



認定こども園太閤山あおい園



2月の予定

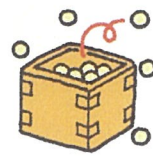
行事予定	お知らせ
1日(木)	<p>【お知らせ】 進級にあたってのお知らせを2/9(金)にゆめねっとにて配信します。 令和5年度を迎えるにあたり変更点などもありますので、ご確認ください。不明な点がございましたらお尋ねください。よろしくお願いいたします。</p> <p>◆涅槃会 涅槃会とは、お釈迦様が亡くなられた日に行われる行事のことです。年長児は蓮王寺本堂でお参りし、年中・年少児は遊戯室にてお参りをします。 ※涅槃会の日には正装で登園してください。</p>
2日(金) 節分のつどい	
3日(土)	
4日(日)	
5日(月) 資源回収	
6日(火) ↓	
7日(水)	
8日(木) 体育教室(4.5歳児)	
9日(金)	
10日(土) 2歳児発表会	
11日(日) 建国記念の日	<p>※ 3月特別保育申し込み締め切り日</p> <p>【合唱発表会・作品展(以上児)】 2/16(金)は正装で登園してください。園で着替えますので、体操服も忘れずに持ってきてください。 合唱発表会・作品展の後は降園となりますので、よろしくお願いいたします。</p>
12日(月) 振替休日	
13日(火)	
14日(水) 涅槃会(以上児)	
15日(木)	
16日(金) 合唱発表会・作品展(以上児)	
17日(土)	
18日(日)	
19日(月) 茶道教室(5歳児)	
20日(火) 発育測定(以上児)	
21日(水) 発育測定(未満児)	
22日(木)	
23日(金) 天皇誕生日	
24日(土)	
25日(日)	
26日(月) 避難訓練	
27日(火) 鼓隊指導(4歳児)	
28日(水) 誕生会	
29日(木) 交通安全指導	

【今後の予定】

- ・3月 1日(金) ひなまつり・ひなまつり茶会(5歳児)
- ・ 7日(木) 誕生会
- ・ 8日(金) お別れ会
- ・ 9日(土) 園内・園外整備(らいおん・ぞう・ひつじ組の保護者の方)
- ・ 13日(水) 卒園式予行練習
- ・ 19日(火) 卒園式
- ・ 21日(木) 3学期終業式
- ・ 22日(金) 春休み ~4/7(日)まで

【ご報告】





1月は、子ども達が雪遊びを楽しむ姿を見ることができました。
コロナやインフルエンザの感染拡大防止に努めながら、体を動かし健康な心と身体づくりを目指します。

また進級・進学への意欲が高まるよう活動を進めます。

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。

◎豆まき

園では、子ども達の心の中にはどのような鬼がいるか、話をします。
わがまま鬼 いじわる鬼 泣き虫鬼 欲張り鬼 好き嫌い鬼 色々な鬼が子ども達の口から出てきます。

私達は、節分の由来を伝え、どのように鬼を退治するのかを考えます。

鬼が逃げていく姿から、「自分達で退治出来た」満足感が得られます。

我慢をすることや、勇気を出すことができればそれは「成長につながる」のだと感じてもらえるよう子ども達の心に寄り添います。

お家ではご家族で「鬼退治を応援しているよ」と送り出してあげてください。



◎幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿

その9 言葉による伝え合い

先生や友達と心を通わせる中で、絵本や物語などに親しみながら、豊かなことばや表現を身に着け、経験したことや考えたことなどを言葉で伝えたり、相手の話を注意して聞いたりし、言葉による伝え合いを楽しむようになる。

(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)

お話を楽しんだり、行動や気持ちをコントロールしたり、思いや考えを保育者や友達と伝え合ったりするなど、言葉は幼児期の認知、社会的情動の発達において重要な役割を果たしています。

園での運動会や発表会のように、行事に向かって子ども達とともに考え、話し合う機会を多く持つことで、「思いを伝える」「相手の思いを受け取る」経験を積むことができます。

