

小規模保育事業所

じぶんみらい保育園下大利

所在地

下大利1丁目9-24 3階

設置・運営

株式会社 NOVA

ホームページ

https://www.jibunmirai.co.jp/hokuen/schools/kyusyu_okinawa/fukuoka/simoori.html

電話

092-558-1850



職員体制	園長	保育士	看護師	調理員	その他
(R4年9月1日時点)	下山 薫	11名	0名	3名	0名

利用定員	0歳	1~2歳	3歳以上	計
(R5年度予定人数)	0名	19名	—	19名

開園時間	月~土曜	標準時間	7:00~18:00	休園日	日曜日、国民の祝日 年末年始 (12月29日~1月3日)
		短時間	8:30~16:30		
	延長	標準時間	18:00~19:00 (平日のみ)		
		短時間	7:00~ 8:30 16:30~18:00		

クラス

ペンギン (1歳児)
ラビット (2歳児)

保育料以外の諸経費 (R4年9月1日時点)

【全年齢共通】

★道具類

(カラー帽子・クレヨン・マーカー・お道具箱
自由画帳・はさみ・のり・粘土・粘土ペラ
粘土板・粘土ケース・お誕生カード・氏名印・
防災頭巾)

7,999円 (2022年度実績)

障がい児保育

あり ※P9をご確認ください。

一時保育

なし

課内保育

なし

見学

随時受付 (要予約)
※事前に電話にて連絡してください。



※金額については、変更となる場合があります。
※その他詳細は園へお尋ねください。

★じぶんみらい保育園 保育理念（事業運営方針）

～すべては子どもたちとご家族の笑顔のために～

- 充実した毎日を送れる保育園、毎日子どもたちの成長を感じられる保育園を作る
- 子どもたちが毎日来るのが楽しい保育園、来ると笑顔になれる保育園を作る

★保育方針



～子ども達の成長を第一に考えた保育を行う～

- ①一連の生活活動が一人でできるようになる
 - ②集団生活の中でみんなと協調性や自主性をもつことができる
 - ③様々なプログラムを通じ、スキル・知識を自然に身に付けることができる
- ★一人ひとりの子どもたちの成長目標を掲げ、実現に向けスタッフ一同が家庭との連携を深め保育活動に臨む

★保育目標

- ◇運動・食育を通じて、健康な体・体力をつくる
- ◇自分を大切に、良好な対人関係を築ける感性豊かな子どもに育てる
- ◇感じたこと、思ったことを豊かに表現できる子どもに育てる
- ◇基本的な生活習慣の自立を促す
- ◇感謝する気持ちを育てる

★一日のスケジュール

7:00	開園 順次登園・自由遊び	
9:00	朝の会・読み聞かせ・おやつ	
9:30	教育プログラム	
10:15	お散歩・設定保育	
	* 天気の良い日は毎日戸外に出かけます	
11:30	給食	
	* 食事・おやつは、乳幼児の発育に必要な栄養バランスを考え、安全・健康な食品作りをモットーに園で調理しています。又、楽しい雰囲気の中で何でも食べられる意欲を育てるようにしています。	
12:45	午睡	
15:00	目覚め・おやつ	
15:45	帰りの会	
16:00	自由遊び・順次降園	
18:00	延長保育（おやつ）	
19:00	閉園	

年間行事

4月	・入園式 ・健康診断	10月	・健康診断・歯科健診 ・運動会・ハロウィン
5月	・こどもの日 	11月	
6月	・歯の衛生週間 ・歯科検診	12月	・クリスマス会 
7月	・七夕	1月	・正月遊び
8月	・水遊び 	2月	・豆まき 
9月	・敬老のカード作り	3月	・ひな祭り 

※避難訓練・身体測定・食育活動は毎月実施します
※行事食を取り入れ、食育活動にもつなげます

特色のある活動

◇3つの教育プログラムの実施でお子様の可能性を早期から広げていきます。

- ・英語活動
外国人の講師と一緒に、歌や手遊び、体を使った遊びを通し、楽しく英語に触れていきます。
- ・リトミック
外部講師によるリトミック活動を通し、豊かで可能性溢れる人格形成を図ります。
- ・モンテッソーリ教育
様々なお仕事（取組み）を通じ、自立し責任感と他人への思いやりを持てる子どもを育みます。



◇保護者様との連携にICT“コドモン”のアプリを導入しています。

従来の紙のお便り帳に代わって、アプリを使用し、健康面・食事・睡眠・排泄など、お子様にかかわる様々な情報を共有させていただきます。
先生からの毎日のお便りは、写真付きでお子様の様子が一層わかる工夫をしています。

◇食育目標

「食と生活」空腹を感じるリズムある保育生活を送って、
「食と人とのかかわり」お友達と一緒に食事をする楽しさを経験し
「食と命」感謝の気持ちをもって食事を味わう気持ちを大切に育みます。

