

## 保育目標

- ☆ 心を開く豊かな遊び
- ☆ 友達作り 遊び合い
- ☆ 自立を促し先取りしない
- ☆ 自然との触れ合い大切に
- ☆ 個性を生かす一人一人のカリキュラム

## 食育目標

- ☆ 食べるのが大好きな子ども(畑での野菜の栽培、クッキングを経験し、食べるのが大好きな子どもを目指します)

芦屋こぼと福祉会  
の保育目標と  
食育目標です



## ご入園、ご進級おめでとうございます

桜の花が咲き始め、新年度がスタートしました。今年は、17名の新しいお友達が入園され、園児総数72名となりました。初めての環境に戸惑い、不安になることもあるかと思いますが、保育園が、子ども達にとって、保護者の皆様にとっても安心できる居場所になることを目指し保育していきます。子ども同士が群れ合う中で、一緒に遊ぶ楽しさ、喜びを感じ、また思いがぶつかる経験もしながら、心豊かな子ども時代を過ごして欲しいと願っています。そのために、職員一同、安全でより良い環境を提供できるよう努力してまいります。一年間どうぞよろしくお願ひいたします。

1 (月)	入園式
11 (木)	乳児クラス身体測定 看護師が身長体重を測ります
12 (金)	幼児クラス身体測定 看護師が身長体重を測ります
15 (月)	絵本読み聞かせボランティアの中井さん来園 すいか組に絵本の読み聞かせをしてくれます
16 (火)	音楽遊び(すいか)・・・二宮先生が来てくれます
23 (火)	避難訓練(火災、地震、津波などを想定して毎月訓練を行っています)
24 (水)	こどもの日の集い 全園児でこどもの日を楽しみます。



## 【お約束とお願い】

- ・ 保育園の周辺は駐車禁止です。近隣のコインパーキングをご利用ください。
- ・ 保育園を休まれる際は、8:45までに電話連絡をお願いします。
- ・ 園庭側の門の鍵は、必ず保護者の方が3か所施錠をお願いします。
- ・ 送迎時はネームプレートの着用をお願いします。
- ・ アレルギーをお持ちのお子さんが複数名います。保育園にはお菓子は持ってこないでください。また、朝は口の周りをきれいに拭いて登園してきてください。
- ・ 登園時に家庭から、おもちゃを持ってくるのは止めましょう。
- ・ 自転車送迎の際は、安全の為、ヘルメット着用をお願いします。ヘルメット置き場がありますので活用してください。
- ・ 保育園の門を出るときは、必ずお子さんと手を繋いで出ましょう。バイクや自転車が勢いよく通過しますので気を付けてください。子ども達だけで走って、公園へ行かないようにしてください。
- ・ 登園前の検温、手洗い消毒をお願いします。
- ・ 緊急携帯電話は平常時には繋がりません。使用する事態になった時は、よい子ネットでご連絡します。
- ・ 新入児の方は、よい子ネットの登録と、ルクミーの登録をお願いします。よい子ネットは、重要事項から、ルクミーは、4/1にお配りしたお手紙より登録できます。4/8までに登録を完了してください。



HP・QRコード：日々の様子、給食の写真、書類のダウンロードができます。  
ぜひご覧ください。



# ほけんだより 4月号



2024.4.1 芦屋こぼとぼっぼ保育園

ご入園・ご進級おめでとうございます！子どもたちがこれから1年間、園生活をめいっぱい楽しく元気に過ごせるように、保育園とご家庭で協力していただきたいと思います。4月は新しい環境で緊張から子どもたちも疲れが出やすく、体調を崩してしまいやすいです。元気に過ごすために、まずは早寝早起きを心がけて、生活リズムを整えましょう。



## ◆体調不良の時のお願い◆

保育中に発熱したり具合が悪くなった時や、体温が38℃以下でも、一般状態（機嫌、顔色、食欲、睡眠状態、呼吸、咳、鼻汁、下痢、嘔吐など）から判断して、お迎えのお願いをいたします。また、感染症が疑われる時も同様です。

