



認定こども園太閤山あおい園

11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

保育目標
いのちを大切にすると
~思いやり
いたわりの心をもって~

自分と考え 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(金) スイミング(ぞう) | <p>朝晩冷え込むようになってきました。防寒着にはお子さんがかけやすいように、襟のところに紐をつけてください。名前の記入をお願いします。</p> <p>また、制服登園の際(以上児)寒いと思われる方は、制服半ズボンorスカートの下にスパッツやレギンス(あまり華美でないもの)を履いてください。</p> |
| 2日(土) | |
| 3日(日) 文化の日 | |
| 4日(月) 振替休日 | |
| 5日(火) 資源回収 | |
| 6日(水) ↓ あおいっこデー(自由参観) | |
| 7日(木) 避難訓練 | |
| 8日(金) 園外保育(2歳児) | |
| 9日(土) | |
| 10日(日) | |
| 11日(月) 交通安全指導 | <p>【おわがい】 </p> <p>日が暮れるのが一段と早くなってきました。降園の際は子どもの安全確保のため、駐車・車の発進に細心の注意をお願いいたします。</p> <p>また、駐車場内外では必ずお子さんと手をつなぎ、事故に遭わぬよう気をつけてください。登降園の際は駐車場が込み合いますので、登園、降園後は速やかに帰園ください。よろしくお願いいたします。</p> |
| 12日(火) | |
| 13日(水) | |
| 14日(木) | |
| 15日(金) | |
| 16日(土) | |
| 17日(日) | |
| 18日(月) | |
| 19日(火) 器楽指導(以上児) | |
| 20日(水) | |
| 21日(木) 発育測定(以上児) | <p>※ 11月特別保育申し込み締め切り日</p> <p>年長児遠足 写真販売(ヒロシフォトさん撮影) </p> <p><販売期間> 11/20(水)~27(水)まで</p> <p>インターネット上での写真販売を行います。販売期間を過ぎますと閲覧できなくなりますので、販売期間をご確認ください。えんだより(4月号)にも記載してありますが、写真の袋は卒園まで使用しますので、写真の受け取り後園にお戻しください。</p> |
| 22日(金) 発育測定(未満児) | |
| 23日(土) 勤労感謝の日 | |
| 24日(日) | |
| 25日(月) | |
| 26日(火) | |
| 27日(水) | |
| 28日(木) 誕生会 | |
| 29日(金) | |
| 30日(土) | |

【今後の予定】

- 12月3日(火) キラキラ発表会予行練習(以上児)
- 6日(金) キラキラ発表会ラポールリハーサル(以上児)
- 7日(土) キラキラ発表会(以上児)
- 12日(木) 誕生会
- 13日(金) スイミング(らいおん)
- 16日(月) もちつき
- 17日(火) 茶道教室(5歳児)
- 18日(水) 体育教室(4.5歳児)
- 19日(木) クリスマス会
- 20日(金) スイミング(ぞう)
- 23日(月) 終業式
- 24日(火) 冬休み(~1/9まで)





