



2025年度
【2・3号認定児】

今月の目標：進級や入学に期待を膨らませながら、自信をもつてのびのびと活動する



4月の行事予定

1日(水) 令和8年度始業式(14:00降園バス発車)
8日(水) 令和8年度1号認定児始業式(11:00降園バス発車)
9日(木) 令和8年度入園式(11:00降園バス発車) ※給食なし

※その他の行事については3/25頃配信致します。



昼食+おやつとの給食栄養目標量(令和7年度)		
	昼食のみ	昼食+おやつ
エネルギー(kcal)	430以上	560以上 (490以上)
たんぱく質(g)	14.0~21.5	18.2~25.0 (14.8~22.8)

日	曜日	降園バス発車時刻	行事	備考	給食	おやつ	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	ひとくちメモ
1	日								りんまん (饅頭)
2	月	14:00	個別懇談(年長児全員) 園外保育(年長児のみ)		親子丼 いんげんのかに風味あえ 大根のからあげ とろろ昆布のすまし汁	チヂミ	479.5 20.0	626.6 (492.6) 26.4 (22.2)	松山に伝わる伝統の節句菓子で、桃の節句にお雛様にお供えしたりされています。 りん りん ……魚の「鱗」 餅の上に飾る色米粉を、魚のうろこに見立てて独特の飾りつけをするのが特徴。 もち米は ピンク、黄色、緑 の3食がスタンダード！可愛らしい見た目が、桃の節句にぴったりのお菓子ですね♡
3	火	14:00	体育教室 KS活動日		巻き寿司 豚汁 いりこ りんまん	揚げパン 牛乳	519.9 17.5	759.9 (607.9) 24.9 (19.9)	
4	水	14:00		令和8年度 入園説明会	ごはん ぶりの照り焼き チンゲン菜とあげのさっと煮 麩のみそ汁	メロンパン 牛乳	462.9 19.2	576.1 (488.9) 23.2 (18.6)	
5	木	14:00			ホットドック フロッコリーとツナのサラダ 野菜たっぷり豆乳スープ ペビーチーズ	わかめおにぎり いりこ	466.3 19.9	590.3 (472.3) 22.8 (18.2)	
6	金	14:00			マーボー丼 餃子 はるさめサラダ りんご	たこ焼き	554.2 20.5	875.2 (680.1) 27.3 (22.0)	
7	土								
8	日								
9	月	14:00	安全教育週間(9日~13日)		カレーライス 福神漬 アスパラとベーコンのソテー フルーツゼリー	簡単ピザ	486.9 16.9	633.9 (507.2) 19.3 (15.5)	いちご 【ビタミン】 美肌と風邪予防 【食物繊維】 腸内環境をサポート
10	火	14:00	体育教室	校納金引落し	ごはん 白身魚のフライ タルタルソース もやしとほうれん草のごま和え わかめのみそ汁	今川焼き 牛乳	439.8 20.9	625.0 (488.8) 27.3 (20.4)	
11	水	14:00	英語教室		ごはん 鶏肉といんげんのボン酢炒め きゅうりのかに風味あえ 白菜のみそ汁	揚げパンスティック	448.1 16.4	611.1 (546.8) 25.9 (19.4)	
12	木	14:00			コッペパン ハッシュドビーフ ポテトサラダ 枝豆コーン 牛乳	そぼろおにぎり いりこ	524.4 17.4	660.2 (512.6) 21.2 (16.4)	
13	金	14:00	誕生日会	月刊絵本持ち帰り	ごはん 煮込みハンバーグ キャベツのツナマヨネーズあえ コンソメスープ カルピス 【誕生日会】いちごのタルト	蒸しパン ペビーチーズ	695.2 19.3	714.5 (561.7) 27.9 (22.8)	
14	土								
15	日								こんな嬉しい効果も!! 1.免疫機能を強化する 2.抗酸化作用 3.便通を改善する効果がある
16	月	14:00			中華そば シュウマイ ほうれん草のナムル バナナ	クリームパン 牛乳	612.0 18.5	790.1 (623.8) 26.7 (20.8)	

日	曜日	降園バス発車時刻	行事	備考	給食	おやつ	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	ひとくちメモ	
17	火	14:00	お別れ会		照り焼きチキンバーガー フライドポテト ゆでフロッコリー 牛乳	焼きおにぎり いりこ	575.4 20.0	704.4 (553.9) 28.0 (22.5)	卒園式 実は・・・ 今月はひまわりさんにとっては 最後の給食! ということで！1人ひとりの好きなメニューを入れてます。楽しく味わっていい思い出になればいいな♪ 少し偏りがあるかと思いますが、お許し下さい♡ 「食べないと元気がなくなるよ！」野菜を食べるように強くすすめることで、野菜の摂取量が減ったという報告があります。 周囲の大人が、楽しく食べている姿を見るだけでも子どもの嗜好性は高まります。(単純接触効果) 園では・・・「シャキシャキして美味しいね」「これ食べたら風邪ひきにくくなるんだって」「骨が強くなるし筋肉が増えるんだって」等の声掛けもしています♪	
18	水	11:00	令和7年度卒園式		給食なし(弁当持参)	サーターアランダギー				
19	木	11:00	修了式(1号認定児)	行事予定・献立表配布	ごはん さばの竜田揚げ 小松菜とコーンのごま和え 大根と春菊のみそ汁	しらすトースト	500.3 20.1	586.8 (478.0) 26.1 (20.4)		
20	金		春分の日							
21	土									
22	日									
23	月	14:00			ごはん 赤魚の煮つけ ひじきと大豆の煮物 かぼちゃのみそ汁	チーズポテトもち	452.9 20.6	573.9 (481.1) 23.7 (18.9)		
24	火	14:00			ごはん 肉じゃが きゅうりとツナのマヨネーズサラダ 玉ねぎのみそ汁	バナナのケーキ	453.0 16.2	589.8 (489.4) 20.2 (15.1)		
25	水	14:00			ごはん 鶏肉と野菜の中華炒め ちくわとキャベツの煮物 大根のスープ	クロワッサン 牛乳	497.7 19.9	570.1 (476.1) 24.9 (19.9)		
26	木	14:00			お好み焼き アスパラのごまあえ えのきのみそ汁 ヨーグルト	いちごジャムサンド	470.2 16.7	625.4 (498.5) 22.5 (17.9)		
27	金	14:00		出席ノート預かり	ごはん 豚肉と白菜の煮物 ウィンナーとチンゲン菜の炒め物 里芋のいら和え 春雨スープ	ホットドック	527.0 19.8	565.9 (492.9) 23.6 (18.4)		
28	土			※新年度準備の為土曜保育なし					★穏やかな食環境で共食を楽しむ 食事を楽しむためには、食べることを無理強いしないように心がけることが大切です。特にネガティブな言葉で、誘導することは逆効果。穏やかな雰囲気の中で、食べることを楽しめる環境づくりを心がけることが、子どもの嗜好の獲得にもつながります。	
29	日									
30	月	14:00			わかめうどん 鶏の天ぷら ちくわの磯辺揚げ 人参ときゅうりのごま和え	ホットケーキ	455.8 20.3	578.4 (484.7) 22.9 (18.4)		
31	火	14:00	修了式		ごはん 豚肉とキャベツの煮もの もやしのかに風味あえ ごぼうの塩炒め 鶏ガラスープ	手作りクレープ	466.5 19.9	563.8 (478.6) 21.6 (19.2)		

- 2日(月)の園外保育(KIT)は年長児と職員のみで行きます。
- 卒園式と入園式は、職員が全員式典に参加するため給食の提供はできません。あらかじめご了承ください。