



## 令和4年度アソカ学園 園だより9月号



### 9月の予定

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12 アソカ諸費用 9月分引落し	13	14	15	16	17
18	19 敬老の日	20 避難訓練	21	22 お誕生日集会	23 秋分の日	24
25	26	27	28	29	30	

### 10月の予定

10月 9日(日)アソカオリンピック・11日(火)代休 ※雨天延期日10日(月)

10月12日(水)アソカ諸費用10月分引落し

10月25日(火)南楽園遠足(年長・年中・年少)

# 園だより 9月号

## 属性

3 年ぶりに能勢遠足に年長さんと行ってきました。アソカから1時間ほどで一里松キャンプ場に着きます。田んぼに入り、カエルを捕まえ、川に入り、子ども達と一緒に自然を堪能して来ました。子どもの中には、田んぼを嫌がったり、川を怖かったりと様々ですが、いつの日にかは、いい思い出になってほしいですね。

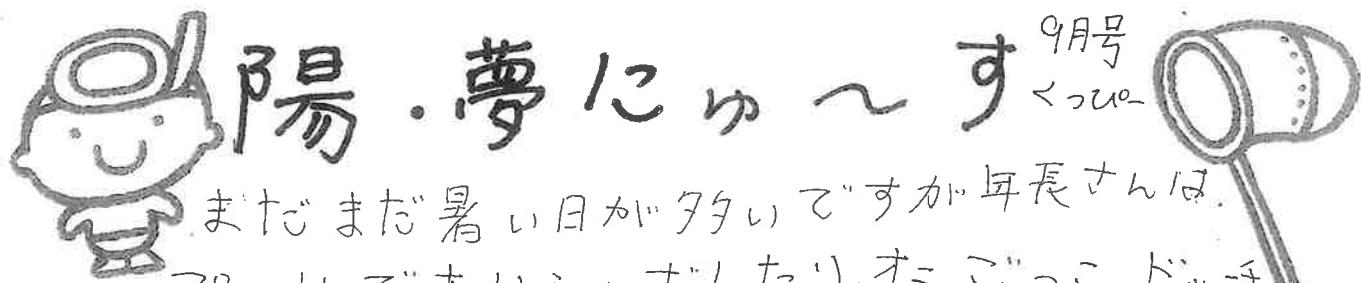


私の母親は昭和18年生まれの79歳です。イベントが大好きな母は去年の東京オリンピック、今年の冬季オリンピックをTV観戦を楽しみ、11月にあるサッカーワールドカップを待ち遠しくしているようです。少々気が早く、2025年の大阪万博までは健康で過ごしたいと心配しておりますが、おそらく大丈夫でしょう。

幼少時、私は母親から大人しくて、優しい子どもだとよく言われ、兄はヤンチャと聞かされていました。子どもながらに自分は大人しいんだと感じ、大人しくしなければと思ったことがあります。聞き慣れないとは思いますが、属性付与という言葉があります。これは親もしくは祖父母が子どもや孫に「お前は賢い」や「お前は可愛い」と言った属性（特徴や性質）を与えることです。属性というものはあくまでも属性であって本当の子どもの姿ではないことがほとんどです。では一体何かというと、親や祖父母のこうなってほしいという期待なのです。つまり「お前は賢い」は頭がいい子になってほしいという願い、可愛くなつて欲しいいと言う願いなのです。期待に応えようと健気な子どもは頑張ります。順調な時は何も問題はありません。しかし、親の期待に応えようとする気持ちが強くなりすぎるとバランスが崩れてしまいます。

私も二児の父親です。自分の子どものことは自分が1番わかっていると思ってします。それゆえに自分の理解の範囲でしか子どもを捉えることができないのです。しかし子どもは自分の理解を超えている存在だと知ることが、子どもを理解する一歩なのです。「ウチの子どもは何を考えているかよくわからないわ、理解できないわ」と感じたら、実は正しく子どもを理解していると言えるかもしれません。さて保護者の皆様は、お子様を理解していますか？少々意地悪な質問かもしれませんね、残暑に気をつけてお過ごしください。

