

IGLグループは約60の事業所を展開しています。毎号、各施設からのお便りをお届けします！

施設だより

vol. 1

学校法人IGL学園
認定こども園

サムエル未来こどもの園

本園は広島市の北西部に広がる丘陵地に開発された「西風新都」の東側に位置し、近くにはアストラムラインが走っています。

子どもたちは、季節の移り変わりが感じられる木々や草花、小さな生き物に触れ合っています。

ひとこと

サムエルに入職して20数年が過ぎました。日々、心に寄り添う環境づくりを心がけています。

休日にはのんびりと空を眺めたり、お料理をしてリフレッシュしています。



川本 泰子 園長



住所 〒731-3167
広島市安佐南区大塚西2丁目4-13

電話 (082) 849-6161

開設 1974年4月1日

職員数 80名

定員 350名
(1号:150名、2・3号:200名)



思いっきり遊べる広い園庭や充実した遊具など、子どもが主体的に活動できるような環境を整え、体験や遊びを通してさまざまなことを学び、心からだを育んでいます。



子どもが安心できる場所であるために、一人ひとりの思いや気持ちを理解し、心が通じ合う関係を大切にしています。また、子どもたちは年齢を超えた多様で豊かな関わりの中で互いに助け合い、協力しながら成長しています。



毎日、全クラスで写真やコメントなど保育活動を記録し保護者へ配信しています。子どもと保護者の会話のきっかけづくりだけでなく、日誌として役立つことで、職員同士のつながりが深まり保育の質の向上に役立っています。

管理栄養士◎◎さんの

LOVE注入♥レシピ



忙しいママパパや、お料理が億劫になりがちなシニアの皆さんへ季節のレシピを管理栄養士がご紹介します。



家庭で出来る行事食「おはぎ」

秋の彼岸は収穫の時期にあたります。おはぎは秋の収穫を感謝して供え物として作られたともいわれています。秋のお彼岸は小豆の収穫期とはほぼ同じで、とれたての柔らかい小豆をあんにすることができます。



材 料

もち米…………… 50g
水…………… 50cc
小豆…………… 12g
三温糖…………… 6g
塩…………… 0.1g

作り方

- 1 もち米は洗って、分量の水で炊く。
- 2 1をついて、適当な大きさに丸めしておく。
- 3 小豆は洗って、たっぷりの水で柔らかく煮る。
- 4 3の豆がつぶれ、水がなくなるまで練り上げる。
- 5 4に三温糖を加え練り上げ、塩を加える。
- 6 2に5のあんをくるむ。



スタッフを募集しています

私たちとIGLで働きませんか。詳しくは採用ホームページをご覧ください。



- 保育教諭 ●保育士 ●正看護師 ●准看護師
- 歯科衛生士 ●ケアスタッフ(介護職)
- ケアマネジャー ●相談員 ●送迎ドライバー
- キッチンスタッフ など



IGLグループ

[本部] 〒731-0154 広島県広島市安佐南区上安6丁目31-1 <https://www.igl.or.jp/>



「愛をもって人生にエールをおくる」をキャッチフレーズに、乳幼児から高齢者まで、すべての人が生ある喜びを分かち合える理想郷づくりを目指す私たち。教育・福祉・医療・健康を通じて、多くの人の人生にエールを届けたい。利用する人、生活する人、働く人、関わる人すべてが気持ちよく明るい希望を持って過ごせる環境を作っていく。環境が人をつくる、しかし最大の環境は人である」という考えから、誰もが活き活きと「隣人愛」の心を実践し、温かい環境が生まれることこそが、理想の「もてなし」だと考えています。