



園だより



<2月の聖句>

わたしは 弱いときにこそ 強いからです

コリントの信徒への手紙(二)12章10節

子どもの成長は、自分自身では感じる事が難しいかもしれません。できたことは成長したと認められ、できなかったことは未熟なことで周りから判断されます。しかしながら未熟が悪いことではありません。むしろ成長の芽は、できたことよりも、できなかったことの方に潜むのだと感じます。どうすればできるようになるのか自身で繰り返し、考えたり工夫したりして、そこから学ぶことや得たことが次の活動へ。それが子どもの成長に繋がるのです。大人に必要なのは待つことと時間のゆとり、そして見守りです。大人も同じ。できないときには凹みますし投げ出したくなります。しかし自分で駄目だと思うことも、他者から見れば立派にやってるよと判断されたり、励ましてくれたりする家族や友だちもいるはず。きっとそこには、子どもを見守る大人のように、私を見守る神さまの力が働いてくださるに違いありません。“弱い時にこそ強くされる時”というみ言葉の励ましを受け、みんなで春を楽しみに待つ時となりますように。

平田 敬子

<月主題>

- 0歳児<みんなだいすき>保育者の祈る姿を見て一緒に祈ろうとする。/身近な友だちの存在を感じ、保育者や友だちとやりとりしながら、模倣遊びを楽しむ。/冬の自然を感じながら遊ぶ。
- 1・2歳児<そうなんだ>自分の言葉で神さまとお話してみる。/友だちと関わる中で、友だちのいろいろな思いに触れ考える。/寒い中にも春が近づいていることを感じ、自然の不思議さや面白さに気付き、楽しむ。
- 3歳児<響き合う>祈りが習慣となり、自分や家族のことを祈ろうとする。/気の合う友だちと遊び、気持ちが通じる楽しさを感じる。/寒さの中にあっても、草木が春の準備をしていることに気付く。
- 4・5歳児<響き合う>イエスさまとのつながりを一人ひとりが感じて過ごす。/お互いに存在を認め合い、相談しながら、時間をかけて思いを実現していく過程を楽しむ。/冬の自然の中に次の季節への備えを知る。

<さんびか> 『ことりたちは』(幼児さんびか10) 『つくしのよう』(幼児さんびか50)

<おやつ音楽> よいこのがくしゅうソングブック



<行事予定>

日	月	火	水	木	金	土
今後の行事 <3月>14日(金)誕生会 23日(土)卒園式 <4月>5日(土)新入園児保護者会 26日(土)親睦遠足						1 保護者会
2	3 月曜礼拝 節分行事	4 避難訓練	5	6	7	8
9	10 月曜礼拝	11 祝日	12	13 体操教室①	14 誕生会	15
16	17 月曜礼拝	18	19 おかいものごっこ (ひよこ・うさぎ・ひつじ)	20	21 おかいものごっこ (ひかり・つき・ほし)	22
23	24 祝日振替	25	26 お別れ遠足 (ほし)	27 体操教室②	28 おたより配布	職員の行事 25日職員会議 26日地域防災

ほしぐみさん

一日警察署長に任命

1月10日は110番の日。ということで、戸畑警察署からの依頼の下、ほし組の子どもたちが、1日警察署長に任命されました。

会場は戸畑イオン2階のよいとさ広場。任命式では、ドゲンジャーズのヒヤクトーバン選手も登場。緊張の面持ちだった子どもたち一人ずつに、ヒヤクトーバン選手から1日警察署長のタスキがかけられました。

式典後は交通安全を呼びかけながら、買い物客にビラやグッズを手渡しし、立派に任務を果たして終了。おつかれさまでした。

2025年1月10日 一日警察署長記念



大人向け おすすめ絵本



保護者の皆様、子育てお疲れ様です！
子どもと過ごしていると、なかなか自身で本を手にとることがないという方にお勧めなのが絵本。少しの字数で心満たされるように、おすすめ絵本をセレクトしてみました。機会があれば、ぜひ手に取ってみてください。