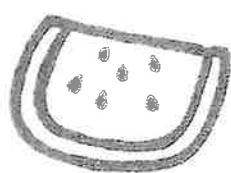
民谷



# 陽・夢にゅへす

9月号  
くつひー

まだまだ暑い日が夕方にまで続く。年長さんは、  
フルーツで大ハシャキしたり、おにごっこ、ドッヂ  
に走り回って元気いっぱいです!! 27日には  
能勢に行くて来ました。田んぼに入た川で、  
岩のすべり台で遊んだり自然  
の中でみんなイキイキ楽しそうだったね。  
大自然の中で食べたカレーやスイカもおい  
しくていっぱいおかわりしました。



10月にある運動会の練習も始ま  
るけど9月もいっぱい遊んで  
いっぱいねーたのしもーね⑥



# にじほしだより



にじぐみ  
よねづみ

暑い夏もようやく終わりに近づき、朝夕は少し暑さも和らいで過ごしやすくなっています。日中もまだ暑い日もありますが、真夏の暑さに比べると過ごしやすくなり、園庭で遊べる時間も長くなり、子ども達とみんな遊びをして体を動かして汗をいっぱい出しています。その汗をプール・水遊びで流すのが、子ども達にとっても気持ちよさそうにしています。

これからも元気いっぱい園庭で遊んで行きたいと思ひますへ!!

## △年中合同歌合戦△

にじ・ほしだよりの子ども達は歌うのがとっても好きな子がたくさんいます。最近は年中合同で歌を唄ったりして、お互いのクラスの歌を聞いたり一緒に歌を唄ったりして、歌を唄うことを楽しんでいます。今まで達に人気の歌は「ようせいじ」という歌です。これからも年中合同でいろんな歌を唄っていきたいです。

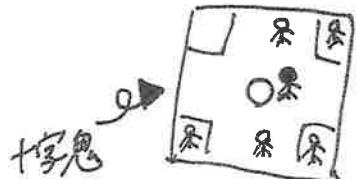
# ももたろう きんたろうNEWS

(りなちゃん)

連日、暑い日々続いますが、毎日元気いはいに遊んでいます。

## ~外遊び編~

最近、外で十字鬼をやっています。  
先生が鬼になり、みんなを追いかけると、  
「キヤー」と走って逃げて、婆が一生懸命で  
可愛いです。



## ~ 夏のうた ~

ももきんさんで今、「ようかんしきヒツ」の歌が流行ります。この歌が流れるとみんな目をモラモラさせながら、元気いはいに歌っています。



## ひりちじ and みかん News 9月号

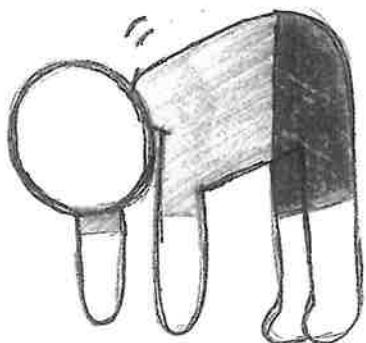
～。～。～。～。～。～。～。～。～。～。～。ひりちゃん😊  
まだまだツメツメした暑い日が続いていますか、  
いちじさんみかんさんたちは暑さなどお構いなし!!  
元気いはい笑顔いはいの毎日を過ぎています😊  
最近のいちじさん and みかんさんは、しつぽ取りや  
コロコロドッジ、よ〜いドンなどルールのある遊びに  
チャレンジしています☆特にしつぽ取りではしつぽをつけた先生たちを「まてまて〜」といふ死に追いかける婆が  
可愛くてほしりしちゃいますり"来月は「アーカオリン  
ピング」もあるので元気いはいで過ぎていきます!!

