

保育園

—— 輝きベビー保育園

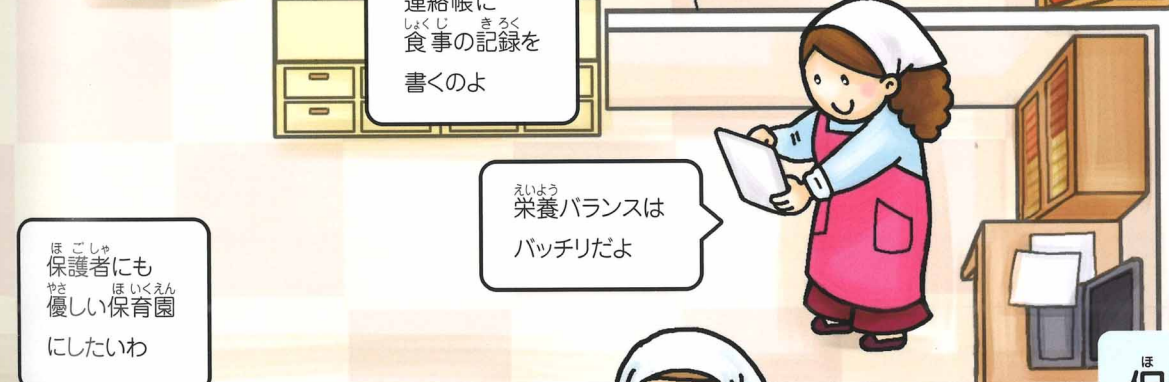
7 子どもの安全を守るため 保護者や地域と情報共有



お父さんお母さんが働いている間、子どもたちのお世話をしてくれる保育園。

保育士や栄養士は、絵本を読み聞かせたり、お散歩にも行ったり、ごはんやおやつを食べさせたり、大忙し。

0歳から5歳までの子どもたちが、82人通っている、「輝きベビー保育園」の様子をのぞいてみましょう。



保護者にも優しい保育園にしたいわ

栄養バランスはバッチリだよ



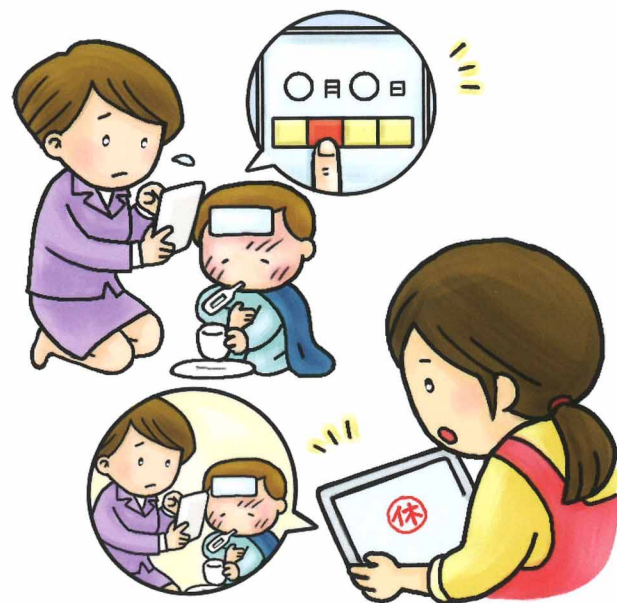
保育園では、どんな情報が活用されているかな?

保護者アプリ

アプリで朝の連絡も簡単

朝の出迎えの時間は、保護者と会話をしながら、子どもからも目がはなせません。そのうえ同じ時間に、欠席や遅刻の電話も次々かかってきます。

そこで、保護者との出欠連絡用のアプリを導入しました。スマホやタブレットで、かんたんに連絡ができるので、電話での対応が減り、ゆとりをもって出迎えができるようになりました。



使う情報

- 子どもの出欠
- 子どもの園での様子や写真



「CoDMON」のICカードを使った
登降園や入退室管理システム

ICカードで登降園時間を記録

保護者も朝は大忙し。子どもを保育園にあげたら、仕事に向かいます。今まで保護者はノートに登降園時間を書いていましたが、その手間をなくすため、ここでもアプリが役立ちます。

