



認定こども園太閤山あおい園



3月の予定

行事予定	お知らせ
1日(金) ひなまつり・ひなまつり茶会(5歳児)	<p>スナップ写真販売(3学期分) ★販売期間:3/9(土)~11(月)まで 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>  <p><早朝・延長保育申請書について> 令和6年度、早朝・延長保育が必要なご家庭は「早朝・延長保育申請書(2号認定)」、1号認定で預かり利用の方は、「幼稚園型一時預かり申請書」が必要になりますので、「早朝・延長保育」を利用される方は担任にお伝えください。また、バス利用を希望される方もお伝えください。 お渡しした申請書は、3/19(火)まで園に提出をお願いします。</p>
2日(土)	
3日(日)	
4日(月)	
5日(火) 発育測定(未満児)	
6日(水) 発育測定(以上児)	
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)	
10日(日)	
11日(月) 避難訓練	
12日(火) 交通安全指導	
13日(水) 卒園式予行練習(5歳児のみ正装)	
14日(木)	
15日(金)	
16日(土)	
17日(日)	
18日(月)	
19日(火) 卒園式	
20日(水) 春分の日	※ 4月特別保育申し込み締め切り日
21日(木) 3学期終業式(3.4歳児正装)	<p><お知らせ> 21(木)は終業式です。1号認定のお子さんは、午前保育(11:20降園)です。また、午後から(春休み期間)は異年齢保育となり、3.4.5歳児が各クラスに分かれて過ごします。 なお、1号認定降園時間(11:20)より令和6年度のクラスを玄関にて掲示します。クラス名をご確認ください。※バス通園の方は、お手数をおかけしますが、ご都合のよろしい時に来園ください。</p>
22日(金) 春休み ~4/8(月)まで	
23日(土)	
24日(日)	
25日(月)	
26日(火)	
27日(水)	
28日(木)	
29日(金)	
30日(土)	
31日(日)	

【今後の予定】

- ・ 4月9日(火) 始業式(新学期スタート)
- ・ 10日(水) 入園式





鷹 寺 学 園

INFORMATION



3月 令和5年度締めくくりの月となりました。

この時期になると、私達はいつも入園当初・進級当初の子ども達の姿を思い出します。

卒園の日には、卒園生やご家族に「この園に来て良かった」と思っていただけのようにでありたいと思っています。

◎「子は親の鏡」に学ぶ子育て

子は親の鏡

ドロシー・ロー・ノルト

けなされて育つと	子どもは	人をけなすようになる
とげとげした家庭で育つと	子どもは	乱暴になる
不安な気持ちで育てると	子どもは	不安になる
「かわいそうな子だ」と言って育てると	子どもは	みじめな気持ちになる
子どもを馬鹿にすると	引込み思案な子になる	
親が他人を羨んでばかりいると	子どもも	人を羨むようになる
叱りつけてばかりいると	子どもは	「自分は悪い子なんだ」と思ってしまう

励ましてあげれば	子どもは	自信を持つようになる
広い心で接すれば	キレる子にはならない	
誉めてあげれば	子どもは	明るい子に育つ
愛してあげれば	子どもは	人を愛することを学ぶ
認めてあげれば	子どもは	自分が好きになる
見つめてあげれば	子どもは	頑張り屋になる
分かち合うことを教えれば	子どもは	思いやりを学ぶ

親が正直であれば	子どもは正直であることの大切さを知る
子どもに公平であれば	子どもは正義感のある子に育つ
やさしく、思いやりを持って育てれば	子どもは優しい子に育つ
和気あいあいとした家庭で育てば	子どもはこの世はいいところだと思えるようになる



* 「子供が育つ魔法の言葉」ドロシー・ロー・ノルト 石井千春訳 PHP 研究所

☆毎年年度末に掲載させていただいております☆



◎根っこの教育

幼児期は「芽が出る前の、土の中にある根っこ」の時期です。この時期はどんなに焦っても、突然芽が出て花が咲くことはありません。周りの環境に配慮し、適した時期に十分な栄養(愛情)を与えることによって、はじめて「根っこ」が太く育っていくものです。

土台がしっかりした子ども達は、園を卒園した後も、困難に打ち勝つ力を持っていると思います。子育てに近道はありません。



◎幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿

その10 豊かな感性と表現

心を動かす出来事などに触れ感性を働かせる中で、様々な素材の特徴や表現の仕方などに気付き、感じたことや考えたことを自分で表現したり、友達同士で表現する過程を楽しんだりし、表現する喜びを味わい、意欲を持つようになる。

(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)

「表現する」といえば発表会やコンサート、日々の活動の中では、造形遊び(絵画制作や折り紙・塗り絵や自由製作)等、園では豊かな感性が育まれるように工夫をしながら環境を作り、季節を感じながら経験を重ね、お友達や先生の言葉に関心を持って活動できるよう子ども達を見守っています。