お迎えを待つ間は、できるだけ側についていますが、病気の時は心細いものです…。お仕事中ご多忙かと思いますが、連絡いたしましたらご都合をつけて頂き、早めのお迎えをお願いします。また、解熱後24時間が経過するまでは、ご自宅での保育にご協力をお願いします。



## ◆頭（首から上）を打った時のお願い◆

ご自宅等で頭（首から上）を打った場合、受傷後24時間は状態が急変する可能性があるため、登園せずに様子を見ていただきますよう、よろしくお願いいたします。週末等にケガをして24時間以上経っている場合も、必ず登園時に当番保育士にお伝えください。短期間にもう一度頭を打った際に、深刻な脳震とうを引き起こし、最悪の場合命を落とすことがあります。



## ◆登園前の体調チェックを習慣に◆

普段からお子さんの体調を一番よくわかっておられる保護者の方から見た、お子さんの体調の変化は集団保育していく上で非常に重要な情報になります。気になることがありましたら、登園時にお知らせください。

### ●登園前の体調チェック表●

朝起きた時から登園するまでの間で、下のチェック項目を参考にお子さんの様子を確認してみましょう。

- ねつはありませんか？
- かおいろはいいですか？
- はなみずやせきはでていませんか？
- うんちはできましたか？
- しっしんやほっしんはありませんか？
- しょくよくはありますか？
- きげんはいいですか？
- 「いたい」「つかれた」などのうったえはありませんか？

### ●毎朝の体温測定は脇で測りましょう●

保育園では各ご家庭で、毎朝登園前の体温測定をお願いします。非接触の体温計での計測では、測定環境（室温等）の影響を受けやすく、正確な計測が行えないことも多いです。必ず、脇で測るタイプの体温計での計測をお願いします。

37.5℃なくても、平熱より高いと感じたり、機嫌や食欲などでいつもと違うと感じたことがあれば、登園時に必ずお知らせください。

### ●3月のぼっぼ保育園●

病気欠席理由：発熱、咳、蕁麻疹、鼻水、下痢、嘔吐等  
感染症：特になし

先月は体調を崩す子が少なく、前クラスでの最後の1カ月をゆっくりと過ごせました。花粉の飛散量が多かったため、目の痒みや鼻水などの症状の子が数名見られました。

今月から、上野山看護師が当園の看護師になります。お世話になった保護者の方に、ちゃんとご挨拶もできずに退職となり心残りもありますが、ぼっぼ保育園の子どもたちがこれからもずっと元気に過ごせるように、願っております。本当にありがとうございました。 村上





