



なかよし

4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

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(水) 春休み	
2日(木)	
3日(金)	
4日(土)	
5日(日)	
6日(月)	
7日(火)	
8日(水) 始業式 (午前保育・1号認定11:20降園)	■以上児：正装
9日(木)	
10日(金) 入園式	■5歳児：正装
11日(土)	
12日(日)	
13日(月)	
14日(火)	
15日(水)	
16日(木)	
17日(金) スイミング(らいおん)	
18日(土)	
19日(日)	
20日(月) 発育測定週間	※5月特別保育申し込み締め切り日
21日(火)	
22日(水) 交通安全指導	【進級児の方へのお知らせ】
23日(木) 鼓隊指導(5歳児)	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、 13日(月) まで提出をお願いします。
24日(金) スイミング(ぞう)	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。
25日(土)	
26日(日)	
27日(月) 避難訓練	
28日(火) 誕生会	
29日(水) 昭和の日	
30日(木)	

【今後の予定】

- ・ 5月14日(木) 保育参観(以上児)・保護者会総会
引き渡し訓練(全園児)
- ・ 19日(火) 内科健診(全園児)
- ・ 28日(木) 誕生会





鷹 寺 学 園

I N F O R M A T I O N



令和8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

93名 (0～2歳児含む)

認定こども園太閤山あおい園

208名 (0～2歳児含む)

第三あおい幼稚園

53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25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27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つていく予定です。

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」で過ごす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、安心して活動が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ませうお願いいたします。