# りんごだより

外に出ればまだまだ汗ばむ季節ですが、少しずつ秋の気配を感じてきました。お外に出れないような息苦しい空気ではなくたのでカートで夕風公園へお散歩♪そして念願のすべり台にぶらんこ!!いつもカートやバスの中から「しづーある!!」、「ママといったよ」と見ただけだったけれどや,とぞきました涼『もう1回!!』『まだやるよ』と言葉が出てる為アピールが強!!(笑)とーっても良い表情のりんご組でした。

## ふかへい お辞儀!?

りんご組は毎朝ある歌を歌うとペロリ~と深くお辞儀をします!!その歌とは~...『あさのうた』です♪  
♪せーんせーおはよ(ペロリ)みーなさんおはよ(ペロリ)ヒ  
あいさつをするたびにみんなの顔が地面に...(笑)  
かわいくてたまりません!!



これからも色々な歌を知れて楽しんでいたら嬉しいです

まちちゃん



掲載はフレルギー対応書です。

日ごろ	献立	食材	朝のおやつ	夕時のおやつ								
1日 (木)	ごはん 鶏肉の味噌炒め ひじきサラダ 水菜の清まし汁 <b>牛乳</b>	米 鶏もも ひじき 水菜 人参 牛乳⇒お茶	たまねぎ 人参 えのき	しめじ きゅうり 椎茸	白ねぎ トマト 人参 ごま油	トマト かつお昆布だし	人参 ごま油	味噌	きな粉 フィンガービス	アンパンマン あげせん		
2日 (金)	<b>ハヤシライス</b> オクラの和え物 パイント牛 <b>牛乳</b>	米 オクラ 人参 牛乳⇒お茶	牛肉 人参	玉ねぎ	人参	トマト	マッシュルーム	コンソメ⇒ブイヨン	ハヤシライスルワ	ミニミレーピスケット	たべっこどうぶつ	
5日 (月)	ごはん コロッケ スパゲティーサラダ 麺の味噌汁 <b>牛乳</b>	米 コロッケ⇒鶏肉 スパゲティー 麺 牛乳⇒お茶	ロースハム⇒離去 玉ねぎ	人参 味噌	コーン	かつお昆布だし	ケチャップ			さつまいも	アンパンマン お米ボール	
6日 (火)	ごはん 肉じゃが 野菜のマヨ和え 大根の清まし汁 <b>牛乳</b>	米 牛肉 チキン丼菜 大根 牛乳⇒お茶	じかがいも 人参 青唐	人参 バブリカ調 かつお昆布だし	玉ねぎ カニスティック	つきこんにゃく マヨネーズ⇒アレルギー用	グリンピース	かつお昆布だし	野菜 ブチクッキー	ベジたべる		
7日 (水)	さのこつどん チキンボール 小松菜のごま和え オレソジ	うどん チキンボール⇒キョウガ 小松菜 オレンジ	豚内 人参 人節	しめじ 薄搾げ	えのき	白菜	人参	白ねぎ	だしかつお	りんご	豆腐白玉団子 (年中、年夏) / マリーピスケット	
8日 (木)	ごはん 鶏のレモン焼き れんこんサラダ キャベツの味噌汁 <b>牛乳</b>	米 白鶏 れんこん キャベツ 牛乳⇒お茶	レモン きゅうり えのき	コンソメ⇒ブイヨン ソース⇒離去 味噌	バブリカ赤 かつお昆布だし	バブリカ赤 かつお昆布だし	鮭醤油ドレッシング⇒アレルギー用		元気 フルーツラムネ	豆腐白玉団子 (年中、年夏) / マリーピスケット		
9日 (金)	照り焼き母 ほうれん草の和え物 キンディーチーズ 二つ葉の清まし汁 <b>牛乳</b>	米 ほうれん草 キンディーチーズ⇒離去 三つ葉の清まし汁 <b>牛乳</b>	鶏もも 人参 玉ねぎ	人参 青唐	玉ねぎ	エリンギ	コーン	青唐		パリパリ やさいチップス	かっぱえびせん	
12日 (月)	ごはん チキンナゲット コンサラダ わがめの味噌汁 <b>牛乳</b>	米 チキンナゲット コーン わがめ 牛乳⇒お茶	チキンナゲット コーン わがめ 牛乳⇒お茶	カニスティック 玉ねぎ	キャベツ 白ねぎ	マヨネーズ⇒アレルギー用 味噌	かつお昆布だし		さつまいも	アンパンマン やさいせんべい		
13日 (火)	ごはん さわらのゆかり焼 白菜の塩昆布和え 豆腐の味噌汁 <b>牛乳</b>	米 さわら⇒離去 白菜 豆腐	ゆかり粉 人参 青唐	塩吹き昆布 椎茸	かつお昆布だし				元気しおポンせん	ハッピーターン		