# ☆ 給食こんだて ☆



日	曜日	献立名	材料	おやつ名	材料
1	月	ごはん 鮭のコーンマヨ焼き さつまいものおかが煮 ブロッコリーの海苔和え お味噌汁	ごはん 鮭 グリムコーン コーン パセリ マヨネーズ さつまいも 砂糖 醤油 みりん 鰹節 ブロッコリー きゅうり 魚肉ソーセージ えのき 醤油 砂糖 海苔 大根 玉ねぎ キャベツ なめこ 味噌	お菓子 牛乳 フルーツ	
2	火	おかかごはん 豆腐ハンバーグ 大根と油揚げの煮物 マカロニサラダ お味噌汁	ごはん 鰹節 豚挽き肉 木綿豆腐 玉ねぎ 生椎茸 ひじき パン粉 醤油 みりん 大根 油揚げ 人参 干椎茸 醤油 砂糖 みりん マカロニ 人参 ブロッコリー キャベツ ツナ コーン マヨネーズ 砂糖 白菜 じゃがいも 玉葱 青葱 味噌	卵パン 牛乳 フルーツ	小麦粉 卵 砂糖 ベーキングパウダー 油
3	水	ごはん 鶏肉の生姜焼き かぼちゃの甘煮 じゃこ大豆の胡麻和え おすまし	ごはん 鶏肉 生姜 醤油 酒 砂糖 片栗粉 かぼちゃ 醤油 砂糖 みりん ちりめんじゃこ 水魚大豆 ほうれん草 えのき ちくわ 胡麻 醤油 砂糖 大根 人参 さつまいも しめじ 醤油 塩	牛乳 フルーツ	
4	木	ごはん 着キャベツと豚肉の万じり炒め 卵焼き ポテトサラダ おすまし	ごはん キャベツ 豚肉 もやし しめじ カレー粉 醤油 みりん 塩 油 卵 ミックスベジタブル 醤油 砂糖 鰹節 じゃがいも きゅうり 人参 ウィンナー コーン マヨネーズ 砂糖 大根 玉ねぎ 木綿豆腐 青葱 醤油 塩	チーズトースト 牛乳 フルーツ	食パン ケチャップ チーズ
5	金	ごはん ささみのしモン煮 切干大根煮 カミカミじゃこサラダ 卵スープ	ごはん ささみ 塩 片栗粉 油 醤油 砂糖 しモン汁 切干大根 人参 油揚げ 生椎茸 糸こんにゃく 醤油 砂糖 酒 みりん 大根 ちりめんじゃこ 水菜 きゅうり コーン マヨネーズ 砂糖 卵 白菜 玉ねぎ 木綿豆腐 醤油 塩	牛乳 フルーツ	さつまいも 片栗粉 砂糖 ベーキングパウダー 油 水
6	土	ごはん 混ぜご飯 さつまいもの甘煮 ブロッコリーのおかが和え おすまし	ごはん ウィンナー 大根 油揚げ 人参 醤油 砂糖 みりん 青葱 さつまいも 砂糖 醤油 みりん ブロッコリー きゅうり コーン 醤油 砂糖 鰹節 大根 人参 さつまいも 醤油 塩	お菓子 牛乳 フルーツ	
8	月	ゆかりごはん 鯖の塩焼き ピーマン野菜炒め 人参胡麻スティック お味噌汁	ごはん ゆかり 鯖 塩 ピーマン ウィンナー キャベツ もやし ピーマン 醤油 みりん 塩 こしょう 油 人参 醤油 砂糖 胡麻 さつまいも 玉ねぎ えのき 白葱 味噌	牛乳 フルーツ	小麦粉 片栗粉 砂糖 油 塩
9	火	ごはん 鶏じゃが ひじきの五目煮 白菜とりんごの甘酢和え おすまし	ごはん 鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ グリンピース 糸こんにゃく 醤油 砂糖 みりん 酒 ひじき 人参 大豆水煮 油揚げ 干し椎茸 醤油 砂糖 みりん 酒 白菜 りんご きゅうり コーン 砂糖 酢 大根 きゃべつ かぼちゃ 醤油 塩	お菓子 牛乳 フルーツ	
10	水	ごはん さわらの照り焼き 新ごぼうとハムの炒め煮 チーズ入りキャベツのマヨサラダ お味噌汁	ごはん さわら 醤油 砂糖 酒 新ごぼう 人参 ハム 醤油 砂糖 みりん 油 キャベツ きゅうり コーン チーズ マヨネーズ 砂糖 白菜 玉ねぎ もやし 青葱 味噌	牛乳 フルーツ	じゃがいも 小麦粉 片栗粉 ウィンナー 塩 油 水
11	木	ごはん 豚肉の味噌焼き 切干大根のじゃこ炒め ほうれん草のおかが和え 卵スープ	ごはん 豚肉 味噌 砂糖 みりん 酒 生姜 切干大根 ちりめんじゃこ 白葱 えのき 醤油 みりん 砂糖 油 ほうれん草 人参 コーン ちくわ 醤油 砂糖 鰹節 卵 じゃがいも 玉ねぎ 木綿豆腐 青葱 醤油 塩	焼きそば 牛乳 フルーツ	中華麺 玉ねぎ キャベツ 人参 ウィンナー 塩 ソース 青のり 鰹節 マヨネーズ
12	金	豆ごはん タンドリーチキン 金時豆 人参ともやしの胡麻味噌和え わかめスープ	ごはん うすいえんどう豆 塩 鶏肉 玉ねぎ ヨーグルト ケチャップ たらこ カレー粉 醤油 塩 金時豆 砂糖 塩 人参 もやし きゅうり 醤油 味噌 砂糖 胡麻 わかめ 白菜 玉ねぎ えのき 醤油 塩	お菓子 牛乳 フルーツ	
13	土	野菜うどん さつまいもサラダ おかかブロッコリー	うどん 白菜 人参 油揚げ 生椎茸 醤油 みりん 塩 さつまいも きゅうり コーン マヨネーズ 砂糖 ブロッコリー 醤油 砂糖 鰹節	お菓子 牛乳 フルーツ	

