



認定こども園太閤山あおい園



1月の予定



行事予定	お知らせ	
1日(月) 元日	【お知らせ】 1/9(火)は始業式です。 以上見のお子さんは、 正装 で登園してください。 ※1号認定のお子さんは、午前保育(11:20降園)です。 	
2日(火) 年末年始特別保育		
3日(水)		
4日(木) 冬休み(～1/8まで)		
5日(金)		
6日(土)		
7日(日)		
8日(月) 成人の日	スタッフ写真販売・ キラキラ発表会集合写真  販売期間：1/10(水)～/17(水) 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。	
9日(火) 始業式		
10日(水)		
11日(木)		
12日(金) 硬筆(4歳児)		
13日(土)		
14日(日)		
15日(月) 茶道教室(5歳児)		
16日(火)		
17日(水) 体育教室(4.5歳児)		
18日(木)		
19日(金) スイミング(らいおん)		※ 2月特別保育申し込み締め切り日
20日(土)		
21日(日)		
22日(月) 発育測定(以上児)・習字(5歳児)	<個別懇談会について> 1/29(月)～2/2(金)の期間に個別懇談会を予定しています。 希望や日程、時間などについては、後日詳細を配布します。 ※1/29(月)～ /31(水)：以上児 1/31(水)～ 2/2(金)：未満児 	
23日(火) 発育測定(未満児)		
24日(水) 交通安全指導		
25日(木)		
26日(金) スイミング(ぞう)・鼓隊指導(4歳児)		
27日(土)		
28日(日)		
29日(月) 避難訓練・個別懇談会		
30日(火) 誕生会		
31日(水)		

【今後の予定】

- ・2月 10日(土) 2歳児発表会
- ・ 16日(金) 合唱発表会・作品展示(以上児) PM
- ・ 28日(金) 誕生会
- ・3月 19日(火) 卒園式





鷹 寺 学 園 I N F O R M A T I O N



いよいよ令和5年度の締めくくりとなる3学期が始まります。

各学年が総まとめの学期として、子ども達と充分にふれ合いながら、落ち着いた保育活動を行っていきます。

今後も引き続き、当園の保育・教育活動にご理解ご協力をお願いします。

◎初詣

鷹寺学園・鷹寺福祉会は、お寺が経営母体となっている園です。
年末に初詣のご案内をさせて頂くと、たくさんの方がお参り下さいます。園歌に「大仏様に守られて」という歌詞があります。
私達は「いつも誰かに守られている」という事を子ども達に話し、「やさしい心」「人を思いやる心」「命の大切さを知る心」を育てる事を目標としております。
当園の宗教的情操教育に、ご理解をお願いします。
※園の教育は、特定の宗教を押しつけるものではありませんので、ご理解下さい。



◎子どもが育つ魔法の言葉より

(PHP文庫 ドロシー・ロー・ノルト 平野卿子 訳)

子どもが小さいほど、ゆっくりと歩きましょう
親の一步は、子どもの三歩や四歩だということを 忘れないで下さい
よちよち歩きの子を引っぱっていかないで
子どもをせかして走らせないで！
それから、お父さん
あなたの歩幅はお母さんより広いのですよ

◎お正月を経験して



お正月の遊び、飾り物、食べ物には、一つ一つのものに意味があり、その由来があります。
どのような意味があるのか、お子さんと一緒に調べてみてはいかがでしょうか。
すぐろくやカルタなどには、子ども達が文字や数字に興味を持つきっかけがあります。絵札の文字や絵、読み札のリズミカルな文章などから、何を感じ取ってくれるでしょう。
園でも、子ども達が経験し興味を抱いたことを取り上げ、活動をより膨らませていきたいと思っています。
私達は、子ども達が目を輝かせながら「先生 聞いて、聞いて！」とお話をしてくれるのを待っています。

