



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慈しみ 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
いたわりの心をもつて～

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

4月の予定

行事予定	お知らせ
1日(火) 春休み	
2日(水)	
3日(木)	
4日(金)	
5日(土)	
6日(日)	
7日(月)	
8日(火) 始業式 (午前保育・1号認定11:20降園)	■以上児：正装
9日(水)	
10日(木) 入園式	■5歳児：正装
11日(金)	
12日(土)	
13日(日)	
14日(月)	
15日(火)	
16日(水) 発育測定 (以上児)	
17日(木) 発育測定 (未満児)	
18日(金) スイミング (らいおん)	※ 5月特別保育申し込み締め切り日
19日(土)	
20日(日)	
21日(月) 避難訓練	
22日(火) 誕生会	
23日(水)	
24日(木) 鼓隊指導 (5歳児)	
25日(金) 交通安全指導・スイミング (ぞう)	
26日(土)	
27日(日)	
28日(月)	
29日(火) 昭和の日	
30日(水)	

【進級児の方へのお知らせ】
 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、**14日(月)**まで提出をお願いします。
 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。

【今後の予定】

- ・ 5月16日(金) 保育参観 (以上児) ・ 保護者会総会
- ・ 27日(火) 誕生会





鷹 寺 学 園

I N F O R M A T I O N



令和7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

90名 (0～2歳児含む)

認定こども園太閤山あおい園

210名 (0～2歳児含む)

第三あおい幼稚園

61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20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20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っていく予定です。

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」ですごす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。



月	火	水	木	金	土	日
日付	1	2	3	4	5	6
(はまき県産 主産) 3歳未満児 午前おやつ	(ごはん) 牛乳 ハイハイン 厚揚げのそぼろ煮 茹でブロッコリー たまねぎのみそ汁	(ごはん) 牛乳 ソフトせんべい さばのみそ煮 小松菜のおひたし けんちん汁	(ごはん) 牛乳 卵とせんのせんべい かぼちゃサンドフライ ツナサラダ 野菜スープ	(ごはん) 牛乳 きなこもち ささみレモン コールスローサラダ えのきのみそ汁	ジュース お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ・ゼリー お茶	ジュース お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ・プリン お茶
午後おやつ	牛乳・ぱりんこ	お茶・☆マカロニあべかわ	牛乳・味しらべ	牛乳・チョイス	ジュース・お菓子	ジュース・お菓子
7 (卵・乳・小麦なし)	8	9	10	11	12	13
(ごはん) ゼリー 肉じゃが 兄弟和え 豆腐のみそ汁	(ごはん) 牛乳 カルシウムせん 肉団子 おひたし 臭だくさん汁	(ごはん) 牛乳 たべっこBABY きつねうどん チキンロール 即席漬け	(ごはん) お茶 ねじねじ さけの塩焼き きんぴらごぼう じゃが芋のみそ汁	(ごはん) 牛乳 がんば野菜菜 生姜焼き 納豆和え 卵とコーンのスープ	ジュース お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ・ゼリー お茶	ジュース お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ・ヨーグルト お茶
りんごジュース・ごぶ柿	牛乳・ミレービスケット	☆あわせゼリー	牛乳・チーズサンド	幼児牛乳・☆ジャムサンド	ジュース・お菓子	ジュース・お菓子
14 (卵・乳・小麦なし)	15	16	17	18	19	20
(ごはん) パナナ 鶏肉の照り焼き こまつた菜おいしい菜 白菜のみそ汁	(ごはん) 牛乳 やわらか220g 魚の竜田揚げ きゅうりとわかめの酢の物 さつま汁	(ごはん) 牛乳 ローストブリッヅ 回鍋肉 粉ふき芋 中華スープ	(ごはん) 牛乳 塩せんべい アップルチキン マカロニサラダ 麩のみそ汁	(ごはん) 牛乳 幼児ビスケット スパゲッティミートソース 海藻サラダ チンゲン菜のスープ	ジュース お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ・ゼリー お茶	ジュース お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ・プリン お茶
野菜生活・☆フライドポテト	牛乳・たべっこどうぶつ	牛乳・ばかうけ	☆ギョーザの皮ピザ	牛乳・カリボテミニ	ジュース・お菓子	ジュース・お菓子
21	22 ●◎きときとの日	23	24 ◎きときとの日	25	26	27
(ごはん) 牛乳 花形せんべい メンチカツ 春キャベツのサラダ 春雨スープ	(ごはん) 牛乳 カルシウムエース たけのこご飯 厚焼き玉子 三色和え なめこのみそ汁	(ごはん) 牛乳 おとっと 麻婆豆腐 スティックきゅうり わかめスープ	(ごはん) 牛乳 がぼちゃポロ しゅうまい はりはり漬け キャベツのみそ汁	(ごはん) 牛乳 ルヴァン 鶏肉のさっぱり煮 いんげんのごま和え 小松菜のみそ汁	ジュース お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ・ゼリー お茶	ジュース お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ・ヨーグルト お茶
☆フルーチェ	牛乳・ソフトサラダ	牛乳・ぼたぼた焼き	☆きらきらいちごゼリー	牛乳・おにぎりせんべい	ジュース・お菓子	ジュース・お菓子
28	29 昭和の日	30	【お知らせ】			
(ごはん) 牛乳 じんじんせんべい エビフリッター きゅうりとパインのサラダ 水菜ときのこのスープ	ジュース お菓子 パン 魚肉ソーセージ チーズ・ゼリー お茶	(ごはん) ヨーグルト チャプチェ やみつきブロッコリー かきたま汁	●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。 22日(火)は「たけのこ」、24日(木)は「いちご」です。			
牛乳・ロアンヌパノラ	ジュース・お菓子	牛乳・壘たべよ	午後のおやつには、週2回程度手作りおやつがです。			

