



11月の予定

行事予定	お知らせ
1日(水)	<p>朝晩冷え込むようになってきました。防寒着にはお子さんがかけやすいように、襟のところに紐をつけてください。名前の記入をお願いします。</p> <p>また、制服登園の際（以上児）寒いと思われる方は、半ズボンやスカートの下にスパッツやレギンス（あまり華美でないもの）を履いてください。</p> 
2日(木)	
3日(金) 文化の日	
4日(土)	
5日(日)	
6日(月) 資源回収	
7日(火) 太閤山小5年生との交流（5歳児）	
8日(水)	
9日(木)	
10日(金) 交通安全指導	
11日(土)	<p>※ 11月特別保育申し込み締め切り日</p> <p>年長児遠足 写真販売(ヒロシフォトさん撮影) <販売期間> 11/22(水)～29(水)まで</p> <p>インターネット上での写真販売を行います。販売期間を過ぎますと閲覧できなくなりますので、販売期間をご確認ください。</p> 
12日(日)	
13日(月) 発育測定（以上児）	
14日(火) 発育測定（未満児）	
15日(水) 器楽指導（以上児）	
16日(木)	
17日(金)	
18日(土) 私学祭	
19日(日)	
20日(月)	
21日(火) 誕生会	<p>【おわがい】 11/7（火）までティッシュ 1箱を持ってきてください。 よろしくお祈りします。</p> 
22日(水) 避難訓練	
23日(木) 勤労感謝の日	
24日(金)	
25日(土)	
26日(日)	
27日(月)	
28日(火) キラキラ発表会予行練習（以上児）	
29日(水)	
30日(木)	

【今後の予定】

- ・ 12月1日(金) キラキラ発表会ラポールリハーサル（以上児）
- 2日(土) キラキラ発表会（以上児）
- 14日(木) 誕生会
- 19日(火) クリスマス会
- 21日(木) 終業式
- 22日(金) 冬休み（～1/8まで）



鷹 寺 学 園 I N F O R M A T I O N



園でのどの活動も、日々の経験の積み重ねの上にあるものばかりです。運動会の経験をきっかけに製作や遊び等、様々な活動への取り組みに積極性がみられるようになってきていると思います。製作活動にも楽しく取り組んでいます。園では、子どもの「成長へのきっかけ」がたくさん生まれる活動を、これからも工夫していきます。保護者の皆様には、今後も温かい目で子ども達を見守ってくださいますよう、よろしくお願いいたします。



経験をいかそうとする子ども達

行事を経験してきた子ども達は、いろいろな場面でその経験を生かそうとするようになります。友達と、大きい子と、小さい子と一緒に遊ぶ中で、工夫し合い、話し合う姿も見られる様になります。互いに励まし合い、助け合う経験を通して「ありがとう」が素直に言える優しい子になっていくのです。私達は、いろいろな場面を通して、子ども達への言葉がけに工夫をしていきます。子ども達自身に何を感じ取って欲しいか、何に気づいて欲しいか、話し合いをしながら 子ども達のより良い成長を促していきます。

メンタルヘルス
(心の健康状態)
心が軽い・穏やかな
気持ち・やる気がわいてくるような時は
こころが健康
前向きな言葉
元気になる言葉
優しくなれる言葉
笑顔で一杯になる
言葉
探していきましょう！

◎幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿



その7 自然との関わり・生命尊重

自然に触れて感動する体験を通して、自然の変化などを感じ取り、好奇心や探求心をもって考え言葉などで表現しながら、身近な事象への関心が高まるとともに、自然への愛情や畏敬の念をもつようになる。また、身近な動植物に心を動かされる中で、生命の不思議さや尊さに気づき、身近な動植物への接し方を考え、命あるものとしていたわり、大切にすることが出来るよう、環境を工夫していきたく思います。

(参考 幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿 東洋出版発行無藤隆著)

朝元気に登園してきた子ども達は、準備ができるとそれぞれがお気に入りの遊びを始め、友達が行っていることに興味を持ってのぞき込んだり、仲間を集めたりしながら活動しています。私達は、子ども達が身近に自然を感じる事が出来るよう、環境を工夫していきたく思います。

