

令和5年度



認定こども園太閤山あおい園



5月の予定



行事予定	お知らせ	
1日(月)		
2日(火)		
3日(水) 憲法記念日		
4日(木) みどりの日		
5日(金) こどもの日		
6日(土)		
7日(日)		
8日(月)		
9日(火)		
10日(水) 花まつり(以上児)	■ 以上児：正装	
11日(木)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>「花まつり」とは、お釈迦様のお誕生をお祝いする日です。園では1ヶ月遅れで、お釈迦様のお誕生をお祝いします。年長児・年中児は蓮王寺の本堂で、年少児は遊戯室でお参りをします。 ※お花をお供えしてお祝いしたいので、お家にお花のある方は持ってきてください。よろしく願います。</p> </div>	
12日(金) 大仏様を見に行こう(3歳児)		
13日(土)		
14日(日)		
15日(月) 茶道教室(5歳児)		
16日(火)		
17日(水) 保育参観(以上児)・保護者会総会		
18日(木) 交通安全指導		
19日(金) スイミング(らいおん)・内科健診(全園児)		※ 特別保育申し込み締め切り日
20日(土)		
21日(日)		
22日(月)		
23日(火) 鼓隊指導(5歳児)		
24日(水) 体育教室(4.5歳児)		
25日(木) 発育測定(以上児)		
26日(金) 発育測定(未満児)・スイミング(ぞう)		
27日(土)		
28日(日)		
29日(月) 避難訓練		
30日(火) 誕生会		
31日(水)		

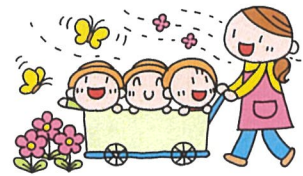
【今後の予定】

- ・ 6月3日(土) 園庭整備(りす・うさぎ・くま・きりん)
- ・ 9日(金) 歯磨き教室(4歳児)・園児引き渡し訓練(全園児：15時～17時) ※詳細は後日お知らせします。
- ・ 23日(金) 誕生会
- ・ 26日(月)～28日(水) 個別懇談会(以上児) ・ 28日(水)～30日(金) 個別懇談会(未満児)
- ・ 29日(木) プラネタリウム観覧(5歳児)



鷹 寺 学 園

INFORMATION



コロナとの生活も4年目となりました。
感染症の扱いも第5類へ移行となりました。その対応については、8日に配信しましたので、ご確認ください。

あいさつの大切さ

幼稚園の朝は「仏様おはようございます」
のごあいさつから始まります。

「あいさつ」は人と接する第一歩です。

「ありがとう」は感謝の心を

「ごめんなさい」は反省の心を表します。

いろいろな場面を通して、子ども達にあい
さつの大切さを知らせていきます。

はなまつり

お釈迦様のお誕生をお祝いしま
す。本来は4月8日ですが、

10日～12日に各園の年中・年
長組が蓮王寺で集会をします。お
釈迦様に甘茶をかけてお誕生を
お祝します。



「幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿」

これは幼稚園教育要領及び内容に基づいて計画され、実践される活動全体を通して幼児教育において育みたい資質、能力が幼稚園修了時に具体的な姿として見られるよう、教師が指導を行う際に考慮するものです。これらは、幼稚園教育の観点からのみ示されたものではなく、小学校、中学校、高等学校まで続く学校教育全体を見渡し作られたものです。

0, 1, 2歳児

「健やかに伸び伸びと育つ」
「身近な人と気持ちを通じ合う」
「身近な物と関わり感性が育つ」
身体的、社会的、精神的な視点を
重視して保育にあたります。

3歳以上児

幼児教育としての時間は4時間（標準）
それ以降は家庭的な雰囲気大切に
した保育を行います。
子ども主体の幼児教育を目指します。

その1 健康な心と体

幼稚園生活の中で、見通しを持って行動し、自ら健康で安全な生活を作りだせることを目指します。

(参考 幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿 東洋館出版・発行 無藤隆著)

