

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.8

社会福祉法人IGL学園福祉会

サムエル東広島こどもの園

本園は、JR山陽本線「西高屋駅」から徒歩5分ほどのところに位置しています。その便利な環境に加えて、こども園の周りには田や畑、小さな川や森が点在し、子どもたちは自然や地域の方々の温かさから、たくさんの恵を受けています。

ひとこと

十数年前、学生の時実習園の一つにサムエルを選び、実習を受け入れていただいたことから私の人生の半分以上はサムエルに携わらせて頂き、今があります。これも神様のお導きでしょうか。日々感謝です。



新本 富子 園長



住所 〒739-2125
東広島市高屋町大字中島490-5
電話 (082) 420-4333
開設 1998年4月1日
職員数 69名
定員 255名
(1号:15名、2号:144名、3号:96名)

※2025年12月現在



2025年度4月から異年齢保育をスタートしました。年上の子どもは思いやりや責任感が育ち、年下の子どもは憧れや向上心が芽生えたりとお互い遊びの中で自然に社会性も育っています。職員も異年齢保育の良さを子どもの姿から日々感じています。



園庭は乳児と幼児とに分かれておりそれぞれ緑豊かで高低差もあり広く、登れたり実のなる木も沢山あります。四季折々の自然いっぱいの環境に恵まれ、日々の遊びの中でいろいろなことを体験し生きる力や学ぶ力を育てています。



LOVE注入♥レシピ

新年最初の食レク！ 具だくさんお味噌汁づくり レシピ紹介

材 料 (4人分目安)

だし汁 …………… 600ml(かつお節、昆布などでしっかり取ったもの)
味噌 …………… 40～50g(味噌の種類や塩分濃度により調整。控えめがおすすめです)
油揚げ …………… 1枚(熱湯をかけて油抜きし、食べやすい大きさに切る)
青ねぎ …………… 1/2本(小口切り)
かぶ …………… 1～2個(葉と茎は除くか、少量だけ入れる。皮をむき、一口大に切る)
白菜 …………… 100g(ざく切り(芯と葉に分けておく)と良い)
*ポイント:具沢山にするため、野菜は一般的なお味噌汁よりもやや大きめに切ると満足感が出ます。

準 備 ご利用者様の作業

- 1 かぶ:洗って皮をむき、一口大に切る。
- 2 白菜:洗って、ざく切りにする。
- 3 油揚げ:熱湯をかけて油抜きし、細切りまたは短冊切りにする。
- 4 青ねぎ:小口切りにする。

具だくさん
お味噌汁で
温まりましょ！



調理手順

- 1 出汁を温める:鍋に出汁を入れ、火にかける。
- 2 硬い食材から煮る:出汁が沸騰したら、火が通りにくいかぶ(芯の部分)を最初に入れる。
- 3 他の具材を加える:かぶが少し柔らかくなったら、白菜(葉の部分)と油揚げを加え、さらに煮る。
- 4 味噌を溶く:具材に火が通ったら、火を弱めて味噌を溶き入れる。
- 5 仕上げ:味噌をして、最後に青ねぎを加え、さっと火を通したら完成。



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。