

三木町立下高岡保育所



1. 保育所の概況

施設 の 名 称	三木町立下高岡保育所		
施設 の 所 在 地	木田郡三木町大字下高岡1151		
設 置 主 体 の 名 称	三木町役場		
施設設置届出年月日	昭和27 年 4 月 20 日		
事 業 開 始 年 月 日	昭和27 年 4 月 29 日		
認可定員(変更年月日)	60	人	(平成15年4月1日)
利用定員(変更年月日)	60	人	(平成15年4月1日)
通常の保育に係る開所時間	8:30	～	16:30
延長保育も含めた開所時間	7:30	～	18:30

平成31年4月1日現在

施設 の 沿 革
・昭和27年 下高岡169番地 願生寺の本堂にて事業開始 ・昭和29年10月 三木町合併により下高村立下高岡保育所から三木町立下高岡保育所に変更する。合併により施設を下高村より三木町に移監。 ・平成7年7月1日 現住所に移転改築。
定員 開始時 87名
昭和33年4月 60名
昭和53年4月 90名
昭和60年4月 45名
平成15年4月 60名

2.(1) 条例で定める基準の状況

(平成31年4月1日現在)

(1) 保育所名 三木町立下高岡保育所

(2) 入所人員

入所人員の内訳							入所児童 計 (A)	私的 契約児 (B)	合計 (A)+(B)
	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児			
4月	1	15	16	13	17	7	69		69
1月	7	15	15	13	17	6	73		73

(3) 面積

敷地面積	1348	m ²	【必要面積】3.3m ² ×2歳以上児数 = 184.8 m ²
建築面積	392	m ²	
屋外遊戯場	560	m ²	
その他	396	m ²	

(5) 建物の状況

①建物 (構造 鉄筋造 (1)階建)
・ 建物は耐火建築物であるか (ある) ・ ない)

②設備

室名	実面積	基準面積等	適否	
乳児室	18.15m ²	【必要面積】1.65m ² ×乳児又は満2歳に満たない幼児のうちほふくしない幼児の人数 (0 人) = 0m ²		
ほふく室	36.66m ²	【必要面積】3.3m ² ×乳児又は満2歳に満たない幼児のうちほふくする(立ち歩きを始めた子どもを含む)幼児の人数 (15人) = 49.5m ²		
小 計	54.18m ²			
保育室	72m ²			
遊戯室	72.2m ²	【必要面積】1.98m ² ×2歳以上児数 (56人) = 110.88m ²		
小 計	144.2m ²			
調理室	27.5m ²			耐火構造の床・壁
調乳室				甲種防火戸
医務室	6.85m ²			医薬品 (有) ・ 無
便所	3箇所			
その他	m ²	冷房設備(クーラー)の設置状況		
合 計	392.55m ²	・ 全室 ・ 乳児室のみ ・ 事務室のみ ・ 調理室のみ ・ その他 []		

倉庫

滑り台

プレイ
ランド

グラウンド

滑り台

台形ジム

砂場

倉庫

遊戯室

(青組)

72.2 m²

滑り台

足洗い場

ほふく室

(桃組)

36.66 m²

乳児室

18.15 m²

便所

6.87 m²

職員室

19.84 m²

保健室

6.85 m²

廊下 43.25 m²

用具室

兼

資料室

28.75 m²

便所

15.75 m²

保育室

(黄組)

36 m²

保育室

(橙組)

36 m²

調理室

27.5 m²

調乳室

更衣室
8.6 m²

食品庫

ボイラー室

8.3 m²

便所
1.98 m²

西門

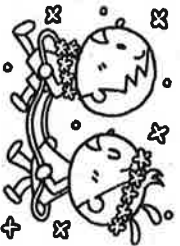
倉庫

自転車
置き場

駐車場

青組 (4.5 歳児) . . . 23 人
黄組 (2.3 歳児) . . . 17 人
橙組 (1.2 歳児) . . . 15 人
桃組 (0.1 歳児) . . . 18 人

保育所の一日の流れ

短時間 保育	時 間	保 育 内 容	標準時間 保育
	7 : 30	・早朝保育時間（申請書の提出が必要です）	
	8 : 30	・通常保育登所時間	
		・自由あそび（室内外であそぶ）	
	9 : 15	・朝のおやつ 	
		（0, 1, 2 歳児）	
	10 : 00	・年齢に応じた活動	
	11 : 15	・0, 1, 2 歳児 食 事	
	11 : 20	・3, 4, 5 歳児 食 事	
	12 : 30	・0, 1, 2 歳児 午 睡	
	13 : 00	・3, 4, 5 歳児 午 睡	
	15 : 00	・目覚め・排泄・着替え	
		・屋のおやつ	
	16 : 30	・降 所 	
		・通常保育時間終了	
	17 : 00	・居残りの保育時間（申請書の提出が必要です）	
	18 : 30	・居残りの保育時間終了	

