



社会福祉法人 杉の子会

エイビイシー保育園



**本園** 〒169-0072 新宿区大久保2-11-5  
TEL: 03-3232-9633 FAX: 03-3232-9636



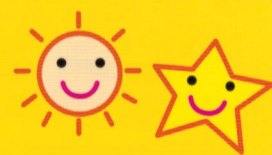
**分園** 〒169-0072 新宿区大久保2-16-1  
TEL: 03-3232-9632 FAX: 03-3232-9637

## 案内図



〈JR新大久保駅/徒歩7分・東新宿駅/徒歩5分・都バス大久保通り/徒歩2分〉

## 保育園の生活



時間	乳児(0,1,2歳児)	幼児(3,4,5歳児)
7:00	順次登園 視診・自由あそび	順次登園 視診・身支度・自由あそび
10:00	クラス活動	クラス活動
11:00	0歳児/離乳食、授乳 1,2歳児/昼食	サークルタイム
12:00		昼食
12:30	お昼寝	歯磨き
13:00		お昼寝
15:00	検温 0歳児/離乳食、授乳 1,2歳児/おやつ	おやつ、検温
15:30	自由あそび、散歩	活動、散歩
17:00	夕食	サークルタイム
17:30		夕食
18:00	<b>22時までのお迎えの子</b>	<b>お泊まりの子</b>
19:00	静かな遊び	入浴・歯磨き 静かな遊び
20:00	0歳児/授乳 順次就寝	0歳児/授乳 順次就寝
21:00	順次降園	
22:00		順次降園
7:00		

※0歳児は月齢、発達状況により  
多少の生活プログラムが異なります。

●月曜日・・・2歳～5歳リトミック教育

●火曜日・・・3歳～5歳英会話教育



ホームページ ▶ <http://abc24.jp>

メール ▶ [abc@abc24.jp](mailto:abc@abc24.jp)



# 夜間学童 始まる。

新宿区で初めての夜間学童クラブ



## 夜間学童クラブの必要性

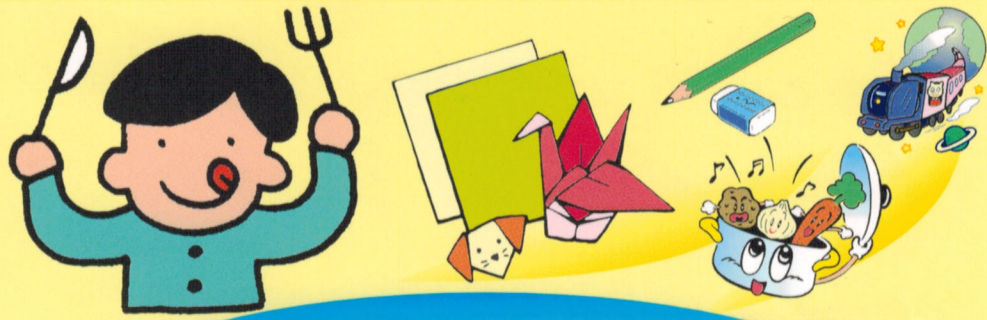
新宿区には、「新宿区学童クラブ条例」に基づき21箇所の学童クラブが設置されています。いずれも区内児童館内に置かれており、区が運営しています。

開所しているのは毎週月曜日から土曜日まで（祝日や年末年始は休み）で、開所時間は原則として月～金は午後6時まで、土曜日は午後5時までとなっています。

延長保育や夜間保育を利用する家庭の場合、もともと夜間を必要とする事情があり、小学校入学と同時にその事情がなくなるわけでもありませんから、卒業後に夜間（特に午後6時以降）の子どもの世話をどうするかは、毎年、深刻な問題でした。

地域的に都市部は犯罪も多く、夜間は危険度が高くなります。このため、新宿区に住んで子育てをしている父母の皆様、地域の皆様のご協力をいただきまして、新宿で初めての、夜間学童クラブが実現しました。

● 下校時より夜10時までオープン ●  
お食事やおやつもお任せ下さい。仕事と子育ての両立を応援します。



## エイビイシイ風の子クラブ

（新宿区で初めての夜間学童クラブ）社会福祉法人 杉の子会

## 学童保育とは

子育てをしながら、働き続ける父母の「子どもたちに安全で豊かな放課後を」という願いから生まれた、小学生が放課後・学休日を過ごすための施設です。

保育士などの資格を持つ職員が、様々な活動をしています。なにより、年齢や性別の違う子どもたちが、共同生活を体験し、ともに育ちあう場所です。

## 学童クラブの一日

子どもたちは学校から「ただいま」と言って帰ってきます。友だちがたくさんいます。遊び道具もたくさんあります。「今日は何をして遊ぶかな～」おしゃべりをしたり、宿題をしたり、おやつを食べたり…。そして公園で、室内で、いっしょに遊びます。掃除や皿洗いなどの当番活動もします。