14日 (水)	やきそば ぎょうざ みかん缶 野菜スープ <b>牛乳</b>	米 ラーメン ぎょうざ みかん缶 野菜スープ 牛乳⇒お茶	鶏夷 ロールカブ 太もやし	キャベツ 玉ねぎ	ビーマン	人参	おけみソース	ウスターーソース	りんご	とうもろこし (年少、年中) / ボテコ		
15日 (木)	ごはん 鶏肉の塩炒め 三色ナムル 小松菜の味噌汁 <b>牛乳</b>	米 鶏もも 太もやし 三色ナムル 小松菜	たまねぎ きゅうり 人参 玉ねぎ	しめじ 人参 味噌	ピーマン すりごぼ かつお昆布だし	人参 椎がらスープ	ごま油		飛行機 ピスケット	とうもろこし (年少、年中) / ボテコ		
16日 (金)	大豆とひき肉のカレー 水菜の味噌汁 キャンディーチーズ <b>牛乳</b>	米 水菜 キャンディーチーズ⇒離去 牛乳⇒お茶	合挽ミンチ 人参	合挽ミンチ ロースハム⇒離去	玉ねぎ 玉ねぎ	人参 にんにく	コンソメ⇒ブイヨン フレンチドレッシング⇒アレルギー用	カレルウコ⇒アレルギー用	ごくまの ピスケット	アンパンマン キャラメルコーン		
19日 (月)	休食日				おじいちゃん おばあちゃん							
20日 (火)	ごはん ミニチキン マカロニサラダ 小芋の味噌汁 <b>牛乳</b>	米 ミニチキン マカロニ 小芋 牛乳⇒お茶	ロースハム⇒離去 玉ねぎ	コーン 味噌	マヨネーズ⇒アレルギー用 かつお昆布だし				元気	とうもろこし さやえんどう スナック		
21日 (水)	ナポリタンスパゲティー ハイカルウインナー ごまドレ和え コンソメスープ	米 スパゲティー ハイカル カリフォラ チキン丼	ベーコン⇒離去 人参 エリンギ	玉ねぎ	トマト 人参	ビーマン	ケチャップ	ウスターーソース コンソメ⇒ブイヨン	りんご	お好み焼き (12年少) / アーモンド ピスケット		
22日 (木)	茎餅ご飯 ブリの塩焼き 炊き合せ かぼちゃの味噌汁 <b>牛乳</b>	米 ブリ⇒離去 大根 かぼちゃ 牛乳⇒お茶	茎餅 人参 玉ねぎ	椎茸 味噌	いんげん かつお昆布だし				ワエハースチ チョコクリーム	お好み焼き (年中、年夏) / アンパンマン ピスケット		
23日 (金)	休食日				秋の日							
26日 (月)	ごはん ハンバーグ 春雨サラダ 玉ねぎの味噌汁 <b>牛乳</b>	米 ハンバーグ⇒離肉 春雨 玉ねぎ 牛乳⇒お茶	玉ねぎ 人参 玉ねぎ	きゅうり 味噌	人参 かつお昆布だし	人参	中華ドレッシング		さつまいも	アンパンマン ふんわりコーン		
27日 (火)	ごはん 厚揚げの塩マーポー 小松菜の中華和え ワカメスープ	米 厚揚げ 小松菜 わかれ	合挽ミンチ 人参 玉ねぎ	白ねぎ 人参 中華だし⇒離ガラスープ	白ねぎ 人参	しょうが 椎がらスープ	ごま油	片栗粉	塩だれ	黒豆 きなこあられ	チューベット	
28日 (水)	野菜たっぷり塩ラーメン シュウマイ 白英のゆかり和え キャンディーチーズ <b>牛乳</b>	米 ラーメン シュウマイ⇒キョウガ 白英 キャンディーチーズ⇒離去 牛乳⇒お茶	豚肉 人参	玉ねぎ ゆかり粉	玉ねぎ 人参	キャベツ 白ねぎ	人参	中華だし⇒離ガラスープ		りんご	さつまいのレモン (12年少) / おにぎりせんべい	
29日 (木)	ベジロール(人參) ミートボールとキャベツのトマト煮込み 彩りサラダ コーンスープ <b>牛乳</b>	米 ベジロール(人參) ミートボール⇒離肉 小松菜 コーン 牛乳⇒お茶	ベジロール(人參)⇒離肉 平挽ミンチ 人参 玉ねぎ	キャベツ ロースハム⇒離去 玉ねぎ	玉ねぎ 人参 玉ねぎ	プロッコリー バブリカ赤 無調整豆乳	トマトソース バブリカ赤 フレンチドレッシング⇒アレルギー用	コンソメ⇒ブイヨン フレンチドレッシング⇒アレルギー用	ケチャップ	ウスターーソース	薄焼きサラダ せんべい	さつまいのレモン (12年少) / おにぎりせんべい
30日 (金)	ごはん ブルゴギ風 海藻サラダ 大根の味噌汁	米 牛肉 キャベツ 大根	玉ねぎ 海藻サラダ 青唐	キャベツ きゅうり 味噌	人参 バブリカ調 かつお昆布だし	ビーマン バブリカ調	ごま油	フレンチドレッシング⇒アレルギー用		フルーツラムネ	豆乳ドーナツ	

