

令和6年度



認定こども園太閤山あおい園

5月の予定



**生かせるのち**

**基本理念**  
一人ひとりを共に生かします  
すべては 人に対する思いやり いたわりの心から生まれます  
私たちは一人ひとりの命を重しめ 命から学び 共に生きていきます

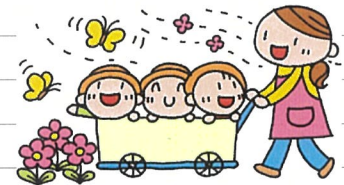
**自分で考え 頑張る子**  
～あきらめない～

**保育目標**  
いのちを大切に  
～思いやり いたわりの心をもって～

**明るく元気な子**  
～心身共に 丈夫で強く～

認定こども園太閤山あおい園

行事予定	お知らせ
1日(水)	
2日(木)	
3日(金) 憲法記念日	
4日(土) みどりの日	
5日(日) こどもの日	
6日(月) 振替休日	
7日(火)	
8日(水) 花まつり(以上児)	■ 以上児：正装
9日(木)	
10日(金) 保育参観(以上児)・保護者会総会	
11日(土)	
12日(日)	
13日(月) 内科健診(全園児)	
14日(火) 大仏様を見に行こう(3歳児)	
15日(水)	
16日(木) 防犯訓練	
17日(金) スイミング(らいおん)	
18日(土) 園庭整備(きりん・くま・ひつじ・あひる組)	5/18(土)は園庭整備です。きりん・くま・ひつじ・あひる組の保護者の方、ご協力よろしくお願いします。 園庭整備・園内清掃は年3回を予定しています。お子さんのクラスでの参加をお願いします。
19日(日)	
20日(月) 発育測定(以上児)	※ 6月特別保育申し込み締め切り日
21日(火) 鼓隊指導(5歳児)	
22日(水) 体育教室(4.5歳児)	
23日(木) 発育測定(未満児)	
24日(金) スイミング(ぞう)	
25日(土)	
26日(日)	
27日(月) 交通安全指導	
28日(火) 誕生会	
29日(水) 避難訓練	
30日(木) 眼科健診(以上児)	
31日(金) 茶道教室(5歳児)	



【今後の予定】

- ・ 6月14日(金) スイミング(らいおん)
- ・ 20日(木) 幼年消防クラブの集い(5歳児)
- ・ 21日(金) あおいっこデー(自由参観) ※詳細は後日お知らせします。  
園児引き渡し訓練(全園児：15時～17時) ※詳細は後日お知らせします。
- ・ 24日(月) プール開き
- ・ 27日(木) 誕生会
- ・ 28日(金) スイミング(ぞう)
- ・ 24日(月)～26日(水) 個別懇談会(以上児) ・ 26日(水)～28日(金) 個別懇談会(未満児)



# 鷹 寺 学 園

## INFORMATION



4月の緊張が少しずつとれ、園での生活リズムが分かってくると同時に、疲れも見え始めるころです。

園では、焦らずじっくり子ども達とふれ合いながら活動を進めていきます。

### あいさつの大切さ

園の朝は「仏様おはようございます」のごあいさつから始まります。

「あいさつ」は人と接する第一歩です。

「ありがとう」は感謝の心を

「ごめんなさい」は反省の心を表します。

いろいろな場面を通して、子ども達にあいさつの大切さを知らせていきます。

### はなまつり

お釈迦様のお誕生をお祝いします。

本来は4月8日ですが、8日～12日に各園の年長組・年中組が蓮王寺で集会をします。お釈迦様に甘茶をかけてお誕生をお祝いします。



### 「幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿」

これは幼稚園教育要領・保育園保育指針・幼保連携型認定こども園教育・保育要領及び内容に基づいて計画され、実践される活動全体を通して幼児教育において育みたい資質、能力が園修了時に具体的な姿として見られるよう、教師が指導を行う際に考慮するものです。これらは、幼児教育の観点からのみ示されたものではなく、小学校、中学校、高等学校まで続く学校教育全体を見渡し作られたものです。

#### 0, 1, 2歳児

「健やかに伸び伸びと育つ」

「身近な人と気持ちを通じ合う」

「身近な物と関わり感性が育つ」

身体的、社会的、精神的な視点を重視して保育にあたります。

#### 3歳以上児

幼児教育としての時間は4時間（標準）

それ以降は家庭的な雰囲気大切に  
した保育を行います。

子ども主体の幼児教育を目指します。

(参考 幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿 東洋館出版・発行 無藤隆著)