今年度も、「幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿」をこの紙面に掲載してきました。

子どもと向き合うことの奥深さを、いつも感じています。

子ども達は、卒園後もさらに成長していきます。

園での生活が、子ども達の成長に役立っていきますようにと願っています。



*給食費・保育料について

3月は21日(木)を予定しています。



3月献立カレンダー



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。 ・☆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。5日（火）は小松菜です。 			<p>日付</p> <p>(3歳未満児) 午前おやつ</p> <p>(3歳未満児) 主食</p> <p>昼食献立</p> <p>(全児) 午後おやつ</p>	<p>1 ●ひなまつり</p> <p>お茶・ハイハイ</p> <p>ちらし寿司</p> <p>チキンナゲット</p> <p>茹ブロッコリー・すまし汁</p>	<p>2</p> <p>幼児牛乳・お菓子</p> <p>(パン)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>ゼリー・幼児牛乳</p>	<p>3</p> <p>幼児牛乳・お菓子</p> <p>(パン)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>プリン・幼児牛乳</p>
<p>4 (卵・乳・小麦なし)</p> <p>ゼリー</p> <p>(ごはん)</p> <p>プルコギ</p> <p>三色ひたし</p> <p>具だくさん汁・いちご</p>	<p>◎きときとの日</p> <p>牛乳・のりわかめせんべい</p> <p>(ごはん)</p> <p>小松菜シチュー</p> <p>肉団子</p> <p>ドレッシング和え</p>	<p>6 ステップアップ献立</p> <p>牛乳・きなこもち</p> <p>(ごはん)</p> <p>いわしの梅煮</p> <p>切干大根の中華炒め</p> <p>豆腐のみそ汁・オレンジ</p>	<p>7 ●誕生会</p> <p>牛乳・瀬戸の夕揚げ</p> <p>カレーライス</p> <p>エビフライ</p> <p>グリーンサラダ</p>	<p>8</p> <p>牛乳・たべっこBABY</p> <p>(ごはん)</p> <p>リクエスト献立</p>	<p>9</p> <p>幼児牛乳・お菓子</p> <p>(パン)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>ゼリー・幼児牛乳</p>	<p>10</p> <p>幼児牛乳・お菓子</p> <p>(パン)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>プリン・幼児牛乳</p>
<p>豆びよ・ほたるいかかき餅</p> <p>牛乳・たべっこ動物</p>	<p>お茶・☆お好み焼き蒸しパン</p>	<p>牛乳・ロアンヌパニナ</p>	<p>牛乳・ソフトサラダ</p>	<p>幼児ジュース・お菓子</p>	<p>幼児ジュース・お菓子</p>	
<p>11</p> <p>牛乳・ポーロ</p> <p>(ごはん)</p> <p>焼き肉</p> <p>即席漬け</p> <p>中華スープ</p> <p>お茶・肉まん</p>	<p>12</p> <p>牛乳・せんべい</p> <p>(ごはん)</p> <p>焼きそば</p> <p>ポイルウィンナー</p> <p>コンソメスープ</p> <p>☆プリン</p>	<p>13</p> <p>お茶・お子様せんべい</p> <p>(ごはん)</p> <p>にら玉炒め</p> <p>スティックきゅうり</p> <p>豆腐のみそ汁</p> <p>牛乳・じゃがりこ</p>	<p>14</p> <p>牛乳・ルヴァン</p> <p>(ごはん)</p> <p>メンチカツ</p> <p>水菜のごまじゃこサラダ</p> <p>ビーフンスープ</p> <p>牛乳・チョイス</p>	<p>15</p> <p>牛乳・ふんわりコーン</p> <p>(ごはん)</p> <p>こく旨塩うどん</p> <p>肉シュウマイ</p> <p>ナムル</p> <p>幼児牛乳・☆フライドポテト</p>	<p>16</p> <p>幼児牛乳・お菓子</p> <p>(パン)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>ゼリー・幼児牛乳</p>	<p>17</p> <p>幼児牛乳・お菓子</p> <p>(パン)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>プリン・幼児牛乳</p>
<p>18 (卵・乳・小麦なし)</p> <p>お茶・花花せんべい</p> <p>(ごはん)</p> <p>すき焼き風煮</p> <p>おかか和え</p> <p>バナナ</p> <p>オレンジジュース・サクッとあられ</p>	<p>19</p> <p>お茶・味しらべ</p> <p>(ごはん)</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>◆おすわい</p> <p>なめこのみそ汁</p> <p>牛乳・豆乳ウエハース</p>	<p>20 春分の日</p> <p>幼児牛乳・お菓子</p> <p>(パン)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>ゼリー・幼児牛乳</p> <p>幼児ジュース・お菓子</p>	<p>21</p> <p>牛乳・ぼたぼた焼き</p> <p>(ごはん)</p> <p>ヒレカツ</p> <p>サラダ</p> <p>はくさいのみそ汁</p> <p>☆フルーチェ</p>	<p>22</p> <p>牛乳・ねじねじ</p> <p>(ごはん)</p> <p>魚の磯辺天ぷら</p> <p>コールスロー</p> <p>五目スープ</p> <p>牛乳・ぼかうけ</p>	<p>23</p> <p>幼児牛乳・お菓子</p> <p>(パン)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>ゼリー・幼児牛乳</p>	<p>24</p> <p>幼児牛乳・お菓子</p> <p>(パン)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>プリン・幼児牛乳</p>
<p>25</p> <p>牛乳・がんばれ野菜家族</p> <p>(ごはん)</p> <p>オムレツ</p> <p>マセドアンサラダ</p> <p>野菜スープ</p> <p>牛乳・源氏パイ</p>	<p>26</p> <p>牛乳・ミルクビスケット</p> <p>(ごはん)</p> <p>かぼちゃコロッケ</p> <p>なめたけ和え</p> <p>かきたま汁</p> <p>ジョア・ハッピーターン</p>	<p>27</p> <p>牛乳・まんまるそふとせん</p> <p>(ごはん)</p> <p>ポークチャップ</p> <p>きゅうりのカリコリ漬</p> <p>ベーコンと野菜のスープ</p> <p>牛乳・プチたい焼き</p>	<p>28</p> <p>牛乳・にんじんせんべい</p> <p>(ごはん)</p> <p>さけの塩焼き</p> <p>金時煮豆</p> <p>小松菜のみそ汁</p> <p>幼児牛乳・揚一番</p>	<p>29</p> <p>牛乳・ミレービスケット</p> <p>(ごはん)</p> <p>鶏肉のカレー炒め</p> <p>ゆかり和え</p> <p>切干大根のみそ汁</p> <p>幼児ぶどう・サブロワ</p>	<p>30</p> <p>幼児牛乳・お菓子</p> <p>(パン)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>ゼリー・幼児牛乳</p>	<p>31</p> <p>幼児牛乳・お菓子</p> <p>(パン)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>プリン・幼児牛乳</p>