鷹 寺 学 園 I N F O R M A T I O N



園でのどの活動も、日々の経験の積み重ねの上にあるものばかりです。

運動会の経験をきっかけに、製作や遊び等、様々な活動への取り組みに、積極性がみられるようになってきていると思います。

製作活動にも楽しく取り組んでいます。園では、子どもの「成長へのきっかけ」がたくさん生まれる活動を、これからも工夫していきます。

保護者の皆様には、今後も温かい目で子ども達を見守ってくださいますよう、よろしくお願いいたします。



◎経験をいかそうとする子ども達

行事を経験してきた子ども達は、いろいろな場面でその経験をいかそうとするようになります。

友達と、大きい子と、小さい子と一緒に遊ぶ中で、工夫し合い、話し合う姿も見られる様になります。

互いに励まし合い、助け合う経験を通して「ありがとう」が素直に言える優しい子になっていくのです。

私達は、いろいろな場面を通して、子ども達への言葉がけに工夫をしていきます。

子ども達自身に何を感じ取って欲しいか、何に気づいて欲しいか、話し合いをしながら子ども達のより良い成長を促していきます。

◎心の健康を保つために



「メンタルヘルス」という言葉を耳にしたことがあると思います。

メンタルヘルスとは「こころの健康状態」を意味します。

心が軽い、力が湧いてくるといった感覚と同じように、心が軽い、穏やかな気持ち、やる気が湧いてくるような気持ちの時は心が健康といえます。

大人同様、子どもも、日々の生活でストレスを感じる場合があります。

心の健康を保つために、前向きな言葉・元気になる言葉・優しくなれる言葉・笑顔でいっぱいになる言葉を、子ども達に沢山かけてあげたいですね。

そして笑顔になった子ども達から、私達大人は日々の元気をもらえるのではないのでしょうか。私達は、子ども達の笑顔の為に、明るく声をかけていきます。



◎給食費・保育料等納入金について

11月納入金は、20日（水）となります。



| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|--|--|---|--|---|---|--|
| 11月24日は和食の日 22日の給食は、和食の形である主食・主菜・副菜を組み合わせ、だしのおいしいさが味わえる給食になっています。 | 【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「きとときの日」です。 7日(木)は キャベツ、19日(火)は里芋です。 | 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 イチゴちゃんクッキー 五日きんぴら きゅうりのカリコリ漬け すりみ汁 | 2 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 | 3 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 | |
| 4 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 | 5 (ごはん) 牛乳 卵のビスケット 麻婆豆腐 水菜と切干大根のはりはり 中華風コンソープ | 6 (ごはん) 牛乳 にんじんはんぺい いけのかりん揚げ(※:白身魚) こまつた菜おいしい菜 白菜のみそ汁 | 7 ◎きとときの日 (ごはん) 牛乳 カルシウムゼリー かぼちゃコロッケ 茹でブロッコリー キャベツと肉団子のスープ | 8 (ごはん) 牛乳 マンナウエフォー おでん ツナ和え ヨーグルト | 9 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 | 10 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 |
| 11 (卵・乳・小麦なし) (ごはん) 花たんぽこ餅 魚の竜田揚げ 煮物 大根のみそ汁 | 12 (ごはん) 牛乳 たまご動物 ポイルワインナー にんじんしりしり カレーシチュー | 13 (ごはん) 牛乳 シガーフライ ハムカツ きゅうりのナムル なめこのみそ汁 | 14 (ごはん) 牛乳 きなこもち 焼き肉 やみつぎブロッコリー 豆腐のみそ汁 | 15 (ごはん) 牛乳 かんぱん 魚のねぎみそかけ 大根とコーンの甘酢漬け むらくも汁 | 16 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 | 17 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 |
| アンパンマンりんご・KCサクッとあられ | ☆マスカットゼリー | 牛乳・ミレービスケット | お茶・☆ピザトースト | 牛乳・ムーンライト | 幼児ジュース・お菓子 | 幼児ジュース・お菓子 |
| 18 (ごはん) 牛乳 たまごせんべい さばの煮付け 納豆サラダ 玉ねぎのみそ汁 | 19 ◎きとときの日 (ごはん) 牛乳 ビスコ 鶏肉の照り焼き ゆかり和え 里芋入りあったかうどん | 20 (ごはん) 牛乳 ハッピーターン ヒレカツ スパゲティサラダ コンソメスープ | 21 (ごはん) コーンフレークの牛乳がけ 厚焼き玉子 甘酢和え 豚汁 | 22 和食の日 (ごはん) ヨーグルト 鮭の塩焼き ひじき煮 すまし汁 | 23 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 | 24 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 |
| お茶・☆揚げパン | 牛乳・ばりばりポテト | 牛乳・ロアンスパニョ | ☆アメリカンドッグ | 牛乳・揚げ番 | 幼児ジュース・お菓子 | 幼児ジュース・お菓子 |
| 25 (卵・乳・小麦なし) (ごはん) パナ ごぼうと牛肉の炒め煮 ほうれん草ともやしのおひたし 秋の味覚汁 | 26 (ごはん) 牛乳 マンナビスケット ふわふわ卵 コールスロー ビーフンスープ | 27 (ごはん) 牛乳 あかちゃんせんべい エビフリッター パンサンスー 水菜のスープ | 28 ● 牛乳 だしのおせんべい カレーライス 変わり和え みかんゼリー | 29 (ごはん) 牛乳 かりんぱん 回鍋肉 コーンマヨ和え わかめスープ | 30 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 | |
| 野菜生活・お米deタルト | 牛乳・ばりりんこ | ☆ブルーチェ | 牛乳・味しらべ | 牛乳・ソフトサラダ | | |



食育だより

秋も深まり朝晩はめっきり冷え込む季節になりました。日本の秋は「実り」の季節であり、「自然」に感謝し、来年の五穀豊穡を祈る祭りなどの行事が全国各地で盛んに行われる季節でもあります。日本の食文化にとって大変重要な秋の時期に、「和食」について認識を深めましょう。



和食の特徴



バランスよく栄養素がとれる

和食の基本「一汁三菜」は、さまざまな食材の組み合わせで、栄養素をバランスよくとることができます。



減塩になり、健康維持にもつながる

「だし」のうま味は料理の味を引き立てるので、調味料が少なくても美味しく減塩できます。



消化を促進する、丈夫な身体を作り血流をよくする、血中コレステロールを下げる

給食に「富富富」がです

富富富は
・米粒がしっかりしていてベタつかない
・冷めてもかたくなりくい
・あっさりとした口当たりでどんな料理でも合う

おいしいことはもちろん、病気に強い稲なので農薬を減らした環境にもやさしいお米です！



毎日の食事の中で「和食」をみつめてみましょう

きとときの日



人参には、βカロテンが豊富に含まれています。βカロテンは体内でビタミンAになり、皮膚や粘膜を丈夫にするため、体内に病原体やウイルスが侵入しにくくさせ、免疫力を高める働きがあります。皮のすぐ内側には実の数倍の栄養が詰まっており、皮をなるべく薄くむくようにするか、皮ごと料理したほうが効果的に栄養をとることができます。

【クイズ】おいしいにんじんのとくちょうはどれでしょう？

- ①色がうすい ②色がこい ③細い根っこがたくさんついている

答えは下にあります

今月の食材：人参

今月のレシピ「にんじんしりしり」

●材料(1人分)

- ・にんじん 25g
- ・もやし 15g
- ・ツナフレーク 5g
- ・鶏卵 10g
- ・さとう 1g
- ・油 1g
- ・白いりごま 0.5g
- ・しょうゆ 2g
- ・みりん 1g

●作り方

- ① にんじんは千切り、もやしは食べやすい長さにきる。
- ② ①を茹でて冷まします。
- ③ 炒り卵を作り冷まします。
- ④ 白いりごまをフライパンで炒ります。
- ⑤ ツナフレークの油をきります。
- ⑥ 調味料を鍋にいれ、沸騰したら冷ましておきます。
- ⑦ 冷ました野菜、炒り卵を調味料で和え白いりごまも加えたら完成です。