『ちいさなあなたへ』

著 アリスン・マギー ヒター・レイノズ 主婦の友社

『 今日 』

訳 伊藤比呂美 画 下田昌克 福音館書店

『 ふくろうめがね 』

詩 くどうなおこ 絵 あべ弘士 童話屋

おねがい・おしらせ

*進級にあたり、お子さんのことで気になることがありましたら、いつでも担任保育士、主任、園長までご相談ください。

*朝夕の登降園時に駐車場が混み合います。送り迎えが終わり次第速やかに車の移動をお願いします。

*2月中旬から、定岡が看護師として育休復帰し、中川が退職いたします。今までのお交わりに感謝します。

令和6年度後期予定献立一覧表(2月分)

ナオミ愛児園

日	未満児 以上児		全 児				材 料 (分類: 六つの基礎食品)						栄養価									
	主食		献立名	午後 おやつ (*は手作り)	未満児 午前 おやつ	血や肉、骨のもと になるもの		体の調子を整える もとなるもの		熱や力のもとに なるもの		たん ぱく 質 g	脂質 g	加 糖 質 mg	鉄 mg	食塩 相当 量 g	ビ タ ミ ン					
						1	2	3	4	5	6						1	2	3	4		
3月18日 火	ごはん	ごはん	凍豆腐の卵とじ なめこのみそ汁	牛乳 あられ おやつ昆布	牛乳	凍豆腐	牛乳	人参	干椎茸・なめこ	米・じゃがいも・砂糖	364	21.3	15.5	325	2.3	1.9	サラダ油					
						鶏ひき肉 味噌・全卵	煮干し おやつ昆布	ビーマン	玉葱・葱	醤油・酒・あられ							183	0.18	0.46	17		
4月 火	ごはん	ごはん	レバーのてり煮 切干大根サラダ じゃが芋のみそ汁	飲むヨーグルト おかし	牛乳	鶏レバー	牛乳・干若布	人参	生姜・切干大根	米・砂糖・醤油・酒・酢	349	20.6	5.5	284	5.9	1.9	サラダ油					
						コースハム 味噌	煮干し・飲むヨーグルト	胡瓜・葱	じゃがいも・おかし	ごま油							7063	0.32	1.13	29		
5月17日 水	パン	パン	プロカリシチュー 鉄分たっぷりほうれん草サラダ	牛乳 かりんとう	牛乳	鶏肉	牛乳	人参	カリフラワー	0-脂肪・じゃがいも	452	17.6	24.9	293	2.4	1.6	サラダ油・バター					
						まぐろ油漬	鉄強化牛乳	ブロッコリー	玉葱	スープの具・小麦粉・醤油							マヨネーズ	336	0.21	0.43	52	
6月20日 木	ごはん	ごはん	魚のみそ煮 大根べっこう煮 ほうれん草のすまし汁	牛乳 *黒糖もち	牛乳	鯖	牛乳	人参	生姜	米・砂糖・醤油・酒	359	19.5	16.2	276	1.9	1.9	サラダ油					
						赤味噌 黄粉	煮干し だし昆布	ほうれん草	大根 玉葱	みりん・片栗粉・黒砂糖							284	0.2	0.43	12		
7月21日 金	パン	パン	鶏肉のつくね団子 ブロッコリー コーンスープ	ゼリー	牛乳	鶏ひき肉	牛乳	人参	ブロッコリー	0-脂肪・酒	416	21.2	22.5	208	1.3	1.6	マヨネーズ					
						豆腐		パセリ	玉葱	醤油・砂糖・片栗粉							サラダ油	119	0.21	0.44	56	
8月15日 土	パン	パン	バリバリおそば 卵スープ	牛乳 丸ボー一口	牛乳	豚肉	牛乳	人参	葱・干椎茸・玉葱	中華揚げめん・スープの具	455	18.8	18.5	277	1.1	2.8	サラダ油					
						かまぼこ 全卵		もやし・キャベツ	丸ボー一口	砂糖・醤油・片栗粉							205	0.36	0.49	17		
10月25日 火	ごはん	ごはん	肉じゃが 白菜のみそ汁	牛乳 クッキー	牛乳	牛肉	牛乳	人参	玉葱・グリルピーズ	米・じゃがいも・砂糖	400	15.9	18.6	287	2	1.4	サラダ油					
