



認定こども園太閤山あおい園



12月の予定

行事予定	お知らせ
1日(金) キラキラ発表会ラポールリハーサル (以上児)	★以上児
2日(土) キラキラ発表会 (以上児)	ラポールリハーサルの日は体操服登園でお願い
3日(日)	します。
4日(月)	
5日(火) 歯科健診	<p>キラキラ発表会写真販売</p>
6日(水) 茶道教室	(ヒロシフォトさん撮影)
7日(木) 交通安全指導	<p>販売期間: 12/13(水)~ /20(水)</p>
8日(金) スイミング (らいおん)	インターネット上での写真販売を行います。
9日(土)	販売期間を過ぎますと閲覧できなくなります
10日(日)	ので、販売期間をご確認ください。
11日(月) 発育測定 (以上児)	
12日(火) 発育測定 (未満児)	
13日(水) もちつき	
14日(木) 誕生会	
15日(金) スイミング (ぞう)	
16日(土)	
17日(日)	
18日(月) 避難訓練	
19日(火) クリスマス会	
20日(水)	※ 12月特別保育申し込み締め切り日
21日(木) 終業式	<p><お知らせ></p>
22日(金) 冬休み (~1/8まで)	21(木)は終業式です。以上児のお子さんは、
23日(土)	正装で登園してください。1号認定のお
24日(日)	子さんは、午前保育(11:20降園)です。また、
25日(月)	午後から(冬休み期間)は異年齢保育と
26日(火)	なり、3.4.5歳児が各クラスに分かれて過
27日(水)	ぎます。
28日(木)	
29日(金)	
30日(土)	
31日(日)	

【今後の予定】

- ・1月 9日(火) 始業式
- ・ 30日(火) 誕生会
- ・2月 10日(土) 2歳児発表会
- ・ 16日(金) 合唱発表会 (以上児)





鷹 寺 学 園 I N F O R M A T I O N



いよいよ2学期最後の月となりました。

今学期も各行事においてたくさんのご協力を頂きありがとうございました。

保護者の皆さまの子ども達への応援、励ましは、子ども達の成長にとって何よりの「心の栄養」となります。今後も温かくも守ってくださいますよう、よろしくお願ひします。

12月の行事

各園ともクリスマス会やお餅つきなどの行事が園内で行われます。その中で、日本の伝統的な行事や文化の素晴らしさの一端を、子ども達に伝えていけたら良いと思っています。そして何より、子ども達の「楽しかった」の声が聴けるように、笑顔がたくさん見られるように、活動を計画しています。



園における宗教的教育について

当園で行っている仏教的情操教育の目的は、園児に「命の尊さ・友達を思いやる心」などの、一人の人間として成長するための基礎部分を育てたいという思いからです。決して特定の宗教を教え込むものではありません。すでに国民的行事となっているクリスマスは、子どもが喜び、楽しさを味わう一つの機会です。園児が楽しく過ごせるよう実施しております。



◎幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿

その8 数量や図形、標識や文字などへの関心・感覚

遊びや生活の中で、数量や図形、標識や文字などに親しむ体験を重ねたり、その役割に気付いたりし、自らの必要感に基づきこれらを活用し、興味や関心を持つようになる。

(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)

私達は、子ども達が知りたい、書いてみたい、読んでみたい、使ってみたい等々、子どもが誘われるような吟味された保育材・活動・環境を園で計画的に構成し、ヒト・モノ・コトとの関わりを通して子ども達の「関心」「感覚」が獲得されるよう心がけています。

