

1 事業者

名称 社会福祉法人 美和会
 代表者氏名 理事長 西村 洋子
 法人所在地 福岡市東区美和台7丁目28番1号
 電話番号 092-607-2411
 定款の目的に定めた事業 第2種社会福祉事業 保育所の経営



2 事業の目的

児童福祉法の規定に基づき、保育を必要とする子どもの保育を行い、その健全な心身の発達を図ること。

3 運営方針

- (1) 一人一人の子どもの状況や家庭及び地域社会での生活の実態を把握するとともに、子どもが安心感と信頼感をもって活動できるよう、子どもの主体としての思いや願いを受け止める。
- (2) 子どもの生活リズムを大切にし、健康、安全で情緒の安定した生活ができる環境や、自己を十分に発揮できる環境を整える。
- (3) 子どもの発達について理解し、一人一人の発達過程に応じて保育する。その際、子どもの個人差に十分配慮する。
- (4) 子どもの相互の関係づくりや互いに尊重する心を大切にし、集団における活動を効果あるものにするよう援助する。
- (5) 子どもが自発的・意欲的に関わられるような環境を構成し、子どもの主体的な活動や子どもの相互の関わりを大切にする。特に、乳幼児期にふさわしい体験が得られるように、生活や遊びを通して総合的に保育する。
- (6) 一人一人の保護者の状況やその意向を理解、受容し、それぞれの親子関係や家庭生活等に配慮しながら、様々な機会をとらえ、適切に援助する。

4 保育所の概要

名称 静ヶ丘保育園 施設長名 西村洋子
 所在地 福岡市東区美和台7丁目28番1号 電話番号 092-607-2411
 法人設立年月日 昭和50年9月9日
 事業認可年月日 昭和50年12月2日
 利用定員 計200名
 0歳児 10名、 1・2歳児 62名、 3・4・5歳児 122名 (平成31年度 第1次結果発表時)
 ※1歳児と2歳児は異年齢混合クラス
 職員数 47名
 特別保育の実施状況 障がい児保育、延長保育(1時間)、子育てサークル「ほんわかクラブ」、園庭開放、一時預かり保育(入所児童数に空きがある場合)
 職員への研修の実施状況 全職員
 嘱託医 山家内科医院： 院長 山家 肇

5 開所日・開所時間及び休所日

開所日 月曜日から土曜日まで

開所時間 午前7時00分から午後6時00分まで
保育短時間の保育時間 午前8時30分から午後4時30分まで
休所日 日曜日、国民の祝日、休日、年末年始（12月29日から1月3日）

6 施設の概要

敷地面積 1339.01 m² 建物 鉄筋コンクリート造陸屋根2階建、延べ床面積 801.86 m²

施設の内容

乳児室・ほふく室2室 142 m²、調理室 45.788 m²、保育室・遊戯室5室 366.42 m²、調乳室 3.4 m²
乳幼児用トイレ5ヶ所、屋外遊戯場 650.021 m²

7 職員体制（平成31年4月1日現在）

園長1名、主任保育士1名、副主任保育士2名、保育士31名、看護師1名 調理員7名、
子育て支援員1名、事務他3名 嘱託医1名（内 保育心理士7名）

8 保護者の負担について

- (1) 保育料・・・保育料は福岡市が決定します。
- (2) 実費徴収・・・保育料の他に負担いただくものとして、以下のもの等があります。
 - ① 絵本代 毎月 350 円～450 円程度
 - ② 教材費 毎月 380 円
 - ③ 保護者会費 毎月 500 円
 - ④ 用品代（年度途中で連絡帳や、自由画帳等消耗品の購入等） 毎年 1,000 円～1300 円程度
 - ⑤ 主食費 毎月 1,000 円（3歳以上児）※新学期の用品代（年度初めに購入の物で、クラス、また購入品目により異なる。）
※上記の他 必要な実費については、随時お知らせ致します。
- (3) 延長保育料 1回 800 円、月極め 4000 円（利用者のみ）

9 給食について

(1) 当園の給食の方針

乳幼児期の食事は、将来にわたって心も身体も健康な生活を送るための大切なものです。

当園の給食では、年齢に応じた適正な栄養補給、望ましい食習慣・食事のマナー、好ましい食事環境を整えることを大切に、適切な食事の提供を心がけています。

(2) アレルギー等への対応

お子様がアレルギーをお持ちの場合は、医師の診断を受け、その診断書（又は指示書）を保育園に提出して下さい。個別にご相談の上、医師の指示に基づき当園で、除去食・代替食の対応を致します。出来る限り、見た目を同じようにしたいと思っていますので、ご心配なくお申し出下さい。



(3) 献立等 献立は福岡市保育所指導課の献立に基づき、園の方針に添って作成しています。毎月「給食だより」にて、昼食・おやつメニュー表を配布致します。

おやつ・・・（朝 未満児のみ）牛乳と果物等。（午後）旬の果物や野菜などが入った、食事の一環としてふさわしいものを手作り中心。
飲み物はスキムミルクや豆乳。
（延長保育）パンやゼリーなどの軽食とお茶。

昼食…（主食）お米の栄養（ビタミンやミネラル、食物繊維）が丸ごと詰まっている玄米を中心に、季節の食材を使ったごはん等、バラエティ豊か。

（おかず）健康のために薄味。だしは天然のもの（いりこや昆布、鶏がら）等を使用（化学調味料は不使用）。また素材の味を知り、咀嚼力を育てるため野菜料理を多くしている。味付けは食の幅を広げるため和風・中華風・洋風と様々。また発酵食品（みそ、納豆）を取り入れている。