◎給食費・保育料等納入金について

11月納入金は、20日(月)となります。





11月献立カレンダー



令和5年11月
認定こども園
太閤山あおい園

月	火	水	木	金	土	日
<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。21日と24日 ・☆印は手づくりおやつ ◆印は郷土料理です。 ・◎印は「きときとの日」です。 <p>7日(火)はキャベツ、16日(木)はりんご、22日(水)は人参です。</p>	1	2	3 文化の日	4	5	
	牛乳・ねじねじ	牛乳・たべっこBABY	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子	
	(ごはん) 焼きギョーザ パンサンスー 水菜のスープ	(ごはん) 洋風すりみあげ なめたけ和え 豆腐のみそ汁	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ゼリー・幼児牛乳	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ 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・スイートポテト	牛乳・ぼたぼた焼	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		
6 (卵・乳・小麦なし)	7 ◎きときとの日	8	9	10	11	12
野菜生活・花花せんべい	牛乳・カルシウムせん	牛乳・そふとせん	牛乳・幼児ビスケット	牛乳・たまごせん	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) ごぼうと牛肉の炒め煮 にんじんサラダ 秋の味覚汁	(ごはん) きゃべつと卵のカレーマヨ炒め カリコリ漬け 具たくさんみそ汁	(ごはん) 焼きそば 三色和え オレンジ	(ごはん) お好みあられ揚げ はりはり漬け なめこのみそ汁	(ごはん) おでん ツナ和え ヨーグルト/ふりかけ	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ゼリー・幼児牛乳	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ヨーグルト・幼児牛乳
お茶・☆ふかし芋	牛乳・ミレービスケット	幼児牛乳・☆お麩ラスク	牛乳・しろえび紀行	牛乳・プチたい焼き	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
13	14	15	16 ◎きときとの日	17	18	19
牛乳・マンナウエハース	牛乳・にんじんせんべい	牛乳・ビスコ	牛乳・まんまるせん	牛乳・かぼちゃポーロ	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) 春巻き ひじきの炒め煮 小松菜のみそ汁	(ごはん) 麻婆豆腐 ゆかり和え チンゲン菜のスープ	(ごはん) 鯖の煮つけ 納豆サラダ さつま芋のみそ汁	(ごはん) 鶏肉のアップルソース ドレッシング和え わかめスープ	(ごはん) エビシューマイ おひたし むらくも汁	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ 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・おにぎりせんべい	☆フルーツポンチ	牛乳・ハッピーターン	幼児牛乳・☆こんふ蒸しパン	牛乳・ばかうけ	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
20 (卵・乳・小麦なし)	21 ●	22 ◎きときとの日	23 勤労感謝の日	24 ●和食の日	25	26
オレンジゼリー	牛乳・ルヴァン	牛乳・赤ちゃんせんべい	幼児牛乳・お菓子	牛乳・ウエハース	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) 豚肉と白菜のみそ鍋風 いんげんのごま和え りんご	パン ポイルウィンナー ぼてちっちサラダ カレーシチュー	(ごはん) ふわふわ卵 キャロットラペ もやしのスープ	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ゼリー・幼児牛乳	ごはん・富富富 鮭の塩焼き 変わりあえ 豚汁	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ゼリー・幼児牛乳	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ヨーグルト・幼児牛乳
豆びよ・星たべよ	牛乳・芋棒	☆フルーツゼリー	幼児ジュース・お菓子	牛乳・ソフトサラダ	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
27	28	29	30	日付	<p>11月24日は和食の日 和食の形である主食・ 主菜・副菜を組み合わせ、 だしのおいしいさが 味わえる給食になってい ます。</p>	
牛乳・シガーフライ	牛乳・白い風船	牛乳・ふんわりしお味	ヨーグルト	(3歳未満児) 午前おやつ		
(ごはん) 魚の竜田揚げ ◆いとこ煮 青菜のみそ汁	(ごはん) 肉団子 スティックきゅうり ねぎシチュー	(ごはん) チキンロール やみつきブロッコリー うどん	(ごはん) エビフリッター こまった菜おいしい菜 キャベツのみそ汁	(3歳未満児) 主食 } 昼食献立		
☆ピーチムース	牛乳・ぱりんこ	☆キャラメルプリン	お茶・あんまん	(全児) 午後おやつ		



秋も深まり朝晩はめっきり冷え込む季節になりました。日本の秋は「実り」の季節であり、「自然」に感謝し、来年の五穀豊穡を祈る祭りなどの行事が全国各地で盛んに行われる季節でもあります。日本の食文化にとって大変重要な時期である秋の日に、「和食」文化について認識を深めましょう。



「和食」ってな～に？



四季折々の自然のめぐみを大切に、感謝のきもちと共にくらしの中で昔から受けつがれてきた日本の食文化だよ。



和食の中でもっとも大切なのが「だし」



こんぶ



かつお節



にぼし



干しいたけ

「だし」を使った料理は、味付けを薄めにしてもおいしく感じられるので、塩分や糖分をおさえることができます。「だし」はおいしいだけでなく、健康にもよいのです。

こんぶ大好き とやま



富山県は昆布の消費量日本一！

すまし汁にとろろ昆布をいれるとうまみやあまみを感じられます。



和食にかかせないごはんは、射水市産の富富富を当日使用します。

☆時短クッキング 簡単『水だし』の取り方

こんぶ、かつお節、にぼしなど好みの食材を水に浸け、冷蔵庫で6時間以上おくだけで作ることができます。



富富富について



炊飯のポイントをお米屋さんにお聞きしました！

コシヒカリに比べ粘り気が少ないので、水を少し多めに入れると、ふっくら炊きあがります。

きときとの日

今月の食材 「りんご」 今月のレシピ 「鶏肉のアップルソース」

りんごは「医者いらず」といわれるほど栄養価が高く、カリウム、水溶性食物繊維、ビタミンC、ポリフェノールなどが豊富で、その多くは皮に含まれています。皮は表面が油っぽくベタベタすることがありますが、その成分はリノール酸やオレイン酸という不飽和脂肪酸で、りんご自体を乾燥や病原菌から守っています。ぜひお家で、皮をむかずに食べてみてくださいね。

りんごをすりおろして作った甘酸っぱいソースを、子ども達が大好きな揚げにからめました。つくってみたい感想アレンジ方法等、園に教えてくださいね。

●材料（1人分）

- ・鶏肉 40g
- ・塩こしょう 少々
- ・料理酒 0.5g
- ・片栗粉 4g
- ・油 4g
- ・りんご 10g
- ・玉ねぎ 5g
- ・しょうゆ 2g
- ・酢 2g
- ・さとう 2g

●作り方

- ① 鶏肉は一口大に切り、塩こしょうをする。
- ② ①に料理酒をふかけ全体になじむように混ぜ、15～20分置く。
- ③ りんごと玉ねぎはすりおろし、Aを加えて煮る。
- ④ ②に片栗粉をつけて、170～180℃の油で揚げる。
- ⑤ ③に揚げた鶏肉をからめる。



【クイズ】 つぎのなかでりんごのなまえにあるのはどれでしょう？

①にほんいち

②せかいいち

③うちゅういち

※答えは下にあります

女の子のイラスト

【答えは②】「世界一」は量産で生まれた品種です。通常のりんごが約300gなのに対し、世界一は平均で約500g、大きい