

日曜	保育行事	保育指導	連絡事項	誕生日おめでとう	日曜	献立	主食	おやつ(幼児)	おやつ(乳児)
1木		園外保育(4歳児:宮路山登山)		うえにしはると	1木	中華丼, ふわふわスープ, りんご	ごはん	いがまんじゅう	カルピス
2金	ひな祭り会		アンケート締切	おぐりこうたろう	2金	ちらし寿司, ぼんぼり団子, すまし汁	ごはん	おこしもの	お茶
3土	希望保育: 出欠は木曜日までにご連絡ください		H30新入園児入園説明会 父母会役員会	なかたにゆうと	3土	焼きうどん, スープ, オレンジ	めん		
4日					4日				
5月	身体測定-乳児	体育/音楽指導・A		さとうゆうき やまもとあおし	5月	豚丼, わかめのゴマ酢和え, 味噌汁	ごはん	おにぎり	お茶
6火		避難訓練	年中園外予備日		6火	おでん, ミモザサラダ, 納豆	ごはん	ココアバナナケーキ	牛乳
7水		交通安全指導			7水	ちくわのマヨネーズ焼き, 白菜とほうれん草和え, 味噌汁	ごはん	クロワッサン	牛乳
8木	年長卒園アルバム写真撮影		弘法様命日	すぎうらゆう	8木	鶏肉の五目大豆煮, 味噌汁, 菜めし	ごはん	ジャムサンド	野菜果汁
9金			お別れ遠足(5歳児:猿投山登山)	かにえゆき先生	9金	ハヤシライス, フレンチサラダ, りんご	ごはん	うどん	お茶
10土	希望保育: 出欠は木曜日までにご連絡ください		年長懇談会		10土	肉うどん, ヨーグルト和え	めん		
11日				たかしまさら	11日				
12月		体力測定		かとうあやか かみやたくと	12月	肉味噌スパゲッティ, キャベツとパインのサラダ, スープ	ごはん	おにぎり	お茶
13火	身体測定(森・虹)	交通安全指導	定期集金		13火	てりかけ, ブロッコリーのおかか和え, 味噌汁	ごはん	ホットドッグ	牛乳
14水	身体測定(空・太陽)		年長園外予備日		14水	五目鶏ごはん, ゆかり和え, かきたま汁	ごはん	小倉蒸しパン	牛乳
15木			園外保育(3歳児:東公園)		15木	鯖の塩焼き, 三色ごま和え, 納豆, 味噌汁	ごはん	ジャムサンド	野菜果汁
16金	おたんじょうかい おわかれかい		父母会役員会	はなしろあいか	16金	お楽しみメニュー	ごはん	ペコちゃんのほっぺ	牛乳
17土	希望保育: 出欠は木曜日までにご連絡ください		おやじの会		17土	焼きそば, スープ, バナナ	めん		
18日			道の市		18日				
19月	卒園式予行練習		卒園児からの寄贈品組み立てを行います。沢山の参加をお願いします。 8:30~12:00	ようせいこう	19月	肉じゃが, 納豆, 味噌汁	ごはん	うどん	お茶
20火				小学校卒業式	20火	カレーライス, キャベツとコーンのサラダ, オレンジ	ごはん	おはぎ	お茶
21水	春分の日				21水				
22木					22木	スプーンコロッケ, ひじきツナサラダ, 味噌汁	ごはん	ジャムサンド	野菜果汁
23金	進級式(2-3歳)				23金	赤飯, かじきのバーベキュー風, カボチャサラダ, すまし汁	ごはん	ココアクロワッサン	牛乳
24土	卒園式 4歳児進級式		保育はありません		24土	卒園式			
25日					25日				
26月	希望保育				26月	麻婆豆腐丼, スープ, りんごサラダ	ごはん	ふかし芋	お茶
27火					27火	豚肉のしょうが焼き, ミニトマト, 納豆, 味噌汁	ごはん	お好み焼き	お茶
28水					28水	えびピラフ, 野菜スープ, 伴三絲,	ごはん	うどん	お茶
29木					29木	千草焼き, お浸し, 味噌汁	ごはん	みたらし団子	牛乳
30金				ありつかりじゅ	30金	ドライカレー, カラフルサラダ, スープ	ごはん	おにぎり	お茶
31土	希望保育: 出欠は木曜日までにご連絡ください				31土	親子うどん, バナナ	めん		

連絡事項: わからないことがある場合は、担任までお尋ね下さい。

- 何かと慌ただしい月です。お子さまも、就学や進級に向かい不安が大きくなる時期でもあります。生活のリズム、体調を整え、元気に登園できるよう配慮をお願いします。
- 懇談会、音楽発表会のご参加ありがとうございました。懇談会でいただいたご意見は今後に取り入れていきたいと思ひます。
- 卒園児からの寄贈品である、ウッドウォールが入ります。卒園児の皆様には感謝するとともに、在園児で大切に使用していきたいと思ひます。

4月の主な行事予定 : 行事は変更となる場合が有ります。 その他

2月	希望保育-6日	11水	園バス練習(森・虹)	16月	体操・音楽指導開始	父母役員会: 14日(土)
7土	入園式, 父母会総会	12木	身体測定(空・太陽)	25水	避難訓練訓練	おやじの会: 14日(土)
9月	身体測定(乳児)	13金	園バス練習(空・太陽)	26木	誕生会	ぼっぼの会: 無
10火	身体測定(森・虹)		習字道具、鍵盤ハーモニカ締切	27金	親子遠足(3-5歳児)	弘法様命日: 6日(金)
	定期集金		親子遠足出欠締切			

材料(子ども1人分)

- 凍り豆腐 ... 2g
- 玉ねぎ ... 11g
- 人参 ... 5g
- 生姜 ... 0.6g
- さやいんげん ... 4.7g
- 豚ひき肉 ... 35g
- 塩 ... 0.1g
- しょう油 ... 1g
- 砂糖 ... 2g
- 片栗粉 ... 1g
- にんじん(塩茹でし花形抜) 1枚
- 絹さやえんどう(塩茹で) 2枚

ぼんぼり団子

作り方

- 水で戻した凍り豆腐、皮をむいた玉ねぎ、人参、生姜をそれぞれフードプロセッサーにかける。(フードプロセッサーがなければ、みじん切りに)
- さやいんげんは端を切り落とし、筋をとって5mmの小口切りにする。
- 豚ひき肉、凍り豆腐、玉ねぎ、生姜をよく混ぜて調味料を加えさらによく混ぜる。
- ③のたねを半分にわけ、一方にはみじん切りの人参、もう一方には②を入れてよく混ぜる。
- 人参とさやいんげんの団子を1人1個ずつできるよう分け、丸める。
- 180℃のオーブンで15分程度焼く。色鮮やかにするよう、焼き加減に注意する。
- 器に盛り、花形にんじんと絹さやを添える。