子ども達それぞれの年齢に合った「伝え合い」を、私達は見守り育てていきます。



*給食費・保育料について

2月は20日(火)を予定しています。





2月献立カレンダー



令和6年2月
認定こども園
太閤山あおい園

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。 ・☆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。 29日(木)は水菜です。		日付 (3歳未満児) 午前おやつ (3歳未満児) 主食 昼食献立	1 牛乳・ルヴァン	2 節分献立 牛乳・ハイハイン	3 幼児牛乳・お菓子	4 幼児牛乳・お菓子
		(全児) 午後おやつ 牛乳・じゃがビー	(ごはん) 鶏肉のから揚げ スバグティ-サラダ チンゲン菜のスープ	(ごはん) 鰯の梅煮 水菜と切干大根のはりはり のっぺい汁	(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
					幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
5 (卵・乳・小麦なし) ゼリー	6 牛乳・おととこ	7 ステップアップ献立 牛乳・シガーフライ	8 牛乳・おせんべい(サラダ味)	9 牛乳・ブリッツ	10 幼児牛乳・お菓子	11 幼児牛乳・お菓子
(ごはん) 焼き肉 お浸し かぼちゃのみそ汁	(ごはん) ◆ふくらぎの照り焼き風 バンサンズー 野菜スープ	(ごはん) すり身揚げ ふりかけ 白菜のゆかり和え 豆腐のみそ汁	(ごはん) メンチカツ ほうれん草のなめ茸和え 里芋のみそ汁	(ごはん) 厚焼き玉子 青菜のコーン和え ワンタンスープ	(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
豆びよ・星たべよ	お茶・☆揚げパン	牛乳・ばかうけ	牛乳・サブロワ	牛乳・ハッピーターン	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
12 建国記念日 幼児牛乳・お菓子	13 ヨーグルト	14 牛乳・ハーベスト	15 牛乳・たべっこBABY	16 牛乳・チョイス	17 幼児牛乳・お菓子	18 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) エピカツレツ きゅうりのカリコリ漬け 肉団子スープ	(ごはん) ハートのコロッケ にんじんしりしり 麩のみそ汁	(ごはん) ジンジャーチキン マカロニのミートソースがらめ コンソメスープ	(ごはん) 魚の竜田揚げ かぶの色とり 小松菜のみそ汁	(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
幼児ジュース・お菓子	牛乳・芋棒	牛乳・まがりせんべい	牛乳・チーズサンド	牛乳・ミニハート	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
19 (卵・乳・小麦なし) 鉄塩せん	20 牛乳・にんじんせんべい	21 牛乳・たべっこ動物	22 牛乳・ほしのおせんべい	23 天皇誕生日 幼児牛乳・お菓子	24 幼児牛乳・お菓子	25 幼児牛乳・お菓子
(ごはん) 厚揚げのそぼろあんかけ おかか和え 白菜のみそ汁	(ごはん) ちくわの磯部揚げ ひじきと切干大根のサラダ キャベツのスープ	(ごはん) 五目ラーメン 肉団子 ごまブロッコリー	(ごはん) 八宝菜 あっさりわかめスープ パナナ	(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 ヨーグルト・幼児牛乳
野菜生活・お米deスティックケーキ	☆りんごゼリー	牛乳・ぼたぼた焼き	牛乳・ミレービスケット	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
26 牛乳・たまごせん	27 牛乳・瀬戸の夕揚	28 ● 牛乳・味しらべ	29 ◎きとぎとの日 牛乳・紫いもチップス	2月7日(水)はステップアップ献立です		
(ごはん) 肉みそおでん キャベツのみそ汁 オレンジ	(ごはん) 魚のかば焼き ごま和え しめじのみそ汁	カレーライス ハンバーグ ドレッシング和え	(ごはん) チンジャオロース きゅうりのナムル 水菜のスープ	昨年同様、年長児がスムーズに学校給食に移行できるように、 小学校と同じ献立の「ステップアップ献立」を2月・3月に 実施します。また、食材に関して小学校と同じものを 使用して食べる練習をしていきます。		
牛乳・こぼ柿	☆もものムース	牛乳・ビスコ	牛乳・あんまん			