- その他にも
- てしごと…工作や手芸などの制作活動。
  - おやつづくり…みんなで自分たちが食べるおやつを作ります。
  - おやつ買い…週に一度、駄菓子屋で好きなおやつを買って食べます。

などの活動があります。長期休みには、遠足や社会見学にも行きます。

## こんな保育をします

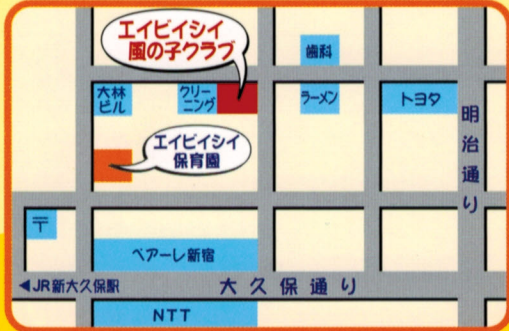
学童保育は子どもを預けるだけの「託児施設」ではなく、子どもたちが共に生活し、成長しあう「保育施設」です。

学童保育の大きな柱は、「自分づくり」と「集団づくり」です。上級生も下級生も、男の子も女の子も、一緒に遊び、生活することで、自分を豊かに成長させ、集団を居心地よく、強く結びついたものにするのが求められます。

子どもたちだけでなく、親も職員も子どもたちと共に悩んだり、助けあったり、喜び合ったりして、成長しあう集団でありたいと思います。

対象児童	保護者が就労等のため 夜間学童クラブが必要な小学生〈1・2・3年生〉	
開所時間	月～金曜日	PM1:00～PM10:00 *1年生の4月は午前の下校時より対応します。
	土曜日・学休日	AM8:00～PM10:00
	春・夏・冬休み	AM8:00～PM10:00
休所日	日曜日・祝日・年末年始12/29～1/3	
費用	保育料 1か月	15,000円（2子以降10,000円）
	食事 1食	350円
	おやつ 1回	100円

\*生活保護世帯及び住民税非課税世帯の方へは、区に申請すると保育料の一部を助成する制度があります。詳しくは新宿区福祉部児童家庭課 ☎03-5273-4544へお問い合わせ下さい。



新宿区大久保2-11-17 新星電気ビル2F・3F  
エイビイシイ風の子クラブ

質問だけでも お気軽にどうぞ ☎03-3232-9633

社会福祉法人 杉の子会  
エイビイシイ保育園



# 1月 献立表

◎今月の給食目標は「寒さに負けずたくさん食べて風邪をひかない丈夫な体をつくろう」です。体を温める作用のある根菜類や、煮物などを多く取り入れました。

★6日の昼食は玄米入りご飯が七草粥になります。

日 曜	ひ る	おやつ	よ る
4・18 木	●玄米入りご飯 ●小松菜のみそ汁 ●炒り豆腐 ●紅白なます ●みかん	●はとむぎおこし	●玄米入りご飯 ●春菊のみそ汁 ●れんこん入り松風焼き ●黒豆とさつま芋のマヨ和え
5・19 金	●玄米入りご飯 ●チンゲン菜のみそ汁 ●鶏肉の唐揚げ ●京菜のじゃこ和え	●塩おかき ●いりこ	●ツナとキャベツのピラフ ●白菜とりんごのサラダ ●かぼちゃのポターージュ
6・20 土	●玄米入りご飯 ●豆腐のすまし汁 ●プリのみそ焼き ●きんぴらごぼう	●三穀クッキー	●玄米入りご飯 ●ほうれん草のみそ汁 ●あじのチーズハンバーグ ●レタスのコールスローサラダ ●りんご
9・23 火	●手作りシーフードカレーライス ●キャベツのサラダ ●りんごジャムヨーグルト	●きな粉ドーナツ ●するめ	●ひじきふりがけご飯 ●タアサイのみそ汁 ●がんもどきとさつま芋の煮物 ●ラディッシュの梅和え ●キウイフルーツ
10・24 水	●玄米入りご飯 ●えのきのみそ汁 ●肉団子の甘酢あん ●チンゲン菜のおかか和え	●さつま芋とりんごの洋風きんとん ●おしゃぶり昆布	●納豆ご飯 ●京菜のみそ汁 ●さばの塩焼き ●里芋とたこの煮物
11・25 木	●ケチャップライス ●鮭の豆乳ポトフ ●大根サラダ	●たらこおにぎり ●いりこ	●玄米入りご飯 ●赤みそのみそ汁 ●すき焼き風煮 ●かぶの浅漬け ●みかん
12・26 金	●玄米入りご飯 ●白菜のみそ汁 ●大豆入り筑前煮 ●ビーフのマヨサラダ ●りんご	●ヨーグルト蒸しパン ●するめ	●玄米入りご飯 ●豚汁 ●鯖のカレー揚げ ●キャベツのゆかり和え
13・27 土	●みそ焼肉丼 ●春菊の白和え ●かぶのすまし汁 ●キウイフルーツ	●玄米せんべい	●玄米入りご飯 ●ちくわのみそ汁 ●めだいのホイル焼き ●根菜サラダ
15・29 月	●冬野菜のマーボー豆腐丼 ●ブロッコリーのサラダ ●わかめスープ	●焼きおにぎり ●りんごスティック	●玄米入りご飯 ●大根のみそ汁 ●白身魚のチーズフライ ●菜花の塩昆布和え
16・30 火	●玄米入りご飯 ●ごぼうのみそ汁 ●さばの竜田揚げ ●ほうれん草のゆずドレッシングサラダ	●芋けんぴ ●30日：誕生会おやつ	●玄米入りご飯 ●キャベツのみそ汁 ●生揚げとウインナーのケチャップ煮 ●れんこんのマリネ ●りんご
17・31 水	●玄米入りご飯 ●とろろ昆布のみそ汁 ●鶏肉のマーメイド焼き ●タアサイのお浸し	●野菜マフィン ●いりこ	●玄米入りご飯 ●じゃが芋のみそ汁 ●カレーの葱ソース ●ハリハリ漬け
22 月	●玄米入りご飯 ●かぼちゃのみそ汁 ●カジキのサクサク焼き ●菜花の磯和え ●みかん	●お魚チップス	●玄米入りご飯 ●高野豆腐のみそ汁 ●レバーの甘辛炒め ●チンゲン菜のサラダ

