

平成26年度事業報告書

社会福祉法人旭東愛児会

1. 運営方針

★保育方針

☆自然に恵まれた環境を十分に生かし、その中で自主的、自発的な活動意欲を高めながら全面発達を促していく。

★理想とする子ども像

☆心身ともに強い子。
☆感謝の気持ちを持てる子。
☆協調性・社会性をそなえた子。

★保育指導の重点

☆周囲の環境を十分に生かした保育。
☆個々の発達を十分把握しながら、何事も身体ごと毎日の遊びのなかで経験させる。
☆保育方法、形態に柔軟性を持たせながら、異年齢活動の望ましい経験の中から自主自立の芽生え育ちを考慮していく。
☆地域の実態把握に努め、地域の中の保育園として保育内容を考え実践する。

2. 職員体制・職制・配置体制

【平成26年度 職員数】

めぐみ保育園

	園長	保育士	非常勤保育士	派遣保育士	保育士補助員	栄養士	非常勤栄養士	調理員	非常勤調理員	派遣調理員	事務員	非常勤事務員	用務員	非常勤用務員	嘱託医	人数合計
26年 4月	1	8	10	1	1	1		1	1		2	1			(2)	27
26年 5月	1	8	10	1	1	1		1	1		2	1			(2)	27
26年 6月	1	8	9		1	1		1	1		2	1			(2)	25
26年 7月	1	8	8		1	1		1	1		2	1			(2)	24
26年 8月	1	8	9		1	1		1	1		2	1			(2)	25
26年 9月	1	8	9		1	1		1	2		2	1			(2)	26
26年 10月	1	8	9		1	1		1	2		2	1			(2)	26
26年 11月	1	8	9		1	1		1	2		2	1			(2)	26
26年 12月	1	8	9		2	1		1	2		2	1		1	(2)	28
27年 1月	1	8	9		2	1		1	2		2	1		1	(2)	28
27年 2月	1	8	9		2	1		1	2		2	1		1	(2)	28
27年 3月	1	8	9		2	1		1	2		2	1		1	(2)	28
平均	1	8	9.1	0.2	1.3	1		1	1.6		2	1		0.3	(2)	26.5

めぐみ第二保育園

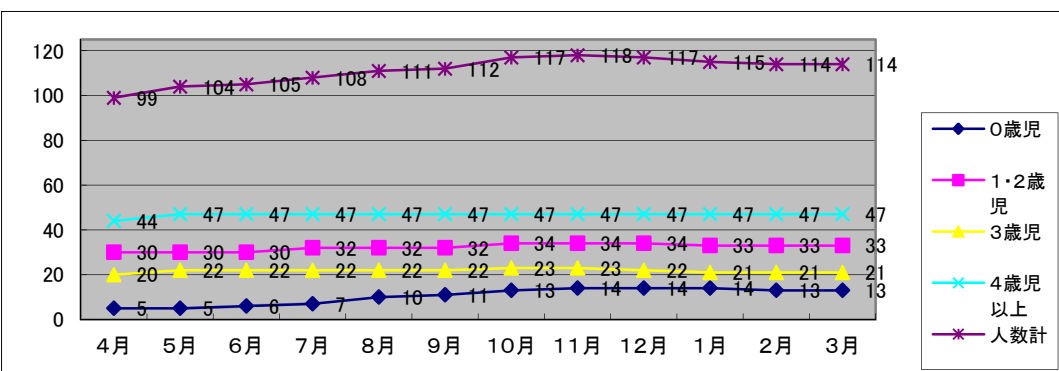
	園長	保育士	非常勤保育士	派遣保育士	保育士補助員	栄養士	非常勤栄養士	調理員	非常勤調理員	派遣調理員	事務員	非常勤事務員	用務員	非常勤用務員	嘱託医	人数合計
26年 4月	1	3	1						1		1			1	(2)	8
26年 5月	1	3	1						1		1			1	(2)	8
26年 6月	1	3	2						1		1			1	(2)	9
26年 7月	1	2	2						1		1			1	(2)	8
26年 8月	1	1	2						1		1			1	(2)	7
26年 9月	1	1	2						1		1			1	(2)	7
26年 10月	1	1	2						1		1			1	(2)	7
26年 11月	1	1	2						1		1			1	(2)	7
26年 12月	1	1	2						1		1				(2)	6
27年 1月	1	1	2						1		1				(2)	6
27年 2月	1	1	3						1		1				(2)	7
27年 3月	1	1	2						1		1				(2)	6
平均	1	1.6	1.9	0					1		1			0.7	(2)	7.2

3. 利用者定員

【平成26年度 園児数】

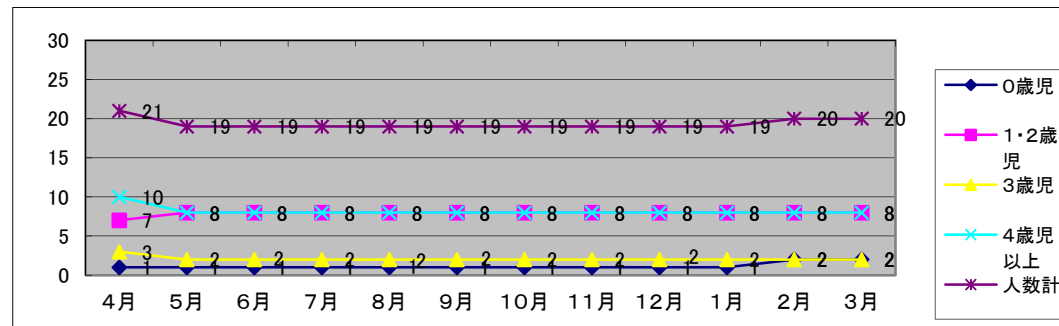
めぐみ保育園

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
0歳児	5	5	6	7	10	11	13	14	14	14	13	13	125
1・2歳児	30	30	30	32	32	32	34	34	34	33	33	33	387
3歳児	20	22	22	22	22	22	23	23	22	21	21	21	261
4歳児以上	44	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	561
人数計	99	104	105	108	111	112	117	118	117	115	114	114	1,334



めぐみ第二保育園

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
0歳児	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14
1・2歳児	7	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	95
3歳児	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	25
4歳児以上	10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	98
人数計	21	19	19	19	19	19	19	19	19	19	20	20	232



4. 給食

- 全園児完全給食の実施。(主食、副食、おやつ)
- 季節の野菜、果物類、海草、小魚類などの食材を使い、鉄やカルシウム、ビタミンを十分に摂取できるような工夫。
- 添加物を使わず、昆布やかつお、椎茸でだしを取り、薄味で素材の旨みを生かした献立
- 週3日は、スキンミルクで作ったカルシウムたっぷりの手作りヨーグルトを提供。
- 安定感と温もりのある陶器の食器を使用。
- お箸は園に備付けの竹製のもの、湯飲み、お茶などの食器は陶磁器製のものを消毒して使用。

5. 職員会議・給食会議等

- めぐみ保育園、めぐみ第二保育園合同で月1回実施。