◎保育料・給食費等納入金について

5月22日（月）を予定しています。





5月献立カレンダー



令和5年5月
認定こども園
太閤山あおい園

月	火	水	木	金	土	日
1	2	3 憲法記念日	4 みどりの日	5 こどもの日	6	7
牛乳・にんじんせんべい	牛乳・ハイハイン	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) 八宝菜 フライドポテト ワカメスープ	(ごはん) チキンロール 切干大根のはりはり 豆腐のみそ汁	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ フルーツゼリー・幼児牛乳	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きレアチーズ ヨーグルト・幼児牛乳	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ プリン・幼児牛乳	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きレアチーズ フルーツゼリー・幼児牛乳	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ プリン・幼児牛乳
牛乳・ミルクビスケット	牛乳・味しらべ	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
8	9	10 ◎きときとの日	11	12	13	14
バナナ	牛乳・紫いもせんべい	牛乳・たべっこ動物	牛乳・まんまるソフトせん	牛乳・エイセイボーロ	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) 鶏肉の照り焼き 酢の物 若竹汁	(ごはん) ちくわの磯辺揚げ 納豆サラダ すまし汁	(ごはん) 春キャベツの回鍋肉 スティックきゅうり 卵とコーンのスープ	(ごはん) いわしの梅煮 粉ふき芋 青菜のみそ汁	(ごはん) 焼きそば ポイルウインナー コンソメスープ	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ フルーツゼリー・幼児牛乳	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きレアチーズ ヨーグルト・幼児牛乳
豆びよココア・ソフトサラダ	幼児牛乳・☆ジャムサンド	牛乳・おととと	お茶・☆にんじんケーキ	牛乳・プチたいやき	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
15	16	17	18	19 ◎きときとの日	20	21
牛乳・ビスケット	牛乳・ばりんこ	牛乳・マンナウエファー	牛乳・ルヴァン	牛乳・きなこもち	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) 魚の竜田揚げ チンゲン菜のおかか和え じゃが芋のみそ汁	(ごはん) ミートローフ ポイルキャベツ ビーフンスープ	(ごはん) 蒸し魚のカレーマヨがけ おひたし もやしのスープ	(ごはん) 筑前煮・ふりかけ いんげんのごま和え わかめと玉ねぎのみそ汁	(ごはん) かぼちゃコロケ ふきごまサラダ 白菜のみそ汁	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きレアチーズ フルーツゼリー・幼児牛乳	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ プリン・幼児牛乳
牛乳・たまねぎおかき	☆カラフルフルーツ	牛乳・ばかうけごま揚げ	牛乳・サブロウ	牛乳・チーズサンド	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
22	23 ◎きときとの日	24	25	26	27	28
青りんごゼリー	牛乳・たまごせんべい	コーンフレークの牛乳がけ	牛乳・カルシウム塩せんべい	牛乳・たべっこBABY	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) からあげ 青菜のコーン和え 大根のみそ汁	(ごはん) さばのみそ煮 きゅうりのカリコリ漬け 麩のすまし汁	(ごはん) 野菜炒り卵 ドレッシング和え なめこのみそ汁	(ごはん) エビフライ 三色和え クリームスープバグッティ	(ごはん) 春巻 ハンサンスー 中華スープ	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ フルーツゼリー・幼児牛乳	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きレアチーズ ヨーグルト・幼児牛乳
きになる野菜(キャロット)・お米dofy177-1	お茶・☆ねぎたっぷりお好み焼き風蒸しパン	牛乳・カル次郎	牛乳・ミニハート	☆プリン	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
29	30 ●	31	日付	<p>【お知らせ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立は都合により変更することがあります。 ・●印がついている日は主食はいりません。 ・☆印は手作りおやつ、◆印は郷土料理です。 ・◎印は「きときとの日」です。 <p>10日(水)は、春キャベツ、19日(金)はふき、23日(火)は、白ねぎです。</p>		
牛乳・星たべよ	ヨーグルト	みかん缶	(3歳未満児) 午前おやつ			
(ごはん) 鮭の塩焼き なめたけ和え 豚汁	わかめごはん メンチカツ ゆかり和え かきたま汁	(ごはん) 魚の南蛮漬け トマト チンゲン菜のスープ	(3歳未満児) 主食 } 昼食献立			
お茶・☆お麩ラスク	牛乳・ハーベストパタートtoast	ストロベリージョア・瀬戸の夕揚	(全児) 午後おやつ			