※ 太字はカミカミメニューです。週1~2回カミカミメニューがあります。

## 行事食

18	木	お誕生 日会 ごちそう 豚汁	ごはん たけのこ 油揚げ 醤油 酒 みりん 鶏肉 玉ねぎ マヨネーズ パン粉 パセリ 砂糖 塩 こしょう 切干大根 玉ねぎ コーン ピーマン ハム たらこ ケチャップ ソース 砂糖 塩 油 大根 ちりめんじゃこ 水菜 きゅうり コーン マヨネーズ 砂糖 豚肉 白菜 人参 じゃがいも 青葱 味噌	おからマフィン 牛乳 フルーツ	おから 小麦粉 卵 ベーキングパウダー 砂糖 バター 牛乳
24	水	こどもの日 おすまし	ごはん 玉葱 人参 えのき ツナ 醤油 塩 鶏ひき肉 玉ねぎ 片栗粉 生姜 片栗粉 塩 醤油 みりん 塩 グリンピース 人参 ケチャップ きゅうり / ミニトマト / いちご スナックエンドウ きゅうり コーン 卵 マヨネーズ レモン汁 砂糖 大根 白菜 さつまいも 葱 青葱 味噌	鬼の包み焼き 牛乳 フルーツ	春巻きの皮 砂糖 片栗粉 さつまいも りんご 油 塩

- ※ 今月のフルーツは、みかん類・いちご・りんご です。
- ※ 都合により、献立・材料を一部変更することがあります。
- ※ マヨネーズ・ちくわには、卵が入っていません。
- ※ 乳成分が入った食品 … 牛乳・ヨーグルト・バター・チーズ・ハム・ベーコン・食パン・ロールパン・ホットケーキミックス
- ※ 乳成分が入っていない食品 … ウィンナー・魚肉ソーセージ・コンソメ・中華だし・カレールウ





# ★ 離乳食こんだて ★



※献立は中期食を目安にしています。それぞれの子どもの成長段階に合わせて調節します。(味付けは10か月ごろから開始)  
 ※段階に合わせ、人参と大根の煮野菜スティックが付きます。  
 ※たんぱく源(肉・魚・豆腐・豆類)は、ご家庭で食べたことのあるもののみ、使用します。