※朝のおやつは1才の提供です。

※天候、行事、その他の理由により、変更することがあります。

## 十五夜

十五夜にはお団子やススキをお供えて月を眺めるお月見がよくおこなわれます。

お月見は中国から伝來した文化です。旧暦の十五夜の時期には里芋が多く収穫されたことから、収穫物への感謝や豊作への願いを込めてお供えしていました。日本人も昔から月を神聖視しており、平安時代には貴族の間で風流なお月見の催しがおこなわれていました。

貴族たちは満月の日に池や森の酒に映った月を愛で、詩歌や管弦をして楽しんでいたといいます。

今月の手作りおやつにもある豆腐白玉団子は、普通の団子よりも歯切れがいい為、のどに詰まらせる心配もなく、子どもから高齢者まで楽しめます。豆腐を使用するため、不足しがちなカルシウムや、たんぱく質も補えます。

簡単に作れるので是非、お家で手作り団子でお月見を楽しんでください。

### 豆腐白玉団子

#### 材料 (一人分)

- ・白玉粉…20g
- ・上新粉…10g
- ・豆腐…20g
- ・水…10g
- ・砂糖…3g
- ・きな粉…5g

#### 作り方

- ①白玉粉と上新粉を混ぜ合わせ、そこに豆腐を入れてよくこねる。
- ②水を加えて耳たぶぐらいの柔らかさになったら  
食べやすい大きさに分けて丸める。
- ③少し平たくして真ん中をくぼませる。
- ④沸騰したお湯に団子を投入し、浮き上がってきたら引きあげる。
- ⑤砂糖、きな粉を混ぜ合わせ、団子にまぶす。

