



日に日に厳しい寒さも和らぎ、春の陽気を感じられるようになりました。

早いもので今年度も残りわずかとなりました。進級・進学への楽しみと寂しさを感じつつ、新年度に向けてみんなで少しずつ準備を始めています。子どもたちは、この1年でたくさんの経験を通し、心も体も大きく成長しました。残り少ない日々をみんなで大切に、楽しく過ごしていきたいと思ひます。

保護者の皆様には園への多大なご理解、ご協力をいただき、本当にありがとうございました。



☆ 今月の目標 ☆

- The PSYHOUI LETTER Prime -

ち え き ぼう 知慧希望

希望を持ち、楽しく暮らそう（おおきくなったよ）



すみれ/
Class Violet

進学へ期待を持ち、最後の園生活を楽しむ



ひまわり/
Class Sunflower

進級へ向け期待を持ち、自覚を持って行動する



さくら/
Class Cherry Blossom

進級に向けて期待を持って過ごす



ばら/
Class Rose

自分でできることをしようとする



- 18日 ごうたくん(5歳)
- 28日 たくみくん(3歳)
- 31日 さくらちゃん(3歳)
- 職員
- 23日 くほ まさき 先生

おねがい

◆薬服用のある日は必ず連絡ノートに一言書いてください。また、初めての薬は、薬連絡票の記入をしていただきたいので、職員に声掛けをお願いします。※薬には、名前と日付を記入して下さい。

◆保育料口座引落の方へ
3月は年度末のため、保育料の引落日が3月15日(月)となります。よろしくおねがい致します。

今年も豆まきをしました！みんなのなかのオニは退治できたかな～？



☆ 3月のスケジュール ☆

- The PSYHOUI KINDERHEARTS Prime -

月/Mon	火/Tue	水/Wed	木/Thu	金/Fri	土/Sat	日/Sun
1	2	3 ひなまつり会・誕生会	4	5 YY 指導	6	7
8 安全訓練	9	10 お別れ会	11	12	13 卒園式	14
15	16	17	18	19 お別れ遠足	20	21
22	23	24 避難訓練	25	26	27	28
29	30	31 保育修了				

行事予定

- ☆ 3日(水) ひなまつり会
 当日女の子は、スカートを持たせて下さい。
- ☆ 19日(金) お別れ遠足(全園児対象)
 詳しくは、後日プリントを配布します。
 お弁当、水筒、シート、おしぼり、ゴミ袋、ハンカチ・ティッシュ等忘れ物のないように宜しくお願いします。
- ☆ すみれぐみの卒園児お別れ遠足は、新型コロナウイルス感染拡大を防ぐため、延期します。日程等が決まり次第、お知らせいたします。

お知らせ

3月13日(土)の卒園式は、卒園児と在園児(ひまわり組)の参加になります。ばら・さくら組、学童はお休みとなります。



クラスの様子



☆すみれ・ひまわりぐみ☆

このクラスで過ごすのも、残り1ヵ月となりました。たくさん遊んで、たくさんおしゃべりして、楽しく過ごしていきたいと思います。

☆さくらぐみ☆

ピアノの練習が始まりました。毎日「今日もする〜!」と楽しんで練習しています。



☆ばらぐみ☆

今のクラスで過ごすのもあと1ヵ月となりました。お休みのお友だちがいると、「〇〇ちゃん?」と聞いたり気になっているばら組さんです。15人で楽しく遊びたいと思います。

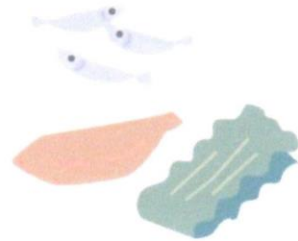


3月は卒園式があります。赤ちゃんだった頃から、園の食事を食べてきた年長さんの姿を見ると、「本当に大きくなったなあ」とつくづく感じます。野菜が苦手だった子どもたちも、卒園の時には食べられるものが増えて、給食室のメンバーにとってうれしい「卒園」です



子どもに教えたい

だしのおいしさ



食材の味を引き出すだしのうま味を、子どもと一緒に味わってみませんか。

「だし」で子どもにふさわしい味つけを

乳幼児からの食経験は味覚の発達に重要で、おとなになってからの食の好みにも大きな影響を与えているといわれています。食べ物の素材の味を経験させるためには、薄味を心がける必要があります。そこで活躍するのがだしです。日本の伝統的なだしをきかせた料理は、素材の味を引き出し、薄味でもおいしく食べられます。だしをきかせた薄味が好みになれば、塩分のとりすぎの心配はありません。

知っておきたい 日本のだしのこと

日本のだしとは

日本のだしは、煮干しやこんぶ、かつおぶし、干しいたけなどからうま味などを抽出したものです。野菜などに、うま味を浸透させることで、食材の本来のおいしさをより引き立てます。

だしのよい効果

だしをきかせると、少量の塩分でもおいしく感じるため、減塩効果があります。そのほか、かつおぶしのだしには、疲労を改善する効果があることがわかっています。



野菜嫌いを克服!