暖かい日が増え、新緑が美しい季節となりました。子どもたちは新しい環境に慣れ、お友達と食べる給食の時間を楽しそうに過ごしている様子がみられます。給食は健康な身体をつくるため、成長にあわせた栄養バランスのとれた食事になっています。給食の献立は、お家の食事の手本になるよう考えていますので、参考にしてみてください。また、朝ごはんは元気な1日をスタートさせる大事な食事です。朝ごはんでも今日もパワーアップ！

<あさごはんのやくわり>

からだの目覚め

体温が上昇し、脳や体を刺激し、体の活動準備ができます。

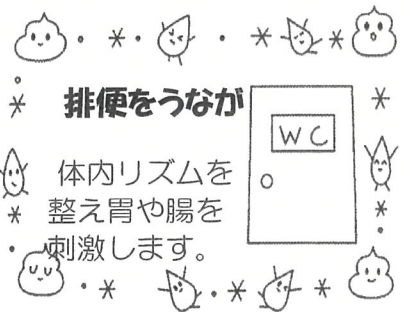
朝ごはんを食べないと、疲れやすくなったり、イライラしやすくなります。

活動力アップ!

ごはんなどの炭水化物はすぐに消化されてブドウ糖になり、脳や筋肉などのエネルギーになります。

集中力アップ!

脳にエネルギー源であるブドウ糖が供給され、脳の働きが活発になります。



排便をうながす

体内リズムを整え胃や腸を刺激します。

幼児期の食習慣が、児童期・成人期にも影響してきます。家族ぐるみで食事のリズムを身につけましょう。

射水きときとの日

今月の食材：春キャベツ



春キャベツは冬に収穫されるキャベツよりも巻きがゆるいため、葉が薄くて柔らかく、水分も多く含んでみずみずしいのが特徴です。ビタミン・ミネラルが豊富で、胃腸の調子を整える働きがあります。捨ててしまいがちな外葉や芯にも栄養素が多く含まれているので細かく刻んだり、薄くスライスするなどひと手間加えることで丸ごとおいしく食べることができます。



今月のレシピ 「春キャベツの回鍋肉」

八幡保育園の給食先生考案!

●材料 (1人分)

- | | |
|--------|-----|
| ・豚肉 | 30g |
| ・春キャベツ | 40g |
| ・にんじん | 7g |
| ・ねぎ | 5g |
| ・ピーマン | 5g |
| ・しょうが | 1g |
| ・にんにく | 少々 |
| ・油 | 3g |
| A | |
| ・赤味噌 | 3g |
| ・砂糖 | 2g |
| ・料理酒 | 1g |
| ・しょう油 | 1g |

●作り方

- ① 春キャベツはざく切り、にんじんは短冊切り、ねぎは斜め切り、ピーマンは乱切り、しょうが・にんにくはみじん切りにする。
- ② フライパンに油、しょうが、にんにくをいれ香りがしてきたら、豚肉を入れる。
- ③ ②ににんじん、春キャベツ、ピーマン、ねぎの順に炒め、Aで味を調える。

春キャベツの甘みをいかした、さっと簡単に作れる一品です。野菜から水分がでるときは、仕上げに水溶性片栗粉を加えてみてね。つくってみた感想等、園に教えてください。



【クイズ】キャベツとなかまのやさいはどれでしょうか？

- ① はくさい ② レタス ③ ピーマン

※答えは下にあります