脂質 14.1 g 炭水化物 64.8 g	I補† - 480 kcal 蛋白質 22.2 g 脂質 12.1 g 炭水化物 74.8 g	I補† - 419 kcal 蛋白質 13.8 g 脂質 12.0 g 炭水化物 69.9 g	I補† - 576 kcal 蛋白質 21.2 g 脂質 21.7 g 炭水化物 79.8 g	I補† - 589 kcal 蛋白質 23.4 g 脂質 17.0 g 炭水化物 93.1 g	I補† - 522 kcal 蛋白質 21.0 g 脂質 12.7 g 炭水化物 84.5 g
	10	11	12	13	14	15
屋 食	五目うどん 南瓜の甘煮 胡瓜と若布の酢の物 いちご	胚芽ご飯 鯖のみそ焼き アスパラと人参の金平 若竹汁 バナナ	ご飯 豚肉と春野菜のバター醤油炒め ひじきと大豆の和風サラダ 豆腐と椎茸の味噌汁 清美オレンジ	ご飯 肉じゃが ほうれん草と人参のおかか和え 若布と油揚げの味噌汁 ヨーグルト	ご飯 ぶりの竜田揚げ 蓮根の甘酢漬 お麩の味噌汁 いちご	豚丼 小松菜の海苔和え 大根と油揚げの味噌汁 ヨーグルト
	しらすおにぎり 麦茶 小魚	ごぼうと豚肉の炊き込みご飯 麦茶	鮭の春色ごはん 麦茶	もっちり野菜マフィン ヨーグルトドリンク	チーズおかかおにぎり 麦茶	若布おにぎり 牛乳
	I補† - 344 kcal 蛋白質 14.3 g 脂質 5.2 g 炭水化物 63.6 g	I補† - 475 kcal 蛋白質 16.9 g 脂質 8.5 g 炭水化物 86.1 g	I補† - 481 kcal 蛋白質 17.9 g 脂質 12.3 g 炭水化物 76.2 g	I補† - 653 kcal 蛋白質 24.6 g 脂質 22.6 g 炭水化物 91.7 g	I補† - 479 kcal 蛋白質 18.3 g 脂質 12.0 g 炭水化物 78.5 g	I補† - 547 kcal 蛋白質 20.5 g 脂質 12.9 g 炭水化物 90.1 g
	17	18	19	20	21	22
屋 食	ご飯 鶏肉の照り焼き 春キャベツと油揚げの煮びたし じゃが芋と玉ねぎの味噌汁 オレンジ	ご飯 カレイのパン粉焼き 千切り野菜 大根と椎茸の味噌汁 ヨーグルト	厚揚げのあんかけ丼 春雨の胡麻酢和え かぶと玉ねぎの味噌汁 バナナ	スパゲティミートソース カラフルピクルス コンソメスープ オレンジ いちご	春キャベツ焼きそば 胡瓜とささみのさっぱり和え 青梗菜とえのきのスープ フルーツゼリー	ご飯 鶏肉と根菜の煮物 キャベツと胡瓜のゆかり和え 若布と豆腐の味噌汁 ヨーグルト
	春キャベツのお好み焼き 麦茶	シュガートースト 牛乳	ポテトフライ 小魚 牛乳	いちごのロールケーキ ミルクティー	メロンパン ヨーグルトドリンク	塩昆布おにぎり 牛乳
	I補† - 451 kcal 蛋白質 18.5 g 脂質 14.1 g 炭水化物 64.8 g	I補† - 480 kcal 蛋白質 22.2 g 脂質 12.1 g 炭水化物 74.8 g	I補† - 419 kcal 蛋白質 13.8 g 脂質 12.0 g 炭水化物 69.9 g	I補† - 729 kcal 蛋白質 25.7 g 脂質 19.3 g 炭水化物 121.7 g	I補† - 589 kcal 蛋白質 23.4 g 脂質 17.0 g 炭水化物 93.1 g	I補† - 522 kcal 蛋白質 21.0 g 脂質 12.7 g 炭水化物 84.5 g
	24	25	26	27	28	29
屋 食	進級お祝い献立	胚芽ご飯 鯖のみそ焼き アスパラと人参の金平 若竹汁 バナナ	ご飯 豚肉と春野菜のバター醤油炒め ひじきと大豆の和風サラダ 豆腐と椎茸の味噌汁 清美オレンジ	ご飯 肉じゃが ほうれん草と人参のおかか和え 若布と油揚げの味噌汁 ヨーグルト	こいのぼりご飯 ぶりの竜田揚げ 蓮根の甘酢漬 三つ葉と手まり麩のすまし汁 いちご	
	赤飯 鶏のから揚げ 豆腐と若布の中華サラダ 花麩と長葱のすまし汁 いちごのミルクゼリー	ごぼうと豚肉の炊き込みご飯 麦茶	鮭の春色ごはん 麦茶	もっちり野菜マフィン ヨーグルトドリンク	ちまき風おにぎり 緑茶	
3時	お祝いラップサンド 牛乳					
	I補† - 610 kcal 蛋白質 23.6 g 脂質 22.5 g 炭水化物 83.6 g	I補† - 463 kcal 蛋白質 16.5 g 脂質 7.4 g 炭水化物 85.7 g	I補† - 481 kcal 蛋白質 17.9 g 脂質 12.3 g 炭水化物 76.2 g	I補† - 653 kcal 蛋白質 24.6 g 脂質 22.6 g 炭水化物 91.7 g	I補† - 515 kcal 蛋白質 20.2 g 脂質 12.1 g 炭水化物 84.0 g	