\*「10の姿」については、今後お知らせしていきます。



### ◎保育料・給食費等納入金について

5月20日(月)を予定しています。



月	火	水	木	金	土	日
【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。 8日(水)は、春キャベツ、14日(火)はふき、23日(木)は、小松菜です。		1 (ごはん) 牛乳 じんじんせんべい 筑前煮 いんげんのごま和え 玉ねぎのみそ汁	2 (ごはん) 牛乳 ハイハイイン メンチカツ 切干大根のはりはり 兜がまぼこ入りすまし汁	3 憲法記念日 お菓子	4 みどりの日 お菓子	5 こどもの日 お菓子
6 振替休日 お菓子	7 (卵・乳・小麦なし) (ごはん) パナナ 鶏肉の竜田揚げ 酢の物 若竹汁	8 ◎きとぎとの日 (ごはん) 牛乳 たべっこ動物 春キャベツのニンニク味噌炒め スティックきゅうり ふわっと卵スープ	9 (ごはん) 牛乳 ソフトせんべい あじふライのタルタルソースかけ 粉ふき芋 青菜のみそ汁	10 (ごはん) 牛乳 ポーロ 焼きそば ポイルウインナー 三色和え	11 お菓子	12 お菓子
パン 魚肉ソーセージ チーズ ゼリー・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子	豆びよココア・ソフトサラダ	幼児牛乳・女にんじんケーキ	☆びっくりゼリー	牛乳・かっぱえびせん	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
13 (ごはん) 牛乳 幼児ビスケット 魚のから揚げ マカロニサラダ じゃが芋のみそ汁	14 ◎きとぎとの日 (ごはん) 牛乳 ばりりんこ ふきのカレー煮 ポイルキャベツ ビーフンスープ	15 (ごはん) 牛乳 マンゴウフェア 蒸し魚のみそマヨかけ おひだし もやしのスープ	16 (ごはん) 牛乳 野菜ハイハイイン ミートローフ こまった菜おいしい菜 コンソメスープ	17 (ごはん) 牛乳 きなこもち かぼちゃコロック ひじきサラダ 白菜のみそ汁	18 お菓子	19 お菓子
牛乳・たまねぎおかき	☆カラフルフルーツ	牛乳・ばかうけごま揚げ	牛乳・おにぎりせんべい	☆いちごブルーチェ	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
20 (卵・乳・小麦なし) (ごはん) りんごゼリー 生姜焼き 青菜のコーン和え 大根のみそ汁	21 (ごはん) 牛乳 ハッピーターン さばのみそ煮 きゅうりのカリカリ漬け 麩のすまし汁	22 (ごはん) コーンフレークの牛乳かけ ミートオムレツ 納豆サラダ かぼちゃのみそ汁	23 ◎きとぎとの日 (ごはん) 牛乳 カルカラムせんべい こまつナスパグッティ エビカツ きのこのスープ	24 (ごはん) 牛乳 たべっこBABY チンジャオロース パンサンサー ワカメスープ	25 お菓子	26 お菓子
きになる野菜(キャロット)・おまかせおやつ	幼児牛乳・☆ハムチーズ蒸しパン	牛乳・ざらめせんべい	☆プリン	牛乳・カリボテミニ	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
27 (ごはん) 牛乳 星たべよ 鮭の塩焼き ◆煮しめ 豚汁	28 ● ヨーグルト わかめごはん 白エビのかき揚げ 即席漬け みそ汁	29 (ごはん) 牛乳 紫いもチップ 厚焼きたまご ドレッシング和え なめこのみそ汁	30 (ごはん) 牛乳 ルヴァン 春巻 おかか和え 中華スープ	31 (ごはん) 牛乳 たまごせんべい 魚の南蛮漬け チンゲン菜のスープ 甘夏みかん缶 (みかん缶)	日付 (3歳未満児 主食) 3歳未満児 午後おやつ (3歳未満児) 昼食献立	
☆お麩ラスク(ココア)	牛乳・チョコイス	お茶・☆ジャムサンド	牛乳・ミルクビスケット	牛乳・瀬戸の汐揚	午後おやつ	

## 5月 食育だより

木々の青葉を揺らす風がさわやかな季節になりました。子どもたちは、新しい環境に慣れると同時に疲れがでてくる時期にもなります。心と体が健康的に成長するためには、生活リズムを確立することが大切です。生活リズムとは、睡眠・食事・運動などの日課のことで、日々の積み重ねによって身につきます。毎日の生活をスムーズに進めるために、生活リズムを見直し、『早寝・早起き・朝ごはん』を心がけましょう。

### 朝日を浴びる

決まった時間に起床し、朝の太陽をたっぷり浴びましょう。体内時計が目覚めます。



### 朝ごはんをたべる

朝食をたべることによって、体温が上昇し、体や脳の活動の準備が整います。しっかりとたべて1日をスタートしましょう。



### 昼間、体を動かす

体を動かすことで心地よく疲れて、夜早く、深く眠りやすくなります。



### 夜、暗くして早く寝る

寝ている間に成長ホルモンが分泌され、疲れた体を回復したり、発育を促します。



朝ごはんにおすすめ!

**炭水化物**  
(ごはん、パン、いも等)

**たんぱく質**  
(肉、卵、大豆製品、乳製品等)

朝ごはんで食べた『たんぱく質』は筋力になりやすいといわれています。脳のエネルギー源となる『炭水化物』と組み合わせるとよいです。



### 射水きとぎとの日

今月の食材：春キャベツ



春キャベツは冬に収穫されるキャベツよりも巻きが甘いため、葉が薄くて柔らかく、水分も多く含むためみずみずしいのが特徴です。ビタミン・ミネラルが豊富で、胃腸の調子を整える働きがあります。捨ててしまいがちな外葉や芯にも栄養素が多く含まれているので細かく刻んだり、薄くスライスするなどひと手間加えることで丸ごとおいしく食べることができます。

【クイズ】 きゃべつのはなはなにいろでしょうか?

- ①びんく ②きいろ ③あお

答えは下にあります

### 今月のレシピ「春キャベツのニンニク味噌炒め」

●材料(1人分)

- ・春キャベツ 35g
- ・にんじん 5g
- ・にら 3g
- ・もやし 10g
- ・豚肉 25g
- ・んにく 0.8g
- ・ごま油 1g
- ・料理酒 2g
- ・みりん 0.5g
- ・みそ 3g

●作り方

- ① 春キャベツはざく切り、にんじんは千切り、にらは約2cm程度の長さ、もやしは食べやすい長さに切る。
- ② にんにくはみじん切りにする。
- ③ フライパンにごま油と②を入れ、香りが出るまで炒める。
- ④ ③に一口大に切った豚肉、野菜を入れて炒める。
- ⑤ 料理酒、みりん、みそを加えて味を整える。

炒めることで甘味が増したキャベツと、ごま油×にんにくの香りで子どもたちの食欲もあがる一品です。つくってみた感想アレンジ方法等、園に教えてください。



片口保育園の  
給食先生考案!