◎給食費・保育料等納入金について

12月納入金は、20日(水)となります。



12月献立カレンダー



月	火	水	木	金	土	日
【お知らせ】 ・献立は都合により変更する場合があります。 ・●印がついている日は主食はいりません。 14日、19日です。 ・◎印は「きときとの日」です。 7日(木)は白菜、15日(金)は大根です。 ・☆印は手作りおやつ、◆印は郷土料理です。			日付 (3歳未満児) 午前おやつ (3歳未満児) 主食 } 昼食献立 (全児) 午後おやつ	1	2	3
				牛乳・お子様せんべい	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
				(ごはん) 蒸し魚のごまソース キャベツと油揚げのお浸し なめこのみそ汁	(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 プリン・幼児牛乳
				幼児りんご・こぶ柿	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
4	5 卵・乳・小麦なし	6	7 ◎きときとの日	8	9	10
牛乳・花花せんべい	お茶・KCこんぶあられ	牛乳・ルヴァン	牛乳・マンナウエハース	牛乳・たべっこBABY	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) ひじきちゃん Pasta チキンロール 野菜スープ	(ごはん) 金時煮豆 三色和え 豚汁 ぶりかけ	(ごはん) 魚の磯辺揚げ おかか和え かぶのみそ汁	(ごはん) 豚肉と白菜のとろとろ卵とし 茹でブロッコリー えのきのみそ汁	(ごはん) かぼちゃサンドフライ いんげんのごま和え ポトフ	(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
☆カラフルフルーツ	豆びよ・紫いもチップス	牛乳・ミルクビスケット	幼児牛乳・☆ハムチーズ蒸しパン	牛乳・ボンデケーキ	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
11	12	13	14 ●	15 ◎きときとの日	16	17
牛乳・ポテトのおせんべい	牛乳・おせんべい	牛乳・ブリッツ	牛乳・シガーフライ	牛乳・おととと	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) 回鍋肉 スティックきゅうり 春雨スープ	(ごはん) 揚げ魚の野菜あんかけ もやしのナムル 中華スープ	(ごはん) 豚肉の生姜焼き コールスローサラダ わかめのみそ汁	カレーライス ポイルウインナー 変わり和え	(ごはん) 大根と豚肉の揚げがらめ 梅風味和え 豆腐とわかめのみそ汁	(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 プリン・幼児牛乳
牛乳・ばかうけ	☆ヨーグルトムース	牛乳・味しらべ	牛乳・雪の宿	☆ココア・豆乳クッキー	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
18 卵・乳・小麦なし	19 ●	20	21	22 冬至	23	24
バナナ	幼児ぶどう・ハイハイ	牛乳・源氏パイ	牛乳・いちごクッキー	牛乳・きなこウエハース	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) さばのみそ煮 おひたし 具たくさんすまし汁	パン ハンバーグ サラダ ポテト スープパグティ クリスマスデザート	(ごはん) コロッケ 五目きんぴら ◆すりみ汁	(ごはん) オムレツ ブロッコリーのごま風味 白菜のみそ汁	(ごはん) 魚のかば焼き風 ◆かぼちゃのいとこ煮 もやしのみそ汁	(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 プリン・幼児牛乳
野菜生活・ハッピーターン	牛乳・ぼたぼた焼き	牛乳・白えびせんべい	牛乳・ムーンライト	☆合わせるゼリー	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
25	26	27	28	29	30	31
牛乳・エイセイポーロ	黄桃缶	牛乳・サブロフ	牛乳・アンパンマンソフトせんべい	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) 厚揚げのそぼろ煮 甘酢和え 玉ねぎのみそ汁	(ごはん) 酢豚 カリコリ漬け かきたまスープ	(ごはん) 肉じゃが ツナマヨサラダ みかん	(ごはん) 年越しうどん えびシューマイ なめたけ和え	(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
幼児牛乳・☆ジャムサンド	牛乳・揚げ一番	お茶・かつばえびせん	ゼリー	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



今年も残すところあと1か月となり、日ごとに寒さも厳しくなってきました。風邪などで体調を崩さないよう、栄養をたっぷりとって、元気に過ごしましょう。子どもにとっておやつは食事の一部で、食事ではとりきれないエネルギーにとっても大切な役割をしています。

< おやつ は じょうずに たべましょう >

じかん かいすう りょう

たべる時間・回数・量を

1~2歳児 10時と15時頃の2回
100~150kcal

3~5歳児 15時頃の1回
150~200kcal

※おやつを目安量は、食事の10~15%になっています。

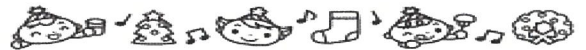
◎ おやつでとりたい栄養

カルシウム・鉄・ビタミン・食物繊維
糖質や脂質を摂るとエネルギー補給になります！



◎ おすすめおやつ

小魚、牛乳、ヨーグルト、チーズ、
果物、いも、おにぎり、せんべい
など



★食事にひびかないような回数や量
のおやつをたべようね。

射水市ホームページ [いみず食育ひろば](#) 検索してみてね。



12月の手づくりおやつに「ハムチーズ蒸しパン」
が新登場します！たのしみにしています。

◎ おいしくて、たのしい手づくりおやつ♪

ミルクくずもち、蒸しパン、フルーツポンチ など

お子さんと一緒に作れるおやつレシピがみれます。

◎ ひかえたいおやつ

- S ... sugar (さとう) たとえば、
O ... oil (あぶら) アメ、グミ、チョコレート、ケーキ
S ... salt (しお) 菓子パン、スナック菓子 など

きときとの日



今月の食材 「白菜」

白菜はクセがない淡白な味で、ほかの食材と合わせやすく、いろいろな方法で調理できる冬野菜です。

ほとんどが水分ですが、ビタミンCも多く含まれ、風邪の予防や免疫力アップに効果的です。とくに外側の葉にビタミンCがふくまれます。

しっかりと上が閉じていてずっしりと重い白菜は、おいしいです。カットされているものは、断面が平らで、中の葉が黄色みを帯びているものが甘いです。

今月のレシピ 「豚肉と白菜のとろとろ卵とじ」

●材料 (1人分)

- ・白菜 40g
- ・ねぎ 10g
- ・にんじん 8g
- ・豚肉 20g
- ・卵 30g
- ・ごま油 2g
- ・みりん 2g
- ・しょうゆ 2g
- ・砂糖 2g
- ・中華スープの素 1g
- ・片栗粉 1g

●作り方

- ① 白菜は2cm幅に切り、ねぎは斜め薄切り、にんじんは1cm幅の千切りにする。
- ② 鍋にごま油をひき、豚肉、ねぎ、にんじんを炒める。
- ③ ②に白菜と大さじ1の水をいれ、具材がやわらかくなったなら、調味料をいれる。
- ④ ③に水溶き片栗粉をいれ、とろみがつくまで煮る。

池多保育園の
給食先生考案！

寒い冬にぴったりのあったかいおかずです。
つくって感想アレンジ方法等、園に教えてください。



【クイズ】 はくさいにくろいてんが ついている ことがあります、くろいてんは なんですか？

- ①むしくいのあと ②よごれ ③はくさいのせいぶん ※答えは下にあります