

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.7

社会福祉法人IGL学園福祉会

サムエル広島こどもの園

安佐南区サンハイツ団地中央に位置している本園は、緑豊かな園庭の中央に築山があり乳幼児問わず登る転がるトンネルくぐり。最高！四季折々に実る木の実に果実、子どもたちの五感を刺激し笑顔一杯元気に遊んでいます。

ひとこと

子どもの世界は、頭の中はどのように思考しているのでしょうか。大人から見ると目に止まらない物に、じっくり見入る真剣な眼差しに愛おしさを感じます。あ〜生懸命生きています。今日も学びをありがとう！



鈴木 奈津美 園長



住所 〒731-0154
広島市安佐南区上安5-7-3
電話 (082) 878-8877
開設 1981年4月1日
職員数 57名
定員 200名
(1号:5名、2・3号:195名)

※2025年8月現在



戸外で室内で体と頭を使った後は給食です。季節の野菜をたっぷり使い出汁にこだわった味付け。野菜嫌いのお子さんもいつの間にか野菜が食べられるようになっていきます。

乳幼児期の舌は一生の宝。管理栄養士、調理士さんの愛情たっぷり。子どもたちも大ファンです。

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
季節のレシピをご紹介します。

さつまいもと鶏肉の マヨネーズグラタン



材 料 (4人分)

さつまいも …………… 1個(300g)
鶏もも肉 …………… 250g
玉ねぎ …………… 1/2個(100g)
塩 …………… 少々
こしょう …………… 少々
マヨネーズ …………… 大さじ4
ピザ用チーズ …………… 50g
パン粉 …………… 大さじ2
オリーブオイル …………… 大さじ1

作り方

- 1 さつまいもをよく洗い、皮つきのまま3cm角に切り、水にさらして水気をきる。
耐熱容器にさつまいもを並べ入れ、ラップをかけて電子レンジ(600W)で2分ほど加熱する。
- 2 鶏肉はひと口大に切り、玉ねぎはみじん切りにする。
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱し、②の鶏肉・玉ねぎを入れて炒め、塩・こしょうをする。
- 4 ボウルに①のさつまいも、③の鶏肉・玉ねぎ、マヨネーズ大さじ2を入れて混ぜる。
- 5 耐熱皿に④を入れ、ピザ用チーズをのせ、残りのマヨネーズをかけ、パン粉をふりかけてオーブントースターで焼き色がつくまで焼く

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きたい。
「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。