



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 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
いのちを大切にする子
～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～

認定こども太閤山あおい園

行事予定	お知らせ
1日(金)	
2日(土)	
3日(日) 憲法記念日	
4日(月) みどりの日	
5日(火) こどもの日	
6日(水) 振替休日	
7日(木)	
8日(金) 花まつり(以上児)	■ 以上児：正装
9日(土)	<p>「花まつり」とは、お釈迦様のお誕生をお祝いする日です。園では1ヶ月遅れで、お釈迦様のお誕生をお祝いします。年長児・年中児は蓮王寺の本堂で、年少児は遊戯室でお参りをします。</p> <p>※お花をお供えてお祝いしたいので、お家にお花のある方は持ってきてください。よろしくお願ひします。</p>
10日(日)	
11日(月)	
12日(火) 大仏さまを見に行こう(3歳児)	
13日(水)	
14日(木) 保育参観(以上児)・保護者会総会 園児引き渡し訓練(全園児)	
15日(金) スイミング(らいおん組)	
16日(土)	
17日(日)	
18日(月)	
19日(火) 内科健診(全園児)	
20日(水) 発育測定週間・避難訓練	※ 6月特別保育申し込み締め切り日
21日(木) 鼓隊指導(5歳児)	
22日(金) スイミング(ぞう組)	
23日(土)	
24日(日)	
25日(月)	
26日(火) ↓	
27日(水) 体育教室(4.5歳児)	
28日(木) 誕生会	
29日(金) 交通安全指導	
30日(土) 園庭整備(りす・うさぎ・くま・きりん組)	
31日(日)	

【今後の予定】

- 6月2日(火) 眼科健診(以上児)
- 4日(木) 歯磨き教室(4歳児) ※午後
(詳細が決まり次第お知らせします。)
- 4日(木) プラネタリウム鑑賞(5歳児)
- 5日(金) スイミング(らいおん)
- 16日(火) 青葉まつり(以上児)
- 19日(金) スイミング(ぞう)
- 25日(木) 幼年消防クラブの集い(5歳児)
- 29日(月) 誕生会
- 31日(火) あおいっこデー(自由参観:AM)
- 7月 3日(金) ECEQ公開保育



4月の緊張が少しずつとれてきた様子ですが、園での生活リズムが分かり、身についてくるには、もう少し時間が必要ではないかと思えます。

5月は子ども達がそれぞれ頑張っている日々、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するはなまつりは本来4月8日です。

園では子ども達が落ち着く頃

5月7日～8日に各園の園児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、保育教諭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)

