

## 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： ゆめ和ほいくえん	種別： 認可保育園
代表者氏名： 施設長 井坂 直人	定員（利用人数）： 60（68）名
所在地： 236-0037 神奈川県横浜市金沢区六浦東3-12-1	
TEL： 045-701-6302	ホームページ： <a href="https://yumewa.online/">https://yumewa.online/</a>
【施設・事業所の概要】	
開設年月日	2013年4月1日
経営法人・設置主体（法人名等）：	社会福祉法人 ゆめ和
職員数	常勤職員： 11名      非常勤職員： 15名
専門職員	保育士 18名      栄養士 2名
	看護師 1名      調理員 2名
	事務員 2名      用務員 1名
施設・設備の概要	居室数      保育室：7 廊下 オープンスペース：2  設備等      厨房・調理室、事務室、 相談コーナー、職員更衣室、 トイレ：9、沐浴室、 調乳室、風呂、エレベータ、 プール、床暖房（1F）、 冷暖房等

### ③理念・基本方針

**理念**

- ・今の時代だからこそ、情報に振り回されず、日本の伝統文化を大切にした「生活保育」を進めます。
- ・子どもたちが大人になった時、「人として必要な力」を養い、一人一人の個性を尊重しつつ、発達に即した「生活保育」を進めます。

**基本方針**

- ・人を愛せる子ども
- ・一人でもいられる子ども 皆ともいられる子ども
- ・仲間と知恵を出し合い協力し合える子ども

大人が一方的に教える保育はしていません。職員一人一人が、子どもの“なんで？”“どうして？”の言葉に耳を傾け、子どもの気付きを丁寧に受け止め“一緒に体験すること”を大切にしています。保育所は昼間の家庭です。四季を通し、日本の伝統文化に触れ、子ども一人一人がゆったりと過ごせる環境作りを心掛けています。何より「沢山遊んで」「美味しい食事（給食）を食べる」「お腹いっぱいになったら、ゆっくり休む（午睡）」を大切にしています。

#### ④施設・事業所の特徴的な取組

ゆめ和ほいくえんは、自然に恵まれた環境の中に立地し、周囲には閑静な住宅地や公園があります。保育運営においては、社会福祉法人ゆめ和の理念である、「日々の生活で起きたことに対する気付きを、知恵として得ていく生活保育」を進めることを基本としています。特に、日本の伝統文化を大切にしたい保育、一人ひとりの個性を尊重しつつ発達に即した保育を実践しています。園舎内は、木材を多く使用した和風の造りで、保育室の扉は障子様式になっています。また、「園は昼間の家庭」であることを明示し、子ども一人ひとりがゆったりと過ごせる環境作りに取り組んでいます。職員には、「ゆめ和職員の心得」として、専門職のプロ集団であることを周知しています。日常の保育においては、「遊ぶ、食べる、休む」ことを大切にし、室内での遊びや戸外活動、給食及び食育活動、午睡などを、デイリープログラムとして実施しています。保育運営や保育活動における具体的な内容については、「ゆめ和業務の手引書」に明示し、クラス及び職員間で連携しながら取り組んでいます。地域との関係作りに関しては、地域の行政機関や関係機関及び団体と連携し、協力体制を築くとともに、地域交流の活動として、「園庭開放」「交流保育」を運営しています。また、地域における子育て支援活動の取り組みとして、一時保育、育児講座、育児相談などを実施しています。

#### ⑤第三者評価の受審状況

評価実施期間	2023年6月1日（契約日）～ 2024年1月16日（評価結果確定日）
受審回数（前回の受審時期）	1 回（ 2016 年度）

#### ⑥総評

◇特長や今後期待される点

##### ◆保育活動においては、子どもが自主的に取り組むことを大切にしています

子どもの生活や遊びにおいては、子どもが興味や関心を持ったものに、自主的に取り組むことを大切にしています。0～2歳児クラスでは、おもちゃを自分で自由に選べるようにするとともに、コーナーやパーティションを設置し、好きな遊びに集中して取り組めるようにしています。3～5歳児クラスでは、グループ活動や当番活動を実施し、子どもたちが意見を出し合い、約束を守りながら遊ぶことを学んでいます。3つのグループを編成し、子どもたちがグループの名前を決めて活動しています。行事においては、運動会のリズムの振り付けなどを考え、友達と一緒にやり遂げる達成感や楽しさを味わえるようにしています。

##### ◆乳幼児期にふさわしい食生活ができるよう、給食の献立を工夫しています

「ゆめ和ほいくえん食の年間計画」に基づき、乳幼児期にふさわしい食生活ができるよう、食事における環境を整備しています。給食の時間は、子どもたちが食事を楽しむことを大切にするとともに、様々な食文化に触れることができるようにしています。献立は、和食を中心に薄味で旬の食材を使った料理を提供し、和食用の食器や箸置き(5歳児のみ)を使用しています。また、季節感のある献立や、郷土料理を提供しています。給食室はガラス張りになっており、給食を作っている様子を見ることができるようになっています。野菜の皮むき、十五夜の団子作り、もち米から餅を作る過程の体験など、子どもの食への関心を深める食育活動を行っています。

⑦第三者評価結果に対する施設・事業所のコメント

今回開園してから2回目の第三者評価を受審しました。1回目の受審を経験している職員と今回の受審が初めてとなる職員が取り組み方の確認を行いながら常勤・嘱託職員が関わりました。自分たちの保育を再確認することで、現時点で取り組めていないことや自信をもって継続していくことを、具体的に認識することができました。開園当初から現在まで“丁寧に保育をする”ことを心して業務に臨んでいますが、“やり続ける”ことの大切さに改めて気づける機会となりました。今後もこの基本的な考えは崩さずにいきたいと考えております。一方で普段行っていることや出来ていることを明文化した方が望ましいことがあるので、常勤・嘱託職員で確認をしながら1つずつ取り組んでいくことを課題とします。

⑧第三者評価結果

別紙2のとおり