乳児 (平均)	蛋白質 38.9g	エネルギー 1003kcal	幼児 (平均)	蛋白質 31.1g	エネルギー 801kcal
---------	-----------	----------------	---------	-----------	---------------



エイビイシイ保育園、エイビイシイ風の子クラブでは  
 農業も化学肥料も遺伝子組換えも使わずに作られた食材で、オーガニック給食を提供しています。  
 自然豊かな有機の土壌で育った作物を  
 子どもたちは生きた食品として一部は生で、一部は調理したの形で食べます。  
 なせならば「生命は生命を生む」からです。



- 魚住農園 (二コちゃん農園)・茨城県八郷町 (野菜・果物・小麦・卵他)
- 三芳村生産グループ・千葉県三芳村 (野菜・果物・加工品)
- 風の丘ファーム・埼玉県小川町 (野菜・加工品)
- 稲葉農園 (二コちゃん田んぼ)・千葉県三芳村 (米)
- あすか農園・茨城県常陸太田市 (ぶどう・キウイフルーツ各種)
- 早藤果樹園芸・神奈川県湯河原町 (柑橘類・ジャム・ジュース)
- 若葉農園・青森県西津軽郡 (りんご・ラフランス・なし他)
- 前嶋農園・山梨県笛吹市 (ぶどう・もも各種)
- キープ牧場・山梨県北杜市 (有機畜産/ジャージー牛乳・65℃ 30分殺菌)
- 三輪農園・茨城県石岡市 (有機畜産/豚肉)
- 秋川牧園・山口県山口市 (有機畜産/鶏肉)
- 魚芳・東京都新宿区 (有機水産/天然物・魚介類)
- 所沢生活村/有機自然食問屋・埼玉県所沢市 (食材全般)
- (株)創健社/有機自然食問屋・神奈川県横浜市 (食材全般)
- ムソー (株) / 有機自然食問屋・埼玉県さいたま市 (調味食品・加工食品・菓子)
- アイクレオ (株)・東京都中央区 (乳児用/母乳バランスミルク・栄養バランスミルク)
- 辻安全食品 (株)・東京都杉並区 (自然食品・非アレルギー食品)
- (有)石井商店・東京都目黒区 (食器洗浄石けん洗剤)

## 給食レシピ

### 冬野菜のマーボー豆腐丼 (大人2人、子ども2人分)

材料

- ご飯
- 豚ひき肉・180g
- 絹ごし豆腐・210g
- だいこん・50g
- はくさい・40g
- ねぎ・30g
- しょうが・ひとかけ
- ★しょうゆ・大さじ1
- ★みそ・大さじ2
- ★砂糖・大さじ1と1/2
- ★酒・小さじ1
- サラダ油・炒める用
- 片栗粉・大さじ1~2

作り方

- ①大根は0.5~1cm角、白菜は1cm幅に切り、葱はみじん切りにしておく。
- ②鍋にサラダ油をひき、葱を軽く炒め豚ひき肉を入れて更に炒める。
- ③火が通ったら水をひたひたに加えて大根と白菜を入れて火が通るまで煮込む。
- ④野菜に火が通ったら★の調味料と生姜を加えサイコロ状に切った豆腐を入れる。豆腐に火が通ったら水溶き片栗粉と生姜でとろみをつけてご飯に盛り付ければ完成!



★冬野菜を使った子供に人気の1品です。ぜひご家庭でも作ってみてください。  
 (栄養士 寺島)