

令和6年度



認定こども園太閤山あおい園

7月の予定



生かせるいのち

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 命から学び 共に生きていきます

保育目標 いのちを大切にする子
～思いやり いたわりの心をもって～

自分で考え 頑張る子 ～あきらめない～

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 (月)	プラネタリウム鑑賞 (5 歳児)	★七夕飾り付け★ 7月1日(月)～2日(火) 短冊をお子さんと一緒に付けてください。
2 日 (火)	歯科健診 (全園児)	
3 日 (水)		
4 日 (木)	避難訓練	
5 日 (金)	七夕の集い	
6 日 (土)		
7 日 (日)		水遊びが始まっています！ 毎日、水遊びカードの記入を忘 れずをお願いします。
8 日 (月)	発育測定 (以上児)	
9 日 (火)	発育測定 (未満児) ・ 鼓隊指導 (5 歳児)	
10 日 (水)	体育教室 (4.5歳児)	
11 日 (木)	耳鼻科健診 (以上児)	
12 日 (金)	交通安全指導	
13 日 (土)		
14 日 (日)		
15 日 (月)	海の日	
16 日 (火)	サマーフェスティバル (以上児)	
17 日 (水)	サマーフェスティバル (未満児)	
18 日 (木)	誕生会	
19 日 (金)	1 学期終業式 ■以上児：正装	※ 8 月特別保育申し込み締め切り日
20 日 (土)	夏休み	
21 日 (日)		【お知らせ】 19日(金)は終業式です。1号認定のお子さんは、午前保育となり11:20降園です。 また、午後からは異年齢保育(以上児)となり、3.4.5歳児が各クラスに分かれて過ごします。(クラスは後日お知らせします) ※7/19(金)～8/30(金)の期間は午睡を行います。午睡用布団を布団袋に入れて、持ってきてください。※詳しくは「進級(入園)にあたってのお知らせ」をご覧ください。
22 日 (月)		
23 日 (火)		
24 日 (水)		
25 日 (木)		
26 日 (金)		
27 日 (土)		
28 日 (日)		
29 日 (月)	夏期保育 (1号認定：登園日・午前保育11:20降園)	
30 日 (火)	夏期保育 (1号認定：登園日・午前保育11:20降園)	
31 日 (水)		

【今後の予定】

- ・ 8月13日(火)～16日(金) お盆休み
- ・ 28日(水) 誕生会・夏期保育 (1号認定登園日)
※13:00降園 (給食後降園)
- ・ 31日(土) まで 夏休み
- ・ 9月2日(月) 始業式

【おわがい】

7/10 (水) までティッシュ 1 箱
を持ってきてください。よろし
くお願いします。



鷹 寺 学 園 I N F O R M A T I O N



1学期の締めくくりを迎える7月は、楽しい活動、豊かな感情を育てる活動を目指します。
園では、「この時期」ならではの、「お友達と一緒に」ならではの遊びがたくさんあります。
子ども達が、人との関わり合いを感じながら、身につけていく思いや考えを受け止め、見守りたい
と思います。



☆七夕

短冊に書かれた願いの数々が
お空に届きますように…
お子さんと「星」についてお話し
てみませんか？季節の行事について話す
ことでお子さんの言葉も増え、豊かな
表現を身につける機会になると思います。



★プールあそび

プール開きを終え、楽しい水遊びが
始まりました。
その中で、「水の怖さ」についても
子ども達に知らせています。
ご家庭でも、水遊びでのお約束を
ぜひお話してみてください。



◎幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿から「共同性」（人間関係）

一人遊びが多かった時期から、年齢が上がるとともに友達とのかかわりが増えてきます
その中で、まずは自分の思い、相手の思いに違いがあることに気付いてほしいと思います。
友達と関わる中で、互いの思いや考えなどを共有し、共通の目的の実現に向けて、考えたり、工
夫したり、協力したりし、充実感をもってやり遂げるようになることで人間関係が深まります。
(参考 幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿 東洋出版発行無藤隆著)