日	曜日	献立名	材料	おやつ名	材料
1	月	白かゆ 鮭のあんかけ さつまいもサラダ ブロッコリーと玉ねぎの煮物 お味噌汁	ごはん だし汁 鮭 だし汁 片栗粉 さつまいも きゅうり だし汁 ブロッコリー 玉ねぎ だし汁 大根 玉ねぎ キャベツ 味噌	お菓子 フルーツ	
2	火	おかかかゆ やわらか肉団子 キャベツと白菜の煮物 ポテトサラダ お味噌汁	ごはん 鰹節 だし汁 豚挽き肉 木綿豆腐 玉ねぎ 片栗粉 だし汁 片栗粉 キャベツ 白菜 だし汁 じゃがいも きゅうり ブロッコリー だし汁 白菜 じゃがいも 玉葱 味噌	お菓子 フルーツ	小麦粉 ベーキングパウダー 豆乳
3	水	ごはん ささみのあんかけ かぼちゃサラダ さつまいもと人参の煮物 おすまし	ごはん ささみ だし汁 片栗粉 かぼちゃ ほうれん草 だし汁 さつまいも 人参 だし汁 大根 人参 さつまいも 醤油	お菓子 フルーツ	
4	木	ごはん 豚挽き肉とキャベツの煮物 白和え ポテトサラダ おすまし	ごはん 豚挽き肉 キャベツ だし汁 片栗粉 木綿豆腐 人参 だし汁 じゃがいも きゅうり 玉葱 だし汁 大根 玉ねぎ 木綿豆腐 醤油	お菓子 スティックパン	食パン
5	金	ごはん ささみのあんかけ 大根と白菜の煮物 豆腐と玉ねぎの煮物 おすまし	ごはん ささみ だし汁 片栗粉 大根 白菜 人参 だし汁 木綿豆腐 玉葱 だし汁 白菜 玉ねぎ 木綿豆腐 醤油	お菓子 フルーツ	小麦粉 ベーキングパウダー 豆乳
6	土	野菜かゆ さつまいもサラダ ブロッコリーと大根の煮物 おすまし	ごはん 大根 人参 だし汁 さつまいも きゅうり だし汁 ブロッコリー 大根 だし汁 大根 人参 さつまいも 醤油	お菓子 フルーツ	
8	月	おかかかゆ 白身魚のあんかけ キャベツともやし煮物 さつまいもとピーマンの煮物 お味噌汁	ごはん 鰹節 だし汁 白身魚 だし汁 片栗粉 キャベツ もやし だし汁 さつまいも ピーマン 玉ねぎ だし汁 さつまいも 玉ねぎ 味噌	お菓子 フルーツ	小麦粉 ベーキングパウダー 豆乳
9	火	ごはん ささみのあんかけ ポテトサラダ 白菜とかぼちゃの煮物 おすまし	ごはん ささみ だし汁 片栗粉 じゃがいも きゅうり だし汁 白菜 かぼちゃ だし汁 大根 キャベツ かぼちゃ 醤油	お菓子 フルーツ	
10	水	ごはん 白身魚のあんかけ 白菜と玉葱の煮物 キャベツときゅうりの和え物 お味噌汁	ごはん 白身魚 だし汁 片栗粉 白菜 玉ねぎ 人参 だし汁 キャベツ きゅうり だし汁 白菜 玉ねぎ もやし 味噌	お菓子 フルーツ	じゃがいもおやき 小麦粉 片栗粉 水
11	木	ごはん 豚挽き肉と大根の煮物 ポテトサラダ 白和え おすまし	ごはん 豚挽き肉 大根 だし汁 片栗粉 じゃがいも 人参 玉ねぎ だし汁 ほうれん草 木綿豆腐 だし汁 じゃがいも 玉ねぎ 木綿豆腐 醤油	お菓子 フルーツ	ごはん 玉ねぎ キャベツ 人参 だし汁
12	金	おかかかゆ ささみのあんかけ もやしときゅうりの和え物 白菜と玉ねぎの煮物 おすまし	ごはん 鰹節 だし汁 ささみ だし汁 片栗粉 もやし きゅうり だし汁 白菜 玉ねぎ 人参 だし汁 白菜 玉ねぎ 醤油	お菓子 フルーツ	
13	土	野菜うどんのやわらか煮 さつまいもサラダ ブロッコリーと大根の煮物	うどん 白菜 人参 だし汁 さつまいも きゅうり だし汁 ブロッコリー 大根 だし汁	お菓子 フルーツ	

## 行事食

18	お誕生会	人参かゆ ささみのあんかけ 大根と玉ねぎの煮物 白菜とじゃがいもの煮物 お味噌汁	ごはん 人参 だし汁 ささみ だし汁 片栗粉 大根 玉ねぎ ピーマン だし汁 白菜 じゃがいも 人参 だし汁 白菜 人参 じゃがいも 味噌	おから蒸しパン フルーツ	小麦粉 ベーキングパウダー 豆乳 おから
24	こどもの日	人参かゆ 白身魚のあんかけ さつまいもサラダ 白菜とかぼちゃの煮物 お味噌汁	ごはん 人参 だし汁 白身魚 だし汁 片栗粉 さつまいも きゅうり だし汁 白菜 かぼちゃ だし汁 大根 白菜 さつまいも 味噌	お菓子 フルーツ	さつまいもと りんごの煮物

※今月のフルーツは みかん類・苺・りんご です。  
 ※都合により、献立・材料を一部変更することがあります。