						油揚げ 味噌	煮干し	白菜・葱	白菜・葱	醤油・クッキー							197	0.19	0.35	36		
12月26日 水	パン	パン	チーズ入りハンバーグ 人参つや煮 キャベツのスープ	牛乳 クラッカー	牛乳	合挽肉	牛乳	人参	玉葱	0-脂肪・パン粉・卵	421	18.2	22.5	262	1.4	1.7	サラダ油					
						卵つなぎ	ピザチーズ	パセリ	キャベツ	0-脂肪・スープの具・砂糖							300	0.3	0.4	16		
13月27日 木	ごはん	ごはん	鶏肉のてり煮 小松菜のごまあえ 豆腐とわかめのみそ汁	牛乳 鉄強化ウエハース ビスケット	牛乳	鶏肉	牛乳	小松菜	生姜	米・砂糖・醤油・酒	426	23.8	22.5	585	4.7	1.6	サラダ油					
						豆腐 味噌	煮干し	人参	葱	鉄強化小麦・ビスケット							すりごま	263	0.6	0.89	20	
19月 水	ごはん	ごはん	ハヤシ汁 コーンとかにかまのサラダ	牛乳 クッキー	牛乳	牛肉	牛乳	玉葱・グリルピーズ	米・小麦粉・スープの具	446	16.3	20.8	237	1.5	2.2	バター						
						か風味かまぼこ		スイートコーン・胡瓜	サラダ油							118	0.19	0.34	15			
22月 土	ごはん	ごはん	カレーうどん バナナ ※以上児、主食不要。	牛乳 せんべい	牛乳	豚肉	牛乳	人参	玉葱	乾めん・じゃがいも	520	19.5	14	252	1.3	2.1	サラダ油					
						スキムミルク		バナナ	バナナ	カレー・スープの具							136	0.49	0.44	27		
28月 金	ごはん	ごはん	ハヤシ汁 コーンとかにかまのサラダ	牛乳 *ココアとブルーの 豆乳蒸しパン	牛乳	牛肉	牛乳	玉葱・グリルピーズ	米・小麦粉・スープの具	446	16.3	20.8	237	1.5	2.2	バター						
						か風味かまぼこ 豆乳		スイートコーン・胡瓜 ブルー	サラダ油							118	0.19	0.34	15			
14月 金	誕生児	誕生児	カレーピラフ・白身魚のたった揚げ キャベツのサラダ わかめのすまし汁・バナナ	ゼリー	牛乳	鶏肉	牛乳	人参	キャベツ	米・砂糖・スープの具	540	23.1	14.3	98	1.9	2.4	サラダ油					
						白身魚	干若布	ビーマン	葱	醤油・酒・片栗粉・上新粉							ごま油	174	0.83	0.25	69	
2月3日は節分です。節分の豆まきで使用する「大豆」は「畑のお肉」と言われるほど栄養価が高く、健康な体作りにはかせません。ご家庭でも、大豆由来の「豆腐」や「味噌」、「豆乳」や「黄粉」などを使った料理を作ってみてはいかがでしょうか？ *子どもたちが「大豆」そのままの形や大きな欠片を摂取すると、誤嚥事故の恐れがあります。ご注意ください。 *献立を確認の際、家庭で食べたことのない食材は、給食で食べる前に、家庭で試食を2~3回程度行ってください。 *ひかり・つき・ほし組は、主食の持参が必要です。カレーうどんの主食はいりませんので、ご注意ください。 *献立表についての不明な点や、気になる献立レシピについてご質問等ございましたら、お気軽に給食室までお尋ねください。											以上児	基準量	400	26	18	270	2.1	1.6	225	0.28	0.35	20
											以上児	平均栄養価	424	19.2	19.2	301	2.2	1.9	539	0.29	0.5	27
											未満児	基準量	480	23	16	200	2.3	1.5	200	0.25	0.3	20
											未満児	平均栄養価	510	20.6	19.6	339	1.9	1.8	465	0.3	0.53	23



※平均栄養価は行事食を除く