* 共同性は、当然年齢によって育ちの内容が違います。それぞれの年齢に合ったそれぞれの子
どもの「今の思い」を大切にしていきます。

◎個人懇談会について

園では、ご家庭との連携を深めながら、
お子様の成長のサポートを行っております。
懇談の時期以外でも、ご不安な点などありましたら
いつでもご連絡ください。



◎給食費・保育料等納入金について

7月22日（月）を予定しています。



月	火	水	木	金	土	日
1 (ごはん) パナナ 豚肉と野菜のチャンプルー ブロッコリーの塩ゆで なめこのみそ汁	(ごはん) 牛乳 紫いもチップ いり鶏 きゅうりのしらす和え すりみ汁	(ごはん) ヨーグルト マグロカツ ほうれん草のおひたし 豆腐のみそ汁	(ごはん) 牛乳 おottoと オムレツ ナムル あっさりわかめスープ	(ごはん) 牛乳 ビスコ 七タそうめん 星型コロッケ おかか和え	(ごはん) 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	(ごはん) お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ ヨーグルト・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子
2 気になる野菜・KCもち小丸	お茶・☆マカロニあべかわ	牛乳・チーズサンド	牛乳・源氏パイ	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
8 (ごはん) 牛乳 いちごあんみつ 白身魚の竜田揚げ もやしのお和え物 かぼちゃのみそ汁	9 (ごはん) コーンフレークの牛乳がけ チンジャオロース トマト 中華スープ	10 (ごはん) 牛乳 たまごせんべい さばのみそ煮 ごま浸し すまし汁	11 (ごはん) 牛乳 ふんわりお餅 じゃが芋と鶏肉の炒め物 にんじんサラダ 星の子スープ	12 (ごはん) 牛乳 ポーロ エビフリッター いんげんのツナ和え 水菜のスープ	13 (ごはん) 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	14 (ごはん) お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ プリン・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子
牛乳・こぶ柿	☆カルピス・瀬戸の汐揚	お茶・☆ジャムサンド	牛乳・かつばえびせん	☆フルーチェ	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
15 (ごはん) 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	16 (ごはん) お茶 野菜ハイハイソ 焼きそば・フライドポテト スティックきゅうり 茹でとうもろこし ゼリー お茶・じゃがりこ	17 (ごはん) 牛乳 たべっこ動物 からあげ コーンとえ ビーフンスープ	18 ●誕生会 牛乳 味しらべ カレーライス チキンナゲット ドレッシング和え	19 (ごはん) 牛乳 ばりこ さっぽろラーメン 焼き目付きギョーザ カリコリ漬け 牛乳・豆乳クッキー	20 (ごはん) 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	21 (ごはん) お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ ヨーグルト・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子
22 (ごはん) 牛乳 マンサウエフォー メンチカツ マカロニサラダ 野菜スープ	23 (ごはん) 牛乳 シガーフライ いかにかりん揚げ(未:白身魚) パンサンスー ワンタンスープ	24 (ごはん) 牛乳 フリッツ 肉団子 トマトサラダ もやしのみそ汁	25 (ごはん) 牛乳 ... ふわふわ粥 ごまブロッコリー えのきのみそ汁	26 (ごはん) 牛乳 かわちやポーロ 焼肉 切干し和え じゃが芋のみそ汁	27 (ごはん) 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	28 (ごはん) お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ プリン・幼児牛乳 幼児ジュース・お菓子
29 すいか	☆フルーツボンチ	牛乳・マリー	牛乳・ソフトサラダ	牛乳・しろえび純行	幼児ジュース・お菓子	幼児ジュース・お菓子
(ごはん) 牛乳 星っこ ナゲット風チキン ゆかり和え 豆腐のスープ	30 (ごはん) 牛乳 たべっこBABY さばの煮つけ なめだけ和え なすと油揚げのみそ汁	31 (ごはん) 牛乳 ソフトせんべい ポークチャップ ポイルキャベツ 切干大根の豆乳スープ	日付 (3歳未満児 主食) (3歳未満児 午前おやつ) 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いりません。 ・☆印は手づくりおやつです。 ・◎印は「きときとの日」です。 3日(水)は水菜、11日(木)はじゃが芋 16日(木)はとうもろこしです。		

7月 食育だより

気温・湿度が高く、食中毒が発生しやすい時期になりました。家族で同じ食事を食べていても、乳幼児は抵抗力が弱いため子どもだけが腹痛や嘔吐、下痢などの症状がでることがあります。食中毒を予防するための3原則は、原因となる菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。その中で家庭でも簡単に実践できるポイントをご紹介しますので、取り組んでみてくださいね。

<下準備>

- ・肉や魚、冷凍食品を購入した時は、すぐに帰宅する
- ・食材はすぐ冷蔵庫や冷凍庫に保管し、食品の詰め込みに注意する
- ・タオルやふきんは、清潔なものに交換する

＜調理＞

- ・調理前に手を洗う
- ・清潔な包丁などの器具を使う
- ・肉や魚を切った包丁、まな板で生で食べる食材を切らない
- ・肉や魚はしっかり加熱する

<食事>

- ・食事前に手を洗う
- ・作った料理は長時間室温に放置しない

- ・ 温めなおすときは、十分に加熱する
- ・ 時間が経ち過ぎたものは食べない

保育園給食でも衛生管理の徹底に努めています！

- ・食材が納品された時の品温、気温、湿度の測定
- ・調理器具、食器等の消毒
- ・肉や魚、揚げ物等を加熱した時の中心温度の確認など

様々な工程で記録や確認をしながら安心安全な給食を提供しています。

参考：厚生労働省「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」

射水きときとの日



今月の食材：じゃがいも

主成分がでんぷんで、主食にもなる野菜として世界中で栽培されています。ビタミンCも豊富なことからフランスでは「大地のりんご」といわれています。

5〜6月が旬のじゃがいもは、新じゃがと呼ばれ小ぶりで皮が薄く、水分をたっぷり含んだみずみずしい食感が特長です。

【クイズ】 じゃがいもはどこの**ぶぶん**をたべているでしょう？

①ねっこ ②はっぱ ③つちにうまったくきのふいぶん

答えは下にあります

今月のレシピ「じゃがいもと鶏肉のオイマヨころころ」

●材料（1人分）

- ・じゃがいも 30g
- ・鶏肉 30g
- ・塩こしょう 適量
- ・料理酒 適量
- ・油 5g
- ・マヨネーズ 3g
- ・オイスターソース 2.5g
- ・しょうゆ 1.5g
- ・みりん 1.5g
- ・さとう 1.5g

●作り方

- ① ジャがいもは洗って皮をむき、サイコロ大に切って少し固めに茹でおく。
- ② 一口大に切った鶏肉に塩こしょう、料理酒で下味をつけ、油をひいたフライパンで炒める。
- ③ ②に①を加えて炒める。
- ④ ③に合わせておいたAを入れ、サッとからめる。

オイスターソースとマヨネーズがじゃがいもと鶏肉にからみ、ごはんに合う一品です。つくってみた感想
アレンジ方法等、園に教えてください。

太閤山あおい園の
給食先生考案！