ICカードやスマホをかざすと、一瞬で保育園に入った時間の記録が完了。手間が減るだけでなく書き間違いも防ぐことができます。

スマホやタブレットで空いた時間に連絡帳

保育園では、保護者と保育士が毎日連絡帳を交換しています。連絡帳には、保育士が園での食事や生活の様子を、保護者が家庭での様子を書きます。

以前はノートを使っていましたが、今はスマホやタブレットを使って簡単に記入できる連絡帳のアプリが活躍中。

園の行事や災害情報なども、保護者に一括送信できるようになり、情報の共有がスムーズになりました。

保護者からも、通勤電車などの空いた時間に記入できて便利と好評です。



- 連絡が簡単にできる
- 写真を付けたかわいい様子の共有ができる



保育士 菅谷恵里さん

紙の連絡帳は、子ども一人に一冊なので、ノートの管理だけでも大変でした。また、食事など共通の内容でも一人一人手書きする必要がありました。

連絡帳がアプリになったことで、何十冊ものノートを運ぶ必要がなくなり、共通の内容はコピーして効率よく記入できます。

また、スマホで撮った写真を簡単に付けられることも、いいところ。保護者のみなさんに喜んでもらえて、会話のきっかけにもなっています。そして何より、効率化できた時間で、子どもたちとたくさん遊べるようになったのがうれしいですね。

お散歩マップ

「お散歩マップ」で安全を共有

お散歩は大切な学びの場ですが、安全には十分に気を付ける必要があります。

保育園では、町の様子を調べ「どの道順が安全か」「どの場所で何に注意するか」などの情報をまとめた「お散歩マップ」を作りました。

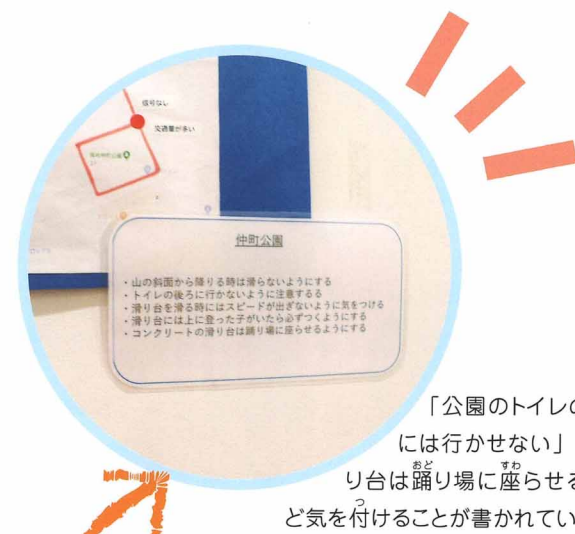
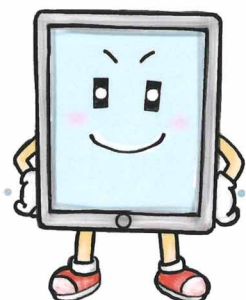
保育士にとってお散歩のガイドになることはもちろん、保護者も子どもがどこに行くのかがわかり安心です。

また、保護者の中には、引っ越してきたばかりで、地域にくわしくない人もいます。まわりの観光地などの情報も書くことで、地域を知ってもらうことにも役立つのです。

マップは、みんながすぐに見られるよう、入ってすぐの玄関に大きく貼られています。

考えてみよう

みんなの町で、お散歩マップを作るとしたら、どんな情報を入れるかな？



町全体のマップと、お散歩ルートを拡大したマップがあります



- 安全にお散歩ができる
- 保護者に町を知ってもらえる

食事管理システム

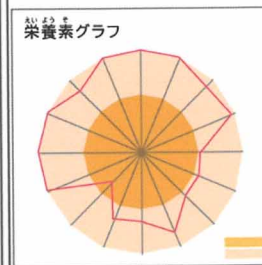
栄養士の仕事をサポート

子どもたちのお楽しみ、ごはんとおやつ。子どもの年齢に合わせ、栄養バランスのよい献立を考えるのが栄養士です。アレルギーのある子どもには、特別メニューを用意します。

献立情報の管理で使われるのは、「食事管理システム」。献立を選べば、必要な材料や、栄養素やカロリーの量を計算して教えてくれます。

システムを上手に使うと、効率よく食事を準備しているのですね。

こんだて 献立	昼食	じゃがいものカレー
しよく すう 食数	米	じゃがいも
りょうり 料理	ひき肉	グリーンピース
しよく ひん 食品	カレー粉	にんじん
せつてい 設定	おやつ	さつまいものレモン煮
かんり 管理	さつまいも	レモン
メモ	バター	砂糖



食事管理システムを使うと、食材や栄養素が一目でわかります



- 栄養バランスがよく、安心・安全な食事ができる



ごはんを作る栄養士たち

栄養バランスのよい献立を考えるのが、栄養士の仕事です。でも、考えることはそれだけではありません。味覚の発達を助けるよう、旬の食材を使ったり、うす味にしたり、おやつも素材の味を活かした芋などを使っています。

アレルギーには特に気を付ける必要がありますので、保護者と一緒に献立を確認することもあります。

頭の中だけで献立を管理するのは大変です。食事管理システムは、私たちの仕事を助けてくれています。おいしそうに食べる子どもたちの笑顔を見ると、毎日ホッとしますね。