

歯医者さんが始めた保育園

現代の子ども達は、
大切な口腔の機能

(食べる・息をする)が著しく低下しています。その結果として、歯並びが悪くなるだけでなく、体調を崩したり、病気になる子どもが増えています。アトピー、アレルギー、睡眠時低呼吸等多くの**現代病の要因**と考えられています。

“生きる力”の基礎である**“食べる”**こと
“**息をする**”ことも実は、「学習行為」です。
すなわち、**適正に養育**する事が、
健全な機能の獲得に繋がるのです。

カムカム保育園では、**おおむね3歳には**
完成される口腔の機能を、**正しく育む事**
を目標にしています。

医療機関で行う「指導、教育」では無く、
働く保護者の方々の**心に寄り添った保育**を
通じて、子どもたちの**健康と幸せ**を共に育む

“幸せサポート型保育園”

を目指しています。



医療法人豊生会
理事長
山田 一夫

山田歯科詳しい内容は、
ホームページご覧ください



○対象年齢 **0～2歳児**

定員 0歳 4名
1～2歳 7名

○保育時間 **8:00～19:00**

(相談可) *日祝休み

月～土曜日 *年末年始除く

利用者区分	1ヶ月の保育料
①地域枠利用の方0・1・2歳児	37000円
②従業員枠利用の方0・1・2歳児	17000円
③堺市在住の ・第3子以降の0～2歳児 ・市町村民税課税世帯 ・保育の必要性が認められる場合 上記の条件を全て満たす方	堺市からの補助金で保育料が無償 ※園への申請、手続きが必要 (園には保育料を振り込んだ後、 後日、堺市より保育料分返金される)
④市町村民税非課税世帯	国の幼児教育・保育無償化の対象のため 保育料が無償 保護者の所得証明書の提出が必要

詳しい内容はHP
をご覧ください

<http://kamukamu.eek.jp/>



入園手続き

直接当園にお電話でお問い合わせ下さい。

見学も大歓迎、入園説明、保育内容を
確認の上直接お申込みください。

企業主導型保育事業

カムカム保育園



大阪府堺市南区原山台1-6-1-101
～梅・美木多駅前原山台C団地1階～

TEL 072-296-6606
FAX 072-296-6603

メール kamukamu@kamukamu.eek.jp



”自己肯定感と 生きる力を育む”



カムカム保育園は、街の歯医者さんが
今の子どもたちの育ちに危機感を持ち、
未来の子どもたちの健康と
幸せのために作った
0～2歳児を対象とした
企業型主導型保育園です。
人生の土台を木に例えるなら
“根っこ”となる乳幼児期を大切に
考えています。くつろいで
安心して過ごせる
環境の中で、

- ・よく笑い
- ・よく遊び
- ・お腹を空かせて
- ・よく食べ
- ・心地良く眠り
- ・すっきり排泄する

当たり前の事を大切に。。。。
保護者の方が安心して預けることが
出来る子ども・保護者・職員・地域の方
皆が笑顔で集える、
大きな家族のような
保育園を目指します。



食べる



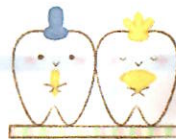
カムカム保育園では、**和食給食と手作り
おやつ**に取り組みます。
味覚は、9歳までに決まると言われています。
食材は出来るだけ安全・安心・無添加で国産の
ものを選び、旬の素材を生かした薄味の調理を
心掛けています。ミネラルや食物繊維が豊富な
五分づきのごはん、昆布と煮干しで**だしをとった
具だくさんの味噌汁**、魚や肉・大豆製品・野菜を
使った**和食のおかず**が基本となります。
離乳食は、一人ひとりの発達に合わせて
保育士と栄養士と調理師が一体となって
きめ細やかに作り上げていきます。
食べることは、生きること、楽しい雰囲気の中で
よく噛んで自分で食べることを大切にすすめて
いきます。



排泄



快・不快を自分で感じることから
スタートし一人ひとりの子どもに
合わせ、ゆっくりと排泄の
自立を目指します。
和食給食は、腸内環境を整え
排便のリズムも良くします。



遊ぶ



保育士や友達と向かい合って遊び
たくさん笑うことを大切に、
天気の良い日は、園から遊歩道を通して
公園へ散歩にいきます。
大きな木・土・草・砂場・風・自然の中で五感を
使って遊びます。
室内では、赤ちゃんマッサージ、わらべ唄遊び、
リズム運動等で、身体を動かしたり、
年齢に応じた質の良い玩具で
じっくり遊びます。
遊びの中で人と関わる力、運動能力
知力等の根っこがしっかり張っていきます。



寝る



早寝早起き、お昼寝、子どもの成長に
欠かせない、生活リズムを整えることを
大切に。

通気性の良いベットの使うので
お昼寝用の布団は、必要ありません。



こだわりの和食給食

カムカム保育園では、**和食給食**と**手作りおやつ**に取り組みます

【メニューの一部ご紹介】



- ・五分づきごはん
- ・ひじきと野菜のつくね
- ・じゃが芋とじゃこのきんぴら
- ・具たくさん味噌汁
- ・いちご



- ・手作りふりかけごはん
- ・さばの黒ごま揚げ
- ・もやしと高野豆腐の甘酢和え
- ・具たくさん味噌汁
- ・いちご

手作りおやつ



にんじん寒天



米粉どらやき



米粉ドーナツ

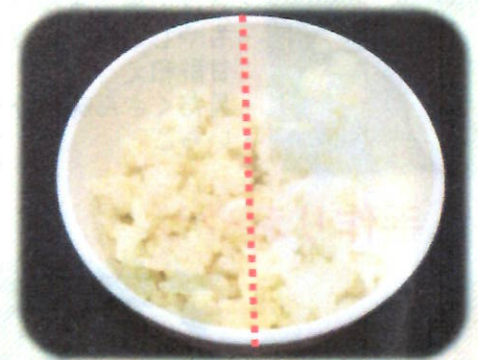
無農薬のお米

農薬や化学肥料を全く使わない
有機農法で栽培された米を使用



アイガモ農法

五分づき米



白米

◎五分づき米とは…

玄米を精米したのが白米ですが
玄米から半分ぬか層を取り除き胚芽のついた
ものが五分づき米です。
五分づき米は白米に比べると咀嚼回数も増え
腹持ちが良いのが特徴です。
また、ビタミンやカルシウム、鉄といