

ほうおんだより(4月)

NO. 698 R3. 4. 1 発行



新年度を迎えるにあたって (ごあいさつ)

今年度も子どもたちには、心地よく安心して過ごせる環境の中で、たくさんの体験をしてもらいたい…。そして、生かされているいのちにめざめ、「ありがとう」と感謝の心を忘れず、ともに育ち合える大切な時を過ごしていきたいと願っています。

又、私たち職員は心を合わせ“和”をもって、保護者の方々地域の方々の信頼をいただくよう精進を重ねその人的環境を更に整えて参る所存です。園庭の花壇で咲き誇っている色とりどりの花がそれぞれに美しく輝いているように、子ども達もまた、「みんなちがってみんないい」存在です。一人ひとりの色・輝きを大切に保育を心がけて参ります。今年度も引き続き、皆様方の温かいご協力を賜りますようお願い申しあげ、年度当初のごあいさつとさせていただきます。

社会福祉法人 報恩福祉会 理事長 久保田 孝誓
報恩保育園 園長 久保田 三香



笑顔が素敵♡卒園おめでとう(きいぐみ)

第70回卒園式。ドキドキしながら参加した子ども達。一人一人名前を呼ばれると大きな声で返事をして、世界に1つだけのアルバムと証書を受け取りました。在園児さんからも歌やメッセージ、そして手作りの可愛い写真プレートのプレゼントがありました。いつも元気いっぱい明るい笑顔で先生たちにパワーをたくさんくれたきいぐみさんに、心から“ありがとう”を伝えます。これからもずっと応援しています！



みんなの“ありがとう” がたくさん詰まったDVDのワンシーン



今年の“ありがとうの会”はコロナウイルス感染症状況の影響で、全園児がホールに集まることができませんでした。そこで、クラスごとにいろんなアイデアを出した映像をDVDに収めて“ありがとう”を伝えることにしました。みんなのLOVE・LOVE 熱い想いに、きいぐみさんは思わず感動で涙がポロポロ…心温まるひと時となりました。また、いつでも遊びに来てね♡

保護者の皆様へ

- ◎入園・進級からくる喜びや緊張など、しっかり受けとめながら新しい生活に無理なく慣れるように、配慮して参りましょう。
- ◎早寝・早起き・朝食をとる等、生活のリズムを整えましょう。
- ◎持ち物には、必ず記名をお願いします。(くつした、ハンカチ・ティッシュなどにも忘れずに)
- ◎引き続き、感染症予防を心がけましょう。

お知らせ

今年度から新たに事務兼保育士の亀迫太一先生と、栄養士の藤野莉帆先生、保育士の白石知子先生の3名の先生方が、着任されました。子どもたちの優しい先生として励んでくださることと思います。どうぞよろしく願いいたします。

園ごよみ



- 1日(木) 新年度保育開始
※進級にあたり「園のしおり」をお読みください。
新入園児入園説明会
※詳細プリントは配布済みです。ご確認ください。
- 8日(木) 花まつり(お釈迦様のお誕生日)
- 22日(木) お誕生日会
※今月もコロナウイルスの感染拡大防止のため保護者の方の観覧はできません。ご了承ください。
- 27日(火) 避難訓練
- 29日(木) 昭和の日

※5月のお誕生日会は、21日(金)の予定です。
※身体測定の日程は、各クラス登降園簿横『活動スケジュール』でご確認ください。
※今後の行事については、中止等を含めて見直しを行う場合がありますので、予めご了承ください。

ふうせん だーいすき (オレンジ)



オレンジぐみのお部屋に風船のトランポリンが登場！これは、圧縮袋にたくさんの風船を入れて空気を抜いたもので、大人が座っても大丈夫！最初は恐る恐る乗っていた子ども達でしたが、すぐに慣れて思いっきりダイブしたり、バランスを取りながら立ち上がってみたりと、全身で楽しんでいました。



食前食後の言葉

おおくのいのちと
みなさまのおかげにより
このごちそうを
めくまれました
ふかくおんをよろこび
ありがたういただきます。
しんけんごよみ
とうといおめくみを
おいしくいただき
ますます
ごおんほうしやに
つとめます
おかげでこのごちそうをいただきました。

ほうおんでは全ての食材の“いのち”に感謝して、手を合わせて、ありがたういただくことを子どもたちに伝えていきます。お家でも食前・食後のことばを子どもたちと一緒に唱えてみてください。きっと豊かな気持ちになつて残さずきれいにいただけることでしょう。

4月給食献立表

1	木	炒めビーフン
2	金	鮭のバター焼き・豚汁
3	土	ツナとゆかりの和風パスタ
5	月	麻婆豆腐・和風サラダ
6	火	かき揚げ・キュウリとツナのごま和え
7	水	鯖の煮つけ・大根とわかめのみそ汁
8	木	ハッシュドビーフ・ブロッコリーサラダ
9	金	肉じゃが・キャベツのおひたし
10	土	みそラーメン
12	月	鶏肉のコーンフレーク焼き・キュウリの酢の物
13	火	白身魚の新緑揚げ・わかたけ汁
14	水	肉豆腐・ハムと小松菜のソテー
15	木	豚肉のしょうが焼き・マカロニサラダ
16	金	油揚げと人参の炊き込みご飯・春野菜のみそ汁 [毎月16日は親鸞様のご命日につき精進いたします]
17	土	かやくうどん
19	月	牛肉の甘辛煮・切り干し大根の甘酢和え
20	火	八宝菜・ジャガイモのゆかり和え
21	水	鶏肉と豆腐のみそ炒め・アスパラガスサラダ
22	木	お誕生日会 お花畑カレー・レインボーサラダ
23	金	鯖の照り焼き・けんちん汁
24	土	塩焼きそば
26	月	千草焼き・ひじきの炒め煮
27	火	クリームシチュー・キャベツとハムのサラダ(パンの日)
28	水	郷土料理の日(福島県) ひきなおり・みそかんぶら
30	金	鮭のカレー揚げ・コンソメスープ

ひきなおり [28日(水)のメニュー] の由来
千切り野菜の炒め物。大根や人参等の野菜を千切りにした物を“ひきな”と言います。
みそかんぶら [28日(水)のメニュー] の由来
福島県では“ジャガイモ”のことを、方言で“かんぶら”と言い、揚げたジャガイモを味噌と和えた料理です。