平成31年度 下高岡保育所行事等活動計画

[illegible][illegible]

ひ	ようひ	しゅしやく	こんだてめい	あさのおやつ	ひるのおやつ
1	と	ごはん	ふたどん	かし	かし
3	げつ	ごはん	おにさんごはん まめまめすーぷ	かし	かし・くだもの
4	か	ごはん	さかなのてりやき ごまあえ すましじる	かし	かし・くだもの
5	すい	はん	びーふしちゅー かおりあえ	かし	ふるーちえ
6	もく	うどん	ほうとううどん やさいそてー	かし	かし・くだもの
7	きん	はん	からあげ ほうれんそうのあーちんだあえ すましじる	かし	だいやき
8	と	ごはん	とりどん	かし	かし
10	けつ	ごはん	にくじやが はんさんすー	かし	あさかなのそーせーじ
12	すい	はん	さかなのひざやき けんきさらだ すましじる	かし	かし・くだもの
13	ちく	ごはん	かれーらいす かいそうさらだ	かし	かし・くだもの
14	きん	はん	とりにくのしおこうじやき とまはすばがてい すーぷ	かし	けーき
15	と	ごはん	やさいどん	かし	かし
17	げつ	ごはん	さんしちくごはん おかかあえ みそしる	かし	かし・くだもの
18	か	ごはん	さかなのゆうあんやき まごはやさしいに すましじる	かし	さつまいちどーなつ
19	すい	はん	やきにく つけあわせ すましじる	かし	かし・くだもの
20	もく	うどん	わかめうどん じゃーまんほてと	かし	ぶりのん
21	きん	はん	とうふのちゅうかに れんこんさらだ	かし	ふらいどほてと
22	と	ごはん	ふたどん	かし	かし
25	か	ごはん	さかなのやさいあんかけ なめたけあえ みそしる	かし	やきそば
26	すい	はん	まーまれーどやき ひじきさらだ すーぷ	かし	よーぐると
27	もく	らーめん	みそらーめん ほうれんそうとえりんぎのそてー	かし	けんまいおにぎり
28	きん	はん	すばにつしゅうおむれつ ぶるっこりーのおかかあえ すましじる	かし	かし・くだもの
29	と	はん	はん ばなな すーぷ	かし	かし

※給食・おやつの内容は行事や都合により変更する場合があります。

諸金州

ほうとううどん

かきましたか

部分でなく豆は、おなかをかなり膨らませます。
食べ過ぎには注意してください。

「豆にいろいろあります」

[illegible]

「ボクは」=主語を、兼語、目的などの加工品にす

「メダカ」=メダカです、おせうおせうに

[illegible]

三、五、七、九、十一、十三、十五、十七、十九、二十一、二十三、二十五、二十七、二十九、三十一、三十三、三十五、三十七、三十九、四十一、四十三、四十五、四十七、四十九、五十一、五十三、五十五、五十七、五十九、六十一、六十三、六十五、六十七、六十九、七十一、七十三、七十五、七十七、七十九、八十一、八十三、八十五、八十七、八十九、九十一、九十三、九十五、九十七、九十九、一百。

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

[illegible]

2000



L

100

一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百。

エディンバラ大学

132

います。温かいもの

10

力をたかめまし

2000

インフルエンザや嘔吐下痢が流行つ

ています。温かいものを食べて免疫

力をたかめましょう。

- (材料 4人分)
- | | | | |
|---------|------|---------|------|
| ・豚肉・・ | 100g | ・椎ねぎ・・ | 15g |
| ・人参・・ | 60g | ・かまぼこ・・ | 50g |
| ・大根・・ | 100g | ・油揚げ・・ | 25g |
| ・かぼちゃ・・ | 100g | ・煮干し・・ | 10g |
| ・玉ねぎ・・ | 60g | ・みそ・・ | 35g |
| ・小松菜・・ | 60g | ・しょうゆ・・ | 60cc |

(作方)

- ① 豚肉、川椒菜、かまぼこ、たまねぎ、粗鹽けは適当な大きさにきり、人参、大根はいちよう切り、かまぼこは少し大きめにきる。
- ② 煮干して出汁をとり、煮えにくいものから野菜をいれていく。
- ③ 具材が煮えたら、みそ、しょうゆで味付けをする。
- ④ ゆがいたうどんにかける出来上がり。