☆園では、子ども達が無理なくいろいろな活動に取り組めるよう工夫しています。

◎保育料・給食費等納入金について

5月25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。(28日) ・☆印は手づくりおやつです。 ・◎印は「射水きとぎの日」です。 15日(金)は「春キャベツ」、19日(火)は「ふき」です。 ・◆印は郷土料理です。		●射水きとぎの日 射水市産のきとぎ食材 を使って給食やおやつを 作る日です。	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	1 (ごはん) 牛乳 ベビーせんべい 焼きそば アンパンマンポテト 児かまぼこ入りすまし汁	2 ジュース お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・ゼリー お茶	3 ジュース お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・プリン お茶
4 ジュース お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・ゼリー お茶	5 ジュース お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・ヨーグルト お茶	6 ジュース お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・ゼリー お茶	7 (卵・乳・小麦なし) (ごはん) パナナ 筑前煮 いんげんのごま和え 玉ねぎのみそ汁	8 (ごはん) 牛乳 アンパンマン 魚のかば焼 酢の物 じゃが芋のみそ汁	9 ジュース・お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・ゼリー お茶	10 ジュース・お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・ヨーグルト お茶
11 (ごはん) 牛乳 ルヴァン 八宝菜 スティックきゅうり 卵とコーンのスープ	12 (ごはん) 牛乳 たべっこ動物 さばの塩焼き 即席漬け ◆かけ中華	13 (ごはん) 牛乳 きなこもち スペイン風オムレツ キャロットラペ なめこのみそ汁	14 (ごはん) 牛乳 カルピッシュ 魚のみそマヨかけ やみつきブロックリー もやしのスープ	15 ◎射水きとぎの日 (ごはん) 牛乳 にんじんせんべい エビカツ こまった菜おいしい菜 春キャベツとベーコンのミルクスープ	16 ジュース お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・ゼリー お茶	17 ジュース お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・プリン お茶
18 (卵・乳・小麦なし) (ごはん) わらさきもせんべい 鶏肉の甘辛揚げがらめ 青菜のコーンとえ 大根のみそ汁	19 ◎射水きとぎの日 (ごはん) 牛乳 ハッピーターン 魚の煮つけ 切干大根のはりはり 豆腐のみそ汁	20 (ごはん) コーンフレークの牛乳かけ ふわふわ卵 ポテトサラダ きのこのスープ	21 (ごはん) 牛乳 マナウエファ ナゲット風子キン ポイルキャベツ 春雨スープ	22 (ごはん) 牛乳 たべっこbaby チンジャオロース 粉ふき芋 わかめスープ	23 ジュース お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・ゼリー お茶	24 ジュース お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・ヨーグルト お茶
25 (ごはん) ヨーグルト ミートローフ ばてちっちゃサラダ コンソメスープ	26 (ごはん) 牛乳 ソフトせん 煮し魚のごまソース なめたけ和え 豚汁	27 (ごはん) 牛乳 ミニぼんごさかな ヒレカツ パンサンデー 青菜のみそ汁	28 ● 青りんごゼリー カレーライス ポイルウイナー 変わり和え	29 (ごはん) 牛乳 やわらかおかし 春巻 ひじきサラダ 白菜のみそ汁	30 ジュース お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・ゼリー お茶	31 ジュース お菓子 パン おさかなソーセージ チーズ・プリン お茶
牛乳・ソフトサラダ	☆お麩ラスク	牛乳・置たべよ	牛乳・白い風船	☆フルーツIN・ゼリー	ジュース・お菓子	ジュース・お菓子

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、生活リズムを整えることが大切です。「早寝、早起き、朝ごはん」を心がけ、毎日、朝食を食べて1日を元気にスタートさせましょう！

< “朝ごはん” はからだを目覚めさせるスイッチ >

毎日朝ごはんを食べると…

体内時計を
朝型体質に調整する

たんぱく質
体温が上がり
元気に活動できる

食物せんい
胃や腸が刺激されて
「朝うんち」の
習慣がつく

炭水化物
脳にエネルギーが補給され
遊びや学習に集中できる

かんたん！朝ごはんの組み合わせ例

炭水化物

たんぱく質

やさい料理や
くだもの

+

ゆでたまご

+

or

+

+

+

朝食を食べることは、1日を元気に過ごすためだけでなく、将来の健康にもつながります！

射水きとぎの日



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ゆるいため、葉が薄くて柔らかく、水分も多く含んで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】 キャベツのはなはなにいろでしようか？

- ①びんく ②さいろ ③あお

答えは下にあります

今月のレシピ「春キャベツとベーコンのミルクスープ」

●材料 (1人分)

- ・春キャベツ 35g
- ・玉ねぎ 15g
- ・じゃがいも 15g
- ・にんじん 8g
- ・しめじ 5g
- ・ベーコン 8g
- ・コンソメ 2g
- ・塩 コシヨウ 少々
- ・牛乳 40g
- ・水 80g
- ・油 適量

●作り方

- ① 春キャベツは食べやすい大きさにザク切り、玉ねぎは薄切り、にんじん、じゃがいも、しめじ、ベーコンは一口大に切る。
- ② 鍋に油を引き、ベーコンを炒める。玉ねぎ、にんじん、しめじ、じゃがいもを加えて炒め、塩コショウをする。
- ③ 野菜に火が通ったら春キャベツを入れ、さっと炒める。水とコンソメを入れ、蓋をして5～10分くらい煮込む。
- ④ 野菜が柔らかくなったら、牛乳を入れ、温めながら味を整える。沸騰する直前で火を止める。

子どもたちが大好きな牛乳と優しい甘さが特徴の春キャベツのスープです。



黒河保育園の
給食先生考案！