



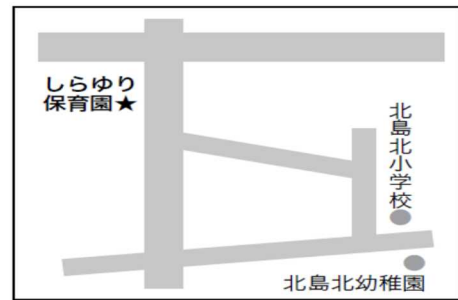
社会福祉法人 白百合福祉会

Tel : 088-698-7615 Fax : 088-698-7678

Mail: shirayurihoikuen@gmail.com

## しらゆり保育園

定員	60名
対象児童	0歳2ヶ月～4歳児
開園時間	平日 7:00～19:00 土曜 7:00～18:00
休園日	日曜日、祝祭日、年末年始 (12/29～1/3)
諸費用	保護者会費 (600円/月) 絵本代 1～4歳児 440円/月 主食費 (3歳児以上: 1,500円/月) 副食費 (3歳児以上: 4,700円/月)



〒771-0201 北島町北村字神屋敷4番地2

### 保育方針 -えがお咲かせよう- たくさんの“たのしい”に出会える場所

リズム(運動)・毎日の戸外活動・北島町中をお庭にしたお散歩・豊かな食体験を保育の柱として、たくましい体や心、未来を生き抜く子どもたちに必要な“生きる土台”を育てています。

- ・豊かな自然の中での活動を十分に楽しみ、豊かな心情や好奇心・探究心などを育てます。
- ・リズムや戸外活動を日々しっかりと行い、たくましい体を育てます。
- ・保護者の保育に関する要望や意見・相談に関しては、分かりやすく説明をして、公的施設としての社会的責任を果たします。また、保護者が安心してお仕事ができるよう、積極的な子育て支援を行います。

### しらゆり保育園の食事は、保育の柱の1つです。

主食は“無農薬の玄米”です。煮物・和え物・具沢山のお味噌汁など、和食中心の独自の給食を提供しています。おやつは、卵を使わず“からだにやさしいおやつ”を手づくりしています。

- ・化学調味料・添加物を使わず、昆布・椎茸・鰹節でだしをとり、食材そのものの味を生かしています。
- ・アレルギーについては、家庭・医師と連携し、除去食に対応しています。  
みんなとできるだけ同じものを食べられるよう、材料など工夫して作っています。
- ・当園で使用している玄米や調味料・食材については、ホームページの“給食”に詳しく載せています。
- ・給食やおやつは、Facebookで毎日更新しています。興味のある方は是非ご覧ください。

### 年間行事予定

4月	歓迎会/クラス懇談会 クラス懇談会	10月	運動会/お芋掘り
5月	親子遠足	11月	おまつりごっこ/健康診断(内科・歯科)
6月	健康診断(内科・歯科)	12月	クリスマス会/縁樹訪問
7月	七夕まつり /プール開き/個人懇談	1月	生活発表会(0・1歳児)/クラス懇談会
8月	おたのしみ会/クラス懇談会	2月	節分・豆まき/生活発表会(2・3・4歳児)/クラス懇談会
		3月	お別れ遠足/お別れ会/卒園式

毎月の行事：身体測定、避難訓練、お弁当の日/健康診断：内科・歯科検診（年2回）/視力検査（4歳児のみ年2回）  
 育児講座/世代間交流（北幼稚園交流）/園外保育（4歳児）/異文化交流（3・4歳児）  
 OKスイミングスクール（3・4歳児）/年1回保育参加（保護者の方々の都合のよい日に参加していただきます）  
 ひとりひとりの誕生日にはみんなでお祝いをする誕生会をしています。

### 情報提供

ホームページ <https://shirayuri-hoiku.jp/>

- ・園だより、給食だより、保健だよりを毎月発行しています。
- ・見学は随時受け付けています。

QRコードはこちら



## 園内の様子

## 園舎

## 保育室



—乳児のお部屋—



—幼児のお部屋—

## 園庭



お散歩大好き！！四季折々の自然に親しみ、異年齢でもお散歩を楽しみます！



## 給食・おやつ

### ●慣らし保育のスケジュール●

入園1日目～3日目：9時～10時

入園4日目～7日目：9時～11時（給食なし）

入園8日目～14日目：9時～12時（給食あり）

※期間や時間はお子さんの状況、保護者の方の就労状況によって変動します。

※2週間目からは昼寝もします。お迎えの時間が状況に応じて変わります。



メニュー例：玄米 鮭の葱西京焼き 白和え もやしの味噌汁  
アレルギーへの対応：医師の指示書のもと対応します。

### ●入園前の主な準備物●

※年齢によって準備物が異なります。

3月に開催する説明会で新年度用品購入、説明があります。

- ・お昼寝布団(3歳児・4歳児のみ)  
0～2歳児は園の貸布団をご利用下さい。
- ・給食・おやつ用エプロン(0～2歳児)
- ・ランチョンマット(2～4歳児)
- ・歯磨き・コップ・持ち帰り用袋(2～4歳児)
- ・汚れ物入れ袋・タオルケット持ち帰り袋など



メニュー例：野菜クラッカー  
(小松菜/トマト)



おはぎ  
(あんこも小豆から手作り)