みずのまち



IMIZU CITY

2月 食育だより



令和6年2月
認定こども園
太閤山あおい園

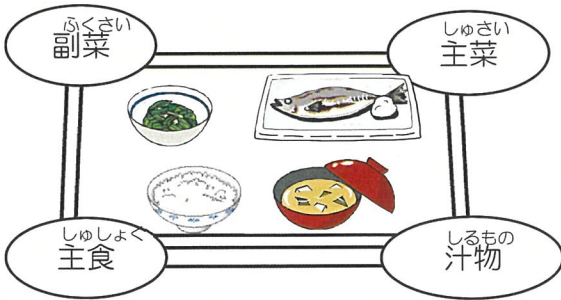
立春を迎え暦の上では春になりますが、まだまだ寒い日が続きます。あたたかい春を心待ちにしながら、元気にすごすために手洗い・うがい・栄養バランスのよい食事を毎日食べ、十分な睡眠をとりましょう。からだの中から感染症を追いはらおう！



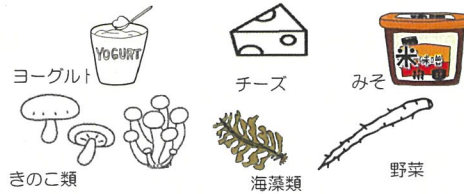
<えいようのチカラで感染症に勝つ 食事のポイント>



① 主食・主菜・副菜(汁物)をそろえ、栄養のバランスがよい食事をこころがける



② 発酵食品や食物繊維で腸内環境をととのえる



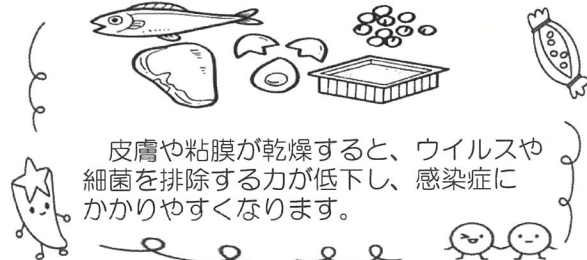
全身の免疫細胞の6~7割は、腸に存在します。免疫細胞が元気に働ける腸内環境にすることで免疫力アップに！

③ 抗酸化ビタミンで免疫細胞を活性化させる

抗酸化ビタミンとは、
ビタミンA・C・E (エース)
のことをいいます。



④ たんぱく質やネバネバ食材で皮膚や粘膜の乾燥をふせぐ



皮膚や粘膜が乾燥すると、ウイルスや細菌を排除する力が低下し、感染症にかかりやすくなります。

今月の食材 「 水菜 」

きときとの日



日本が原産で古くから栽培されてきた水菜は、鍋料理やお浸しサラダでお馴染みの食材です。アクやくせがなく、シャキシャキした歯触りが特徴です。

水菜は、緑黄色野菜で、β-カロテンやビタミンCなどのビタミン類を多く含んでおり、免疫を高める作用もあります。β-カロテンは油といっしょに、ビタミンCは生で食べると吸収率がアップします。

給食の先生が考えた
今月のレシピ 「 水菜のスープ 」

水菜はあまり煮こまずに、シャキッとした食感を楽しみましょう。水溶き片栗粉のトロミにたまごを流し入れることで、ふわっとした仕上がりのスープになります。感想アレンジ方法等、園に教えてください。

●材料 (1人分)

水菜	10g
えのき	7g
たまねぎ	10g
にんじん	5g
ベーコン	5g
たまご	15g
鶏がらスープ	1g
しょうゆ	2g
食塩	0.1g
片栗粉	0.4g

●作り方

- ① 水菜、えのきは2cmほどに切り、たまねぎはスライス、にんじんはちょう切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ② たまごは割卵し、とく。
- ③ 鍋に水(1人80ml程度)、たまねぎ、にんじんをいれ、やわらかくなるまで煮る。
- ④ ③にえのき、ベーコンをいれる。
- ⑤ えのきに火が通ったら、鶏がらスープ、しょうゆ、食塩で味を整える。
- ⑥ ⑤に水菜をいれさっとひと煮たちしたら、水溶き片栗粉をいれる。



【クイズ】 みずなはどこのくにでうまれたやさいでしょうか？

- ①ちゅうごく ②にほん ③アメリカ

※答えは下にあります