

2、健康管理

定期健康診断(5月・12月)
歯科検診(6月)
ぎょう虫検査(4月・以降随時)
身体測定(4・7・12・3月)
(身長・体重)

3、栄養管理

給食食事の指導指針

- ◎ お箸の持ち方や食器の置き方を正しく教える。
- ◎ 0歳児は指先の訓練のために手掴み食べも積極的にさせる。
- ◎ かむときは、口を閉じて奥歯でしっかりと噛ませる。
- ◎ 幼児はお当番を決め順番に保育士の手伝いをする。
- ◎ 食事中は行儀よくこぼさずに楽しくいただく。
- ◎ 三角食で、好き嫌いをしないようにする。
- ◎ 栄養士が保育士と常に連携をとりながら、食育指導に取り組んでいる。

栄養値

	エネルギー	たんぱく質	脂質
3歳児未満	500kcal	15.8g	13.9g
3歳以上児	585kcal	18.5g	16.2g

4、給食内容

- ◎ 季節野菜などのものを多く使用する。
- ◎ 野菜やだし等の風味を生かし薄味に出来上がるように心がける。
- ◎ 添加物の使用されている食品はなるべく使用しない。
- ◎ 行事、季節にあった献立を工夫する。
- ◎ おやつもできるだけ手作りを心がけ、既製品を使用する際はできるだけ添加物が使用されていないものを使用する。

5、衛生

- ◎ 強酸性水及び強アルカリ水の電解水生成機で食品の消毒及び洗浄を行う。
- ◎ 調理前、用便後、汚物取り扱い後は、手指の消毒を行う
- ◎ 白衣、三角巾の着用および衣服は清潔なものを使用する。
- ◎ 毎月1回細菌検査(検便)を行う。
- ◎ 食器の洗浄、消毒を行う。
- ◎ 調理室の整理整頓に気をつける。
- ◎ 食品は、衛生な店で買い、納入後は直ちに冷蔵庫に入れる。
- ◎ 食品は前日に調理したり、残ったものを翌日に繰り越したりしない。
- ◎ 検食は児童の食べる前に行う。
- ◎ 保存食は、2週間冷凍保存する。
- ◎ 加熱調理は、中心温度計を使用し、80℃以上(75℃、1分以上)を確認する。
- ◎ 食器洗浄機で、より衛生的に食器の保存を行う

6、保 育

年間指導計画、月間指導計画、週案、日案に従った系統的、計画的保育をする。

- ◎ 挨拶のしっかりできる子どもに育てる(おはようございます、ありがとう、おねがいします、ごめんなさい等)。
- ◎ 絵本や紙芝居の読み聞かせを保育の中心とし多く取り入れ、ともに感動し、命の尊さ、人に対する思いやり、そうした心の教育を強化していく。
- ◎ 乳児の保育にあたっては、愛されているということをしっかり受け止められるよう、スキンシップ、声かけに十分な配慮をする。
- ◎ いろいろな行事や活動を通し成功体験を積み、協調性、創意工夫、意欲、元気、満足感、達成感を十分に味わえるようにする。
- ◎ 3～5歳児：専門の講師による英語・リトミック・合唱・和太鼓・数の認識の指導を行う。
- ◎ 3～5歳児：退化してしまった筋力を呼び覚ますようなサーキット運動を毎日行い、体育指導も月2回指導を受ける。
- ◎ 3～5歳児：絵本教材「かんがえる」を使用し知的好奇心を引き出す指導を行う。
- ◎ 和太鼓を近隣の行事に参加し積極的に発表する。老人ホーム等にも慰問する。

7、安全管理

- ◎ 朝の掃除の際に必ず、園庭および外遊び遊具の点検、整備を行う。
- ◎ インターホンカメラを設置し顔を確認してから玄関を開ける。
- ◎ 監視カメラを設置し不審者を管理する
- ◎ 警備会社のセコムと契約し、防犯、防災に対して24時間体制を確立する。
- ◎ 110番通報装置を設置し不審者に備える
- ◎ 年に数回防犯訓練を行い、不審者が侵入した場合に備える
- ◎ ホールなどの備品、遊戯の安全確認をする
- ◎ 遊具、運動用具、おもちゃなどの正しい使い方を指導する。
- ◎ 廊下の正しい歩き方などを教える。
- ◎ プール遊び、水遊びなど指導および諸注意などの確認をする。
- ◎ 冷暖房器具の点検と正しい使用方法を確認する。
- ◎ 備品、遊具、玩具などの破損点検と整理整頓を行う。
- ◎ ガラス破損(物を投げる、悪ふざけ、ボールをぶつけるなど)の防止
- ◎ 非常口の管理及び確保を徹底する。