

## 第三者評価結果報告書

### ①第三者評価機関名

株式会社 学研データサービス

### ②施設・事業所情報

名称：	ヨコハマさくら保育園	種別：	認可保育園	
代表者氏名：	施設長 武田 美帆	定員（利用人数）：	90（100）名	
所在地：	230-0052 神奈川県横浜市鶴見区生麦4-5-11			
TEL：	045-506-1717	ホームページ：	<a href="http://miraiyokohama.jp/sakura/">http://miraiyokohama.jp/sakura/</a>	
【施設・事業所の概要】				
開設年月日	2003年4月1日			
経営法人・設置主体（法人名等）：	社会福祉法人みらい			
職員数	常勤職員：	27名	非常勤職員：	8名
専門職員	保育士	26名	栄養士	4名
	看護師	0名	調理員	1名
	用務員	0名		
施設・設備の概要	居室数	保育室6室、給食室、事務室、園庭、調乳室×2、多目的ホール	設備等	テラス×2、屋上、エレベーター、駐車場、ベビーカー置き場

### ③理念・基本方針

#### 《保育理念》

”愛をたくさん生みだせる人になってほしい”

そんな願いをこめて、ご家庭の皆様とヨコハマさくら保育園のスタッフが協力し、『愛を生みだせる子どもたち』をたくさん育てていきたいと思ひます。

#### 《保育方針》

- ・園児ひとりひとりの個性を尊重し、いつくしみ、園児たちが安心し、くつろいだ雰囲気の中で楽しく過ごせる。
- ・人種、国籍、障害の有無を問わず、誰とでも楽しく遊べ、遊びの中から相手に対する優しさや思いやりの心を持てる。
- ・ひとりひとりが個性と自主性を発揮し、自らの意志や表現を自由に発揮できる自由保育。

④施設・事業所の特徴的な取組

当園は京急線生麦駅近くにある保育園です。海にも近く、京急本線と国道15号の間の住宅地に立地しています。子どもたちは京急やJRの電車を窓越しから見るすることができます。園舎は鉄筋コンクリート3階建てで、保育室と廊下との仕切りを低く設置して、部屋の採光も十分なため、明るく清潔で開放的な空間になっています。子どもが隣のクラスに気軽に遊びに行くなど、異年齢での交流も自然な形で行われています。2階にはホールのように広いプレイルームがあり、天気が悪い日でも、子どもたちは自由遊びや体操など存分に体を動かしています。プレイルームをパーティションで区切り、一時保育や育児講座、育児相談など地域の子育て支援の活動も行っています。晴れた日には毎日、子どもたちは近隣の公園に散歩に出かけています。園庭に桜などの木や植物が植えられ、季節の移ろいを感じることができ、子どもたちの感性をはぐくんでいます。

コロナ禍の現在は制約がありますが、例年は遠足や夏祭り、運動会、ハロウィン、クリスマス会、餅つきなど、四季折々の行事を行い、保護者からも評価されています。また、園でこだわり、手作りしているおいしい給食やおやつが毎日提供されています。

体操指導では、1歳児からの積み重ねで、就学前までには縄跳びや鉄棒、跳び箱をほぼ全ての子どもができるようになり、就学時の自信につながっています。一人ひとりの子どもの発達に合わせ、子どもの主体性を尊重した保育を行い、子どもたちはのびのびと園生活を楽しくしています。

⑤第三者評価の受審状況

評価実施期間	2021年5月12日 (契約日) ~ 2022年1月18日 (評価結果確定日)
受審回数 (前回の受審時期)	1 回 ( 2005 年度)

⑥総評

◇特に評価の高い点

◆子どもひとりひとりの自主性を尊重したていねいな保育を行っています

毎月のクラス会議で、一人ひとりの子どもについて話し合い、個々の育ちや個性を把握しています。職員の「連絡ノート」で全ての子どもの情報を全職員が把握し、担当以外のクラスに保育に入る機会を作るなどの工夫をして、クラス担当にかかわらず園全体で全園児を見守るていねいな保育を行っています。全職員が全園児の名前を把握し、保護者の安心感につながっています。コロナ禍で5歳児のお別れ遠足や運動会が中止となり、リーダー会議で5歳児に思い出を残してあげたいと話し合い、発表会に5歳児の出し物「桃太郎」をやることを決めました。子どもの気持ちを中心に据え、年齢ごとの子どもの育ちや主体性、自主性を尊重した保育を行っています。

◆栄養バランスや食の安全に配慮し、おいしい給食を提供しています

給食はおいしさだけでなく、彩りや刻み具合にも配慮し、十種以上の食材を使用するなど栄養バランスも考慮して提供しています。離乳食の硬さ、柔らかさ、大きさは子どもの成長に合わせて柔軟に対応します。また、その時々の子どもの体調も考慮した調理を心がけています。毎日の給食とおやつの献立名、食品名、一人あたりの使用量などが記入されたレシピである「調理用献立表」を玄関に置いて、保護者が自由に持ち帰り、家庭でも作ることができるよう配慮しています。アレルギーのある子どもの食事対応は、調理室で食材ごとの点呼による確認、調理担当から保育士への引き渡し時の氏名や食材確認など、細心の注意を払って提供しています。

◇改善を求められる点

◆保育の技術や知識に基づく保育全般のマニュアル作成を期待します

園では、新入職員の育成は「全員で育成していく」「OJT（職場内研修）で行う」という姿勢で行っています。新入職員には「わからないことがあれば、まず周りの先輩に聞くように」と伝えています。この仕組みによる育成で、特に問題なく園が運営されています。一方、保育技術・知識についての標準的な実施方法を文書化した保育全般のマニュアルは作成していません。最新の保育理論や園で行われている保育の技術、知識に基づくマニュアルを作成し、新入職員だけでなく、中堅、ベテラン職員に周知されると良いでしょう。知識や技能を言語化することで、より理解が深まり、OJTを行う際の指導基準書となりうる効用もあり、検討が期待されます。

⑦第三者評価結果に対する施設・事業所のコメント

この度はお世話になり、ありがとうございました。  
第三者評価を久しぶりに受け、園の課題など全職員で見直す良い機会となりました。  
今後はこの反省を生かし、より良い保育園を築いていけたら、と思っています。

⑧第三者評価結果

別紙2のとおり