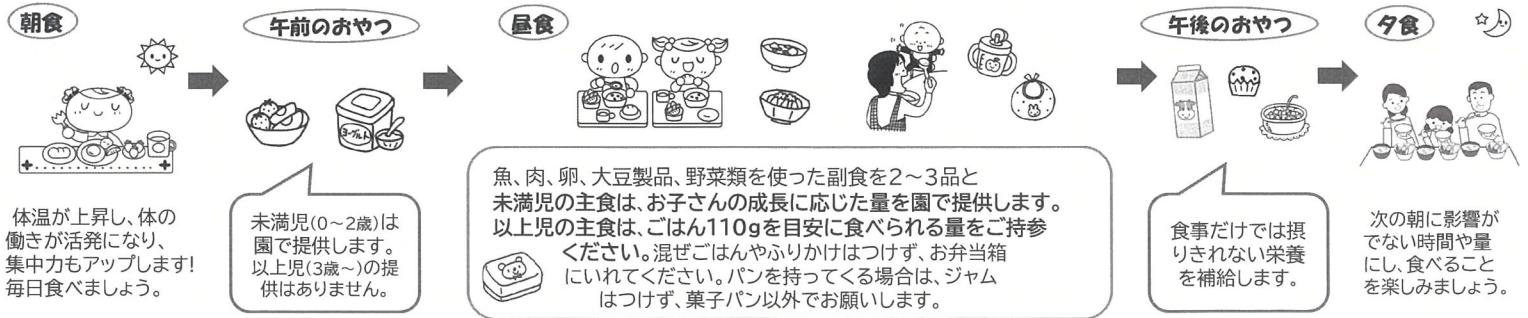


月	火	水	木	金	土	日	
【お知らせ】 ・献立は都合により変更することがあります。 ・●印がついている日は主食はいりません。(28日) ・☆印は手づくりおやつです。 ・◎印は「射水きとときの日」です。 23日(木)は「いちご」、28日(火)は「たけのこ」です。		1 (ごはん) 牛乳 ハイハイイン 厚揚げのそぼろ煮 茹でブロッコリー 小松菜のみそ汁	2 (ごはん) 牛乳 マナンビスケット オムレツ ツナサラダ 春雨スープ	3 (ごはん) 牛乳 ソフトせんべい 信田煮 おひたし 具だくさん汁	4 (ごはん) ジュース お菓子 パン お魚ウイナナー チーズ・ゼリー お茶	5 (ごはん) ジュース お菓子 パン お魚ウイナナー チーズ・プリン お茶	6 (ごはん) ジュース お菓子 パン お魚ウイナナー チーズ・プリン お茶
6 (卵・乳・小麦なし)	7	8	9	10	11	12	
(ごはん) ばりばりパンキン さばの煮付け 小松菜とコーンのおひたし じゃが芋のみそ汁	(ごはん) 牛乳 しるこサンド アップルチキン マカロニサラダ 豆腐のスープ	(ごはん) 牛乳 たべっこBABY 肉団子 即席漬け きつねうどん	(ごはん) 牛乳 ねじねじ ちくわの磯辺揚げ やみつきブロッコリー 大根のみそ汁	(ごはん) 牛乳 ミニミニごはん 豚肉の生姜焼き 納豆和え 麩のみそ汁	(ごはん) ジュース お菓子 パン お魚ウイナナー チーズ・ゼリー お茶	(ごはん) ジュース お菓子 パン お魚ウイナナー チーズ・ヨーグルト お茶	
飲む野菜と果実・ぱりんこ	☆あわせるゼリー	牛乳・味しらべ	牛乳・やわらかおかき	☆フルーチェ	ジュース・お菓子	ジュース・お菓子	
13 (卵・乳・小麦なし)	14	15	16	17	18	19	
(ごはん) のりわかめせんべい 鶏肉の照り焼き 三色和え 白菜のみそ汁	(ごはん) 牛乳 アンパンマン スパゲティボリタン フライドポテト コーンときのこのスープ	(ごはん) 牛乳 ずしほしほ野菜 メンチカツ コールスローサラダ えのきのみそ汁	(ごはん) 牛乳 アンパンマン 回鍋肉 きゅうりのナムル 野菜スープ	(ごはん) 牛乳 カルシウムせん 肉じゃが ブロッコリーのおかか和え 豆腐のみそ汁	(ごはん) ジュース お菓子 パン お魚ウイナナー チーズ・ゼリー お茶	(ごはん) ジュース お菓子 パン お魚ウイナナー チーズ・プリン お茶	
野菜生活・星たべよ	☆プリン	お茶・☆りんご蒸しパン	牛乳・マリー	牛乳・あじわいたまごのサブレ	ジュース・お菓子	ジュース・お菓子	
20	21	22	23 ◎射水きとときの日	24	25	26	
(ごはん) ゼリー さばの塩焼き ゆかり和え さつまい	(ごはん) パナナ 鶏肉のさっぱり煮 いんげんのごま和え 切干大根のみそ汁	(ごはん) 牛乳 花せんべい ハンバーグ 春キャベツの和え物 コンソメスープ	(ごはん) 牛乳 かぼちゃポロ 揚げ魚の野菜あんかけ 粉ふき芋 白菜のスープ	(ごはん) 牛乳 にんじんせんべい 豆乳コーンコロッケ きんぴらごぼう かきたま汁	(ごはん) ジュース お菓子 パン お魚ウイナナー チーズ・ゼリー お茶	(ごはん) ジュース お菓子 パン お魚ウイナナー チーズ・ヨーグルト お茶	
牛乳・アニマルビスケット	牛乳・こぶ糖	幼児牛乳・☆ジャムサンド	☆きらきらいちごゼリー	牛乳・チーズサンド	ジュース・お菓子	ジュース・お菓子	
27	28 ◎射水きとときの日	29 昭和の日	30	日付	午後のおやつには、 週2回程度手作りおやつが つがえます。 		
(ごはん) 牛乳 豆乳ウエハース 麻婆豆腐 スティックきゅうり わかめスープ	(ごはん) 牛乳 カルシウム たけのこご飯 厚焼きたまご 小松菜のおひたし なめこのみそ汁	ジュース お菓子 パン お魚ウイナナー チーズ・ゼリー お茶	(ごはん) ヨーグルト 魚のカレー揚げ きゅうりとパインのサラダ 水菜ときのこのスープ	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	※射水きとときの日 射水市産の旬の食材を使っ て給食を作る日のことです。 おいしくたべましょう。 		
牛乳・ばかうけ(青のり)	牛乳・ブリッツ	ジュース・お菓子	牛乳・ソフトサラダ				

食育だより

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いしい給食で応援していきたいと思っています。

＜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おぎなしましょう。



射水市の給食の先生が、射水市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です。1年の間に25回登場します。射水きととき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紹介してくれますので、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。握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
 - ・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
 - ① 塩としょうゆでごはんを炊く。
 - ② 具材は食べやすい大きさに切る。
 - ③ ②と砂糖、料理酒、しょうゆで煮る。
 - ④ ①に③を入れ混ぜ合わせる。

※生たけのこの処理
たっぷり水に米ぬか(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