



認定こども園太閤山あおい園



行事予定	お知らせ
1日(月) 春休み	<p><b>【進級児の方へのお知らせ】</b></p> <p>始業式に配布します『児童表・緊急連絡表・園児引き渡しカード』を記入し、<b>15日(月)</b>まで提出をお願いします。</p> <p>児童表に訂正箇所がある場合は赤ペンで訂正し、保護者の願いの欄を記載のうえ提出してください。なお、年度途中で勤務先や緊急連絡先等、変更が出た場合は速やかにお知らせください。</p>
2日(火)	
3日(水)	
4日(木)	
5日(金)	
6日(土)	
7日(日)	
8日(月)	
9日(火) 始業式(午前保育・1号認定11:20降園)	■以上児：正装
10日(水) 入園式	■5歳児：正装
11日(木)	
12日(金)	
13日(土)	
14日(日)	
15日(月)	
16日(火)	
17日(水)	
18日(木)	
19日(金) スイミング(らいおん)	※ 5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)	
23日(火) 発育測定(未満児)・鼓隊指導(5歳児)	
24日(水) 避難訓練	
25日(木) 誕生会	
26日(金) 交通安全指導・スイミング(ぞう)	
27日(土)	
28日(日)	
29日(月) 昭和の日	
30日(火)	

**【今後の予定】**

- ・5月10日(金) 保育参観(以上児)・保護者会総会
- ・28日(火) 誕生会





# 鷹 寺 学 園

I N F O R M A T I O



令和6年度がスタートしました。このコーナーでは、あおい幼稚園・認定こども園太閤山あおい園・第三あおい幼稚園共通のお知らせをしていきます。

また、全国や県内の幼児教育、認定こども園の現状等もご案内いたします。



今年度は、

あ お い幼稚園

103名（1～2歳児含む）

認定こども園太閤山あおい園

215名（0～2歳児含む）

第三あおい幼稚園

58名（1～2歳児含む）

でスタートいたします。

◎保育料の引き落としについて

毎月20日を予定しております。

新入園児の皆さん、金額変更のある方は

4月初旬に市から連絡が入る予定です。

わかり次第お知らせいたします。

4月は20日以降を予定しております。

\*住所変更があった場合、すぐにお知らせください

各園それぞれに活動の充実を図ると共に、情報交換の機会を持っていく予定です。

また、関連施設として、鷹寺福祉会（理事長 上田雅裕）

- ・小杉東部保育園 子育て支援センター（太閤山あおい園内）
- ・戸破児童館（子育て支援センター併設）

学童保育施設として

- ・放課後児童クラブ戸破学級
- ・放課後児童クラブ太閤山学級
- ・放課後児童クラブ歌の森キッズ よつばを運営しています。

地域の中で、積極的に子育て事業に関わっておりますので、

保護者の皆様からも、ご意見ご要望があればいつでも園までお申し出ください。



## ◎新しい環境の中で

新入園の子どもにとっても 進級する子どもにとっても「新しい環境」です。4月。この中で、担任と子ども達、子ども同士の信頼関係を早く築き、安心して活動出来る雰囲気作りに努めて参ります。

