

2025年度

まなびの森  
茅ヶ崎もりのこども園

入園のしおり



〒253-0043

神奈川県茅ヶ崎市ひばりが丘4-30

TEL:0467-87-3325

<http://kodomonori.co.jp/cm/>



# ごあいさつ

これから園生活が始まります。

まなびの森茅ヶ崎もりのこども園は、未来を担う子どもたちがともに育ちあう場として、安心して生活が出来る様に環境を整え、1人ひとりに寄り添い生活をしています。

人として生きていく力を養う大切な時期。様々な経験を通して生き抜く力を身に付けられるよう、1人ひとりの思いを受け止め、適切なサポートで子どもの育ちを助けていきます。

お父様お母様が、大切なお子様を安心して預けることができるよう、子どもたちが、保育園に来ることが楽しみで毎日笑顔で過ごせるよう、安心、安全を心がけ生活をしてまいります。

まだまだ小さな子どもたちが、自分で考え自分で行動する大人、優しさと勇気を持つ大人、挑戦する大人、自立をした大人に育つことを目標に、丁寧に育ちを見守っていくことが大切だと考えています。

どうぞ皆様のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

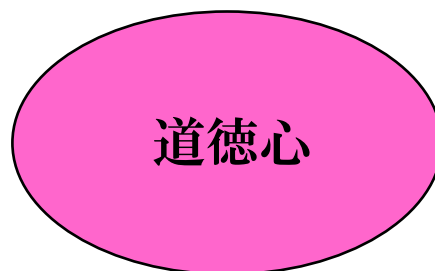
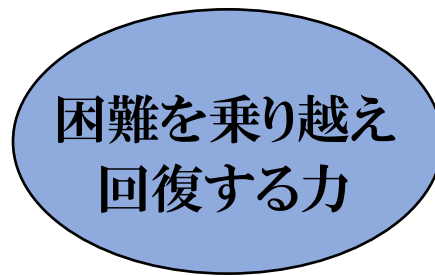
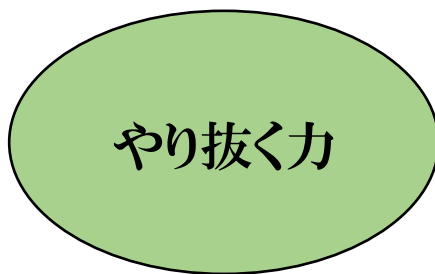
まなびの森茅ヶ崎もりのこども園 職員一同

# 教育方針



これからの社会を生き抜く力

## 『非認知能力』を高める



基本的な生活習慣をしっかりと身につけ、運動あそびや科学あそびなど、様々な経験を通し楽しみながら高めます。

# 保育時間



月曜日～金曜日

9時00分～15時00分

# 預かり保育



月曜日～金曜日

- ・朝 7:00～9:00
- ・夕 15:00～20:00

※年末年始のみお預かりができません。

※長期休暇等はお預かりしております。

# 保育料



- 入園料 0円
- 保育料 保育料の全額  
無償化の対象

# 預かり保育料



- 基本利用料 8000円  
(朝夕合計2時間まで)
- 追加料金 (2時間超える場合)  
月額 30分ごとに 2000円  
スポット 30分ごとに 250円

※おやつ代や補食代を含みます。

※就労条件によって基本料金料が全額無償化されます。



# クラス編成



	1号認定児	2号・3号認定児	計
0歳児		6名	6名
1歳児		16名	16名
2歳児		17名	17名
3歳児	約5名	17名	22名
4歳児	約5名	17名	22名
5歳児	約5名	17名	22名

# 持ち物



バスタオル 2枚、着替え1～2組

# まなびの森 茅ヶ崎もりのこども園の1日



7:00 順次登園・自由遊び

9:00 朝の会  
午前おやつ(0・1・2歳児)  
午前保育活動(課題活動)

11:15～ 給食(幼児:配膳活動)

12:00～ お昼寝

14:30 帰りの会

15:00 午後おやつ  
掃除(幼児)  
順次降園

※平均的な1日です。

その日の天候や健康状態、月齢、発達の状況などで  
変更になります。



# 年間行事予定



子どもたちが、季節を感じたり、日本の文化に触れたりする中で、興味関心を広げ、生活経験が豊かになるよう、様々な行事を行っていきます。

(★印は保護者参加の行事です。)

## 春

- ★入園式
- ★個人面談
- ・園児健康診断
- ・歯科検診



## 夏

- ★夕涼み会
- ・プール
- ・年長児お泊り保育



## 秋

- ★運動会



## 冬

- ★発表会
- ・クリスマス会
- ・餅つき
- ・節分
- ・ひなまつり
- ★卒園式(年長)



## 毎月



- 誕生会
- 身体測定
- 避難訓練
- 保育参観  
(随時)



# 給食



乳幼児期の食事は、生涯の健康に関係し、順調な発育・発達に欠くことができない大切なものです。園で提供している給食は、毎日子ども達を楽しみにして待っていてくれます。

「保育園の給食大好き!」と楽しみにしてくれる子ども達のために、栄養面、衛生面、安全面において安心な給食を提供し、食事を通して、子どもの心の成長面も支えていけるような給食を提供していきます。

## (1) 給食目標

- ・ 食べることの好きな子
- ・ 年齢にあった食事マナーが身に付いている子
- ・ 意欲をもって食べられる子

## (2) 給食方針

- ・ 衛生管理を徹底しています。
- ・ 栄養のバランスを考え、献立を立てています。
- ・ 安心安全な食材を使用しています。
- ・ 旬の食材を取り入れ、季節感をもたせます。
- ・ 食材そのものが持っている味を大切にし、薄味を心掛けています。
- ・ 季節の野菜や果物、海藻、小魚などの食材を使い、ビタミンやカルシウムを十分に摂取できるようにしています。
- ・ 子どもの食べ具合を見ながら、味や調理法を工夫しています。
- ・ 年齢にあった食事のマナーが身に付けられるようにします。
- ・ 食べ物を大切に作る心を養います。
- ・ 食品や献立の名称を知らせ、食事に関心をもたせます。