やわらかな春の訪れを感じ、今年度も残り1ヵ月となりました。子どもたちは、この一年で少しずつ、いろいろなものを食べられるようになったり、嫌いなものを食べられるようになったりと成長を感じる場面がたくさんありました。射水市では、年長児がスムーズに学校給食に移行できるように『ステップアップ給食』を実施します。おいしく、楽しく給食が食べられるように、食事のマナーについても覚えましょう。

心をこめて あいさつをしよう

- 食に対する感謝の心を育む、大切な意味があります。
- ★いただきます：動物・植物など命あるものを頂くという感謝の気持ちを込められた言葉。
 - ★ごちそうさま：食事の準備をしてくれた方に対する感謝の言葉。



スプーンはグーで握るのではなく、鉛筆をもつように握ることができるようになると、スムーズに箸に移行しやすいです。

スプーンやお箸を 正しくもつ



< たいはい はし の もちかた >

- ① えんぴつをもつようにはしを1ぼんもつ
- ② てんせんのふぶんにもう1ぼんはしをいれる
- ③ じょうずにもてたら、うえのはしだけうごかす

正しい姿勢で 座って食べる

テーブルとイスの高さのバランスが子どもの体格とあっていないと姿勢が悪くなってしまうことがあります。食事は背筋をまっすぐ伸ばした姿勢で、足の裏が地面につくように座りましょう。



食器をもって、こぼさず食べることも大切です。

きときとの日



給食先生が、富山県産や射水市産の旬の食材を取り入れたレシピを作成し、給食に使用している日のことです。今年度は、26回給食で提供しました。どのレシピがおいしかったか、園の先生やおうちの人におしえてあげてくださいね。いみずの食材をおいしくたべよう！

大島南部保育園の
給食先生考案！

シチューは子どもたちにも人気のメニューで、寒い季節にぴったりです。感想やアレンジ方法等、園に教えてください。

今月のレシピ 「小松菜シチュー」

- 材料（1人分）
- ・じゃがいも 40g
- ・たまねぎ 30g
- ・にんじん 8g
- ・小松菜 15g
- ・しめじ 10g
- ・コーン 10g
- ・鶏肉 10g
- ・炒め油 少々
- ・有塩バター 4g
- ・薄力粉 8g
- ・牛乳 30g
- ・コンソメ 1g

●作り方

- ① じゃがいも、たまねぎ、にんじん、小松菜、しめじを切る。
- ② 鍋に油をひき、鶏肉を炒める。
- ③ じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじを炒め、材料がかぶる程度の水をいれて煮る。
- ④ フライパンにバターを溶かし、小麦粉をいれて焦がさないように、弱火で炒める。
- ⑤ ④に牛乳を少しずつ加え、ダマができないようにルウを作る。
- ⑥ ③に小松菜、コーン、ルウをいれ、コンソメ、塩こしょうで味を整え、ひと煮たちさせる。