子ども達は、進級する喜びを感じながらも、不安や戸惑いを抱いています。

保護者の皆様には、お子様についてご心配がありましたら、園の方にお申し出ください。





月	火	水	木	金	土	日	
1 (卵・乳・小麦なし) (ごはん) お子様せんべい	2 (ごはん) 牛乳 たべっこ動物	3 (ごはん) 牛乳 ポーロ	4 (ごはん) 牛乳 マンナエフナー	5 (ごはん) 牛乳 ハイハイン	6 幼児牛乳 お菓子	7 幼児牛乳 お菓子	
魚の竜田揚げ ひじきの炒め煮 なめこのみそ汁	春巻き お浸し じゃが芋のみそ汁	鶏肉と根菜の煮物 いんげんのごま和え すまし汁	蒸し魚の甘みそかけ 小松菜のコーン和え 豚汁	ハンバーグ(ケチャップ付) 粉ふき芋 中華スープ	(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 プリン・幼児牛乳	
幼児りんご・お米deステックケーキいらこ	牛乳・カリボテミニ	牛乳・おにぎりせんべい	牛乳・ほりんこ	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	
8 (ごはん) 牛乳 のりわかめせんべい	9 (ごはん) 牛乳 ルプアン	10 (ごはん) 幼児牛乳 アンパンマンデザート	11 (ごはん) 牛乳 聖つこ	12 (ごはん) 牛乳 ミレービスケット	13 幼児牛乳 お菓子	14 幼児牛乳 お菓子	
きつねうどん 肉団子 即席漬け	油淋鶏 納豆和え かきたま汁	肉じゃが ゆかり和え わかめのみそ汁	厚揚げのそぼろあんかけ 茹でブロックリー 白菜のみそ汁	鶏肉の照り焼き きゅうりの酢の物 五目スープ	(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	
牛乳・ほどほどたけ	☆フルーツポンチ	お茶・わりんご蒸しパン	牛乳・味しらべ	牛乳・おととつ	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子	
15 (卵・乳・小麦なし) (ごはん) KCサクッとあられ	16 (ごはん) 牛乳 たべっこBABY	17 (ごはん) ヨーグルト	18 (ごはん) 牛乳 きなこもち	19 ◎きときとの日 (ごはん) 牛乳 花せんべい	20 幼児牛乳 お菓子	21 幼児牛乳 お菓子	
さけの塩焼き はりはり漬け さつま汁	コロッケ ツナサラダ コンソメスープ	ちくわの磯部揚げ きんぴらごぼう たまねぎのみそ汁	豚肉の生姜焼き 兄弟和え 卵とコーンのスープ	春野菜たっぷりスープパスタ えびフリッター 海藻サラダ	(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・☆フライドポテト	お茶・☆お蕎麦ラスク	牛乳・豆乳クッキー	牛乳・瀬戸の夕陽	☆きらきらいちごゼリー	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子	
22 (ごはん) 牛乳 塩せんべい	23 (ごはん) 牛乳 白い風船	24 (ごはん) 牛乳 いちごパンケーキ	25 ●◎きときとの日 牛乳 フリッツ	26 (ごはん) パナナ	27 幼児牛乳 お菓子	28 幼児牛乳 お菓子	
麻婆豆腐 もやしのナムル わかめスープ	魚のかば焼き風 ブロックリーの塩昆布和え 具だくさん汁	アップルチキン マカロニサラダ チンゲン菜のスープ	たけのこご飯 厚焼き玉子 小松菜のごま和え 豆腐のみそ汁	ささみレモン 春キャベツの和え物 春雨スープ	(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	
牛乳・じゃがりこ	牛乳・まがりせんべい	☆牛乳かん	牛乳・チーズサンド	牛乳・星たべよ	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子	
29 幼児牛乳 お菓子	30 (ごはん) 牛乳 お野菜せんべい	日付 (3歳未満児 主食) (3歳未満児 午前おやつ)  (3歳未満児) 昼食献立  午後おやつ	【お知らせ】 ・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ありませぬ。 ・☆印は手づくりおやつです。 ・◎印は「きときとの日」です。 19日(金)は「いちご」、 25日(木)は「たけのこ」です。			午後のおやつには、選2回程度 手作りおやつがでます。	
(パン) 魚肉ソーセージ 型抜きチーズ ゼリー・幼児牛乳	魚のカレー揚げ きゅうりとハインのサラダ 水菜ときこのスープ	魚、肉、卵、大豆製品、野菜類を使った副食を2~3品と 未満児の主食は、お子さんの成長に応じた量を園で提供します。 以上児(3歳~)の主食は、ごはん110gを目安に食べられる量を ご持参ください。混ぜごはんやふりかけはつけず、 お弁当箱にいれてください。パンを持ってくる場合は、 ジャムはつけず、菓子パン以外でお願いします。			牛乳とお菓子 または 果物を食べます。		
幼児ジュース・お菓子	幼児牛乳・☆ジャムサンド	次朝に影響が でない時間や量 にし、食べるこ を楽しみましょう。					

## 4月 食育だよ

うらかな春の陽気とともに、新年度がスタートしました。新年度を迎え、子どもたちの周りの環境が変わり、戸惑う子どもたちもいるかもしれませんが、徐々に慣れ、元気いっぱい過ごせるようお願いしていきたくと思っています。

### <規則正しい食習慣について>

園の給食・おやつは1日に必要な栄養量の約半分を提供します。朝・夕の食事で残りの半分を補いましょう。

#### 朝食



体温が上昇し、体の働きが活発になり、集中力もアップします! しっかり食べましょう。

#### 午前のおやつ



未満児(0~2歳)は牛乳とお菓子 または 果物を食べます。

#### 昼食



魚、肉、卵、大豆製品、野菜類を使った副食を2~3品と未満児の主食は、お子さんの成長に応じた量を園で提供します。以上児(3歳~)の主食は、ごはん110gを目安に食べられる量を ご持参ください。混ぜごはんやふりかけはつけず、お弁当箱にいれてください。パンを持ってくる場合は、ジャムはつけず、菓子パン以外でお願いします。

#### 午後のおやつ



牛乳とお菓子 または 果物を食べます。

#### 夕食



次朝に影響がでない時間や量にし、食べることを楽しみましょう。

### きときとの日

射水市の給食の先生が、富山県産の旬の食材を取り入れた献立を作成し、給食に使用している日のことです。1年の間に28回登場します。きときとな食材をふんだんに使ったレシピを毎月紹介していきます。紹介できなかったものは、園の給食先生がレシピを教えてください。ぜひ声をかけてみてください。いみずの食材をおいしくたべよう!

#### 今月の食材: たけのこ



たけのこは、低カロリーでうまみ成分と食物繊維を多く含んでいるので、便秘を解消し腸の働きを活発にしてくれます。掘りたてのたけのこは、生でもおいしく食べることができますが、時間が経つとえぐみがでるため早めに下処理することがポイントです。

### 今月のレシピ「たけのこご飯」

#### ●材料 (1人分)

- 米 60g
- 食塩 0.5g
- しょうゆ 1g
- 生たけのこ 25g
- 油揚げ 10g
- 人参 6g
- 干しいたけ 1g
- 砂糖 1g
- 料理酒 1g
- しょうゆ 1g

#### ●作り方

- 塩としょうゆでごはんを炊く。
- 具材は食べやすい大きさに切る。
- ②と砂糖、料理酒、しょうゆで煮る。
- ①に③を入れ混ぜ合わせる。

#### ※生たけのこの処理

たっぷりの水に米ぬか(米のとぎ汁)・赤唐辛子を入れて、皮つきたけのこを1時間程度煮る。



【クイズ】 たけのこは おおきくなると なになる でしょうか?

- ①まつ ②うめ ③たけ

答えは下にあります