*保育料について

1月は19日(金)を予定しています。



1月献立カレンダー



月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7
幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子	牛乳・たべっこBABY	牛乳・きなこもち	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(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	(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) 肉団子 紅白なます 麩のみそ汁	(ごはん) 鶏肉の照り焼き 茹でブロッコリー 七草うどん	(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	牛乳・じゃがびー	牛乳・チョイス	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
8 成人の日	9 (卵・乳・小麦なし)	10	11 鏡開き	12	13	14
幼児牛乳・お菓子	豆びよ・鉄塩せん	牛乳・白い風船	牛乳・ミレービスケット	牛乳・ルヴァン	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(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) マーレドチキン にんじんサラダ 水菜のみそ汁	(ごはん) ふわふわ卵 やみつきキャベツ なめこのみそ汁	(ごはん) ◆ぶり大根 ゆかり和え かきたま汁	(ごはん) 魚のねぎみそかけ 白菜のコーン和え 中華スープ・みかん	(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
幼児ジュース・お菓子	野菜ジュース・クレープ	牛乳・ばかうけ	☆芋ぜんざい	牛乳・おにぎりせんべい	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
15	16	17	18	19 ◎きとぎとの日	20	21
牛乳・のりわかめせんべい	黄桃缶	牛乳・ばりんこ	ゼリー	牛乳・ねじねじ	幼児牛乳・お菓子	幼児牛乳・お菓子
(ごはん) かぼちゃコロケ 切干大根のカレーソテー 青菜のみそ汁	(ごはん) ポークチャップ ごまじゃこサラダ コンソメスープ	(ごはん) 魚の竜田揚げ サラスパサラダ チンゲン菜のスープ	(ごはん) 親子煮 なめたけ和え 白菜のみそ汁	(ごはん) 信田煮/よごし 水菜とツナのサラダ じゃが芋のみそ汁	(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
お茶・☆お麩ラスク	牛乳・たまねぎおかき	牛乳・原宿ドッグ	牛乳・揚一番	☆フルーチェ	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
22 (卵・乳・小麦なし)	23	24	25	26	27	28
バナナ	牛乳・ふんわりコーン	牛乳・マンナウエファー	牛乳・皇たべよ	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) 鶏肉の竜田揚げ もやしのナムル さつまいものみそ汁	(ごはん) 魚の和風マヨがけ おひたし けんちん汁	(ごはん) ポイルウインナー 大根サラダ ワンタンスープ	(ごはん) さばの煮つけ かぶの即席漬け 豆腐のみそ汁	(ごはん) ヒレカツ グリーンサラダ 卵とコーンのスープ	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ゼリー・幼児牛乳	(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ヨーグルト・幼児牛乳
気になる野菜・ソフトサラダ	☆プリン	牛乳・ベジたべる	幼児牛乳・☆ジャムサンド	牛乳・白エビ紀行	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「きとぎとの日」です。 ・19日は水菜と小松菜です。 		
牛乳・花花せんべい	牛乳・味しらべ	牛乳・ポテとほうれん草のおせんべい	(3歳未満児) 午前おやつ			
(ごはん) あじフライ 三色和え みそ汁	カレーライス チキンナゲット 変わり和え	(ごはん) 春巻き コールスローサラダ サッポロラーメン	(3歳未満児) 主食 } 昼食献立			
幼児牛乳・☆ブルーベリー蒸しパン	牛乳・たべっこどうぶつ	ヨーグルト	(全児) 午後おやつ			



いよいよ新しい年がスタートしました。今年も子どもたちの健康を考えて、栄養のバランスがよくおいしい給食はもちろん、紅白なますや七草などの行事食や郷土食を取り入れ、食についても学べる給食に努めていきます。お正月は、新しい年を家族全員で迎えられたことに感謝し、神様をお迎えして1年の豊作と家族の健康を願う行事です。

1月1日 元日…おせち料理

「1年がよいものであるように」という願いから、長寿・家内安全・豊作・多産などさまざまな意味が込められた食材（えび・黒豆・数の子など）が使われています。



1月7日 人日…七草がゆ

人日とは人を大切にする節句の日です。この日に、七種類の野菜を入れた汁物をたべ、無病息災を祈ってしました。七草を入れたかゆをたべるとお正月料理で疲れた胃を休め、1年間病気をしないといわれています。



1月11日 鏡開き

お正月におそなえした鏡餅を下げて、たべる伝統行事です。神さまにお供えしたのものには力があると言われ、無病息災を願い雑煮やおしるこに入れてたべるのが一般的です。

給食では誤嚥の心配があるので、もちのかわりにさつまいもを入れます。



富山の郷土料理

ぶり大根

ぶりのあらを大根といっしょに甘辛く煮る料理です。ぶりは成長とともに呼び名が変わり出世魚でもあることから、ぶりを使う郷土料理は縁起がよいといわれています。

よごし

茹でた野菜を細かく切って味噌で和えて炒めた料理です。夜に作り置きし、朝に食べることから「夜越し」→「よごし」と呼ばれるようになりました。

きときとの日

今月の食材 「小松菜」



小松菜は栄養価の高い緑黄色野菜で、カルシウム・ビタミン・食物繊維等多く含んでいます。ほうれん草と栄養価は似ていますが、カルシウムは野菜の中ではトップクラスです。

旬は冬で、寒さに強く、霜にあたると甘味が増しておいしくなります。莖にハリとみずみずしさがあり大ぶりのしっかりした株を選ぶとよいです。あくも少なく使いやすいので、茹でてお浸しや和え物、軽く油で炒めるだけで手軽に食べられます。

射水おおぞら保育園の
給食先生考案!

今月のレシピ 「小松菜のよごし」

●材料（1人分）

●小松菜	30g
●にんじん	10g
●コーン	5g
●みそ	7g
●さとう	2g
●みりん	2g
●ごま油	1g

●作り方

- ① 小松菜を茹で、水気をしっかり切って、細かく刻む。
- ② にんじんは千切りにし、柔らかくなるまで茹でる。
- ③ フライパンにごま油をひき、①と②を炒める。
Aは少量ずつ味を見ながら加え、焦げないように炒める。
- ④ 最後にコーンを入れて、混ぜ合わせる。

よごしは大根の葉やナスでつくるのが一般的ですが、給食では子ども達が食べやすいよう、小松菜を使って甘めに作りました。感想アレンジ方法等、園に教えてください。



【クイズ】 「こまつな」におおくふくまれる「カルシウム」はどんなはたらきがあるでしょうか？

- ① ほねをじょうぶにする ② かみのけをさらさらにする ③ めをよくする

※答えは下にあります