



令和4年度にこにこ通信第2号は、米田西保育園をご紹介します。

米田西保育園は、2014年に公立保育園から民間移管し開園しました。園舎の老朽化に伴い建て替えが行われ、今年3月末に心待ちにしていた新園舎がついに完成しました。新しい園舎には、園が大切にしている“こどもを真ん中に保護者・職員・地域の方々と一緒に子育てができる保育園”を目指し、子育て支援棟が隣接しています。



正面玄関を入ると、明るい日差しが天井から降り注いできました。見上げると吹き抜けのポーチが広がり、開放的な作りになっていました。また、園舎は、人に優しい素材にこだわり、木材の肌触りと自然な暖かさに包まれ、より心地よく過ごせる空間へと進化していました。

1階には、0、1歳児クラスの保育室とランチルーム、調理室があります。また、園庭に面した下足室には、手足を洗うシャワーがあるので、汚れを気にせず、存分に遊ぶことができますね。

続いて、柱が森の木をイメージさせるランチルームでは、3、4、5歳児が給食を食べていました。調理の様子が見える大きなカウンターからは、魚の煮つけのいい匂いが漂ってきました。調理師さんは、いつもこどもたちの事を考え、身体に優しい栄養バランスの取れた献立を作成し、旬の野菜を取り入れ、様々な食材に出会う機会をつくってくれています。おやつも手作りにこだわり、こどもたちはとても楽しみにしています。「新園舎になって、こどもたちがおいしそうに食べる様子が見えるので作る喜びに繋がっています。」と調理師さん。異年齢の交流や、クッキング、給食の先生との会話を楽しんだりできるなど、先生方の食育への思いが伝わるランチルームになっていました。



おかわりあるよ！  
いっぱいたべてね～(´\_`)



2階には、2、3、4、5歳児の保育室や、絵本コーナーがあります。天窓がある明るい絵本コーナーには、園庭にあったくすの木で作ったベンチがあり、こどもたちは、降園時に保護者の方にお気に入りの絵本を読んでもらうのを楽しみにしているそうです。園舎は天窓がいくつも設けられています。日差しがたっぷり入るので節電にもなり、天気の変化に気付くことができますね。



地域とのつながりを大切に、気軽に来ていただけるようにと、別棟で建てられた“子育て支援棟”は、木をふんだんに使って、ログハウスのようなワクワクする作りになっていました。また、一時預かり事業の“にじっこ”や子育て支援事業“おひさまひろば”もこの支援棟で行われます。支援棟が完成するまでは、総合体育館の会議室や青年の家の体育館を借りて開催していましたが、毎回荷物の移動が大変だったようです。支援棟が出来た事で園も保護者も利用しやすくなりました。支援棟のもう一つの目的は、地域の防災拠点の役割として、災害時の炊き出しができたり、備蓄品が備えられたりしています。地域とのつながりを大切に考え設計された“子育て支援棟”とても頼もしいですね。

この日は“おひさまカフェ”が開催されていたので、参加させて頂きました。“おひさまカフェ”は2019年から始まった子育て支援事業です。こどもと一緒におやつを食べながら、お母さんたちもおしゃべりを楽しんでいました。本日の参加親子は6組。赤ちゃんの頃から参加している子もおり「ひさしぶり～」「〇〇ちゃん大きくなったね♪」とお母さん同士の楽しそうな会話が聞こえてきました。今日の手作りおやつはホクホク“ジャーマンポテト”でした。美味しそうにほおばっているこどもたちの姿が微笑ましかったです。

先生方も子育て支援事業の触れ合いの中で、こどもたちの成長を感じているようでした。

米田西保育園の子育て支援棟は、子育て中の保護者の方が気軽に交流でき、仲間の輪が広がる、ホッと一息つけるそんな和やかな子育てコミュニティの場となっていました。

利用料・開催日の詳細についてはインターネットの“よいこネット”からご覧ください。



## 🔪園長先生にインタビュー

### ★米田西保育園の魅力を教えてください

「当園のこどもたちは野菜が大好きです。人気メニューでも紹介しましたが（下記参照）、えっ！これ嫌いなランキングに入るものじゃないの？と思われるような意外に渋めなおかずが大人気です。自分たちで収穫した野菜を調理して、給食で食べたりもしています。

週2回は魚料理を提供し、魚屋さんが来てみんなの前で解体ショーをしたこともあります。

コロナがおさまったら、保護者のみなさんに新園舎をご覧いただきたいです。」と米田西保育園の魅力を語って下さいました。

### ★給食の人気メニューを教えてください

- ・おみそごはん（挽きわり納豆とにんじん・ごぼう等の根菜類を味噌と混ぜ合わせ、ほかほかのご飯にのせて食べるそうです🍴）
- ・しらあえ
- ・じゃこチヂミ

#### 今日のメニュー♪

赤魚の煮つけ  
新ごぼうのかき揚げ  
長芋の味噌汁、夏みかん