子どもは野菜嫌いが多いですね。なぜなら、子どもの味覚はとても敏感で、大人が感じるよりも苦く、酸っぱく感じるからです。しかし、子どもは慣れることにより、苦手なものを克服することができます。肉や魚といっしょに加熱調理するとうま味がしみや苦味が減り、野菜によっては甘くなるなど、苦手な子どもでも食べやすくなります。ぜひ試してみましょう。



日	曜	行事	未満児おやつ	昼食	おやつ
1	月		牛乳 ミニバウム	だんご汁 ひじきの煮物 ウインナー みかん	牛乳 マドレーヌ
2	火		果汁 クラッカー	鮭の西京焼き ごまあえ みそ汁	お茶 牛乳もち
3	水	ひな祭り 誕生会	牛乳 ビスコ	お箸とコップを忘れずに...	カルピス ケーキ
4	木		お茶 ミゼリー	白菜のミルフィーユ ポテトサラダ すまし汁	牛乳 ラスク
5	金	YY指導	牛乳 動物ヨーチ	白身魚フライ 温野菜 みそ汁	ミルク チーズ 黒棒
6	土		牛乳 せんべい	焼きそば スープ	牛乳 卵ボーロ
7	日				
8	月	安全訓練	牛乳 ウエハース	親子丼 大根サラダ みそ汁	牛乳 蒸しパン
9	火		果汁 ビスケット	鱈のみそ焼き ごまあえ すまし汁	ミルク ビスケット
10	水	お別れ会	牛乳 小魚チップ	チーズハンバーグ ポテトフライ 野菜 コーンスープ	プリンアラモード
11	木		お茶 チーズ	肉じゃが ほうれん草ソテー かきたま汁	牛乳 オレンジケーキ
12	金		牛乳 野菜バー	ささみカツ 野菜 とろろ昆布汁	ヨーグルト せんべい
13	土	卒園式			
14	日				
15	月		牛乳 クッキー	ハヤシライス コールスローサラダ ミゼリー	牛乳 コーンフレーク
16	火	クッキング	果汁 カステラ	おにぎらず 茶わん蒸し すまし汁	お茶 きなこだんご
17	水		牛乳 パナナ	レバーのBBQソース煮 生野菜 みそ汁	ミルク 鯛あられ
18	木		お茶 黒棒	高野豆腐のふわふわ煮 海藻サラダ スープ	牛乳 ジャムサンド
19	金	お別れ遠足	牛乳 丸ぼうろ	お弁当(おやつは園で準備します)	牛乳 パナナ
20	土	春分の日			
21	日				
22	月		牛乳 せんべい	三色そばろ丼 ごまあえ みそ汁	牛乳 レモンケーキ
23	火		果汁 ラスク	松風焼き ひじきサラダ すまし汁	お茶 じゃがもち
24	水	避難訓練	牛乳 リンゴジャムサンド	パン ミートスパゲティ レタス トマト スープ	ミルク クラッカー
25	木		お茶 もも缶	筑前煮 ごまあえ みそ汁	牛乳 アーモンドクッキー
26	金		牛乳 卵ボーロ	栄養揚げ 野菜 みそ汁	ヨーグルト ベジかりん
27	土		牛乳 小魚チップ	みそうどん サラダ	牛乳 ビスケット
28	日				
			牛乳 コーンフレーク	カツカレー みそマヨサラダ 福神漬	フルーツポンチ
			果汁 えびせん	厚焼き卵 大根のきんぴら すまし汁	お茶 マカロニあべかわ
		保育終了	牛乳 スティックパン	鶏肉のマーマレード焼き 野菜 スープ	ミルク ミニバウム
9ヶ月～11カ月				12ヶ月～15ヶ月	
歯ぐきでつぶせる固さ。全がゆ～やわらかごはん。野菜などの食材を細かく刻んでやわらかくなるまで煮込む				歯ぐきで噛める固さ。やわらかごはん～ごはん。鉄分が不足しやすいので 赤みの魚、レバーなど。緑黄色野菜を多く。やわらかくなるまで薄味で煮込む	