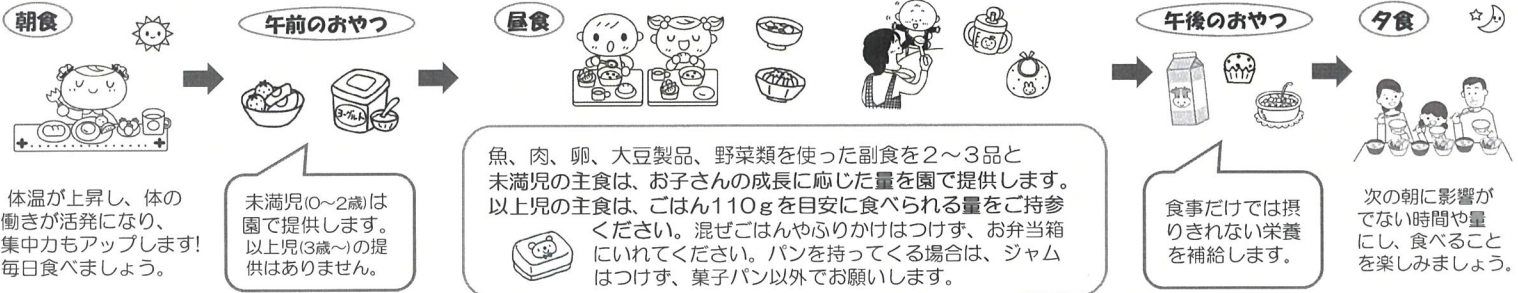
※献立がない日はお茶が付きま

食育だよ!

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いきましょう。



きときとの日



給食の先生が、富山県産のきときと旬の食材を使って給食を作る日のことです。今年度は、射水市が20周年を迎え、「きときとの日」給食も20周年を迎える記念の年です。そのため、これまでやってきたきときとの日で、子どもたちに大人気だったレシピを紹介します。紹介できなかったものは、園の給食先生がレシピを教えてください。ぜひ声をかけてみてください。富山県産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。掘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き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
- 食塩 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

- 塩としょうゆでごはんを炊く。
- 具材は食べやすい大きさに切る。
- ②と砂糖、料理酒、しょうゆで煮る。
- ①に③を入れ混ぜ合わせる。

※生たけのこの処理

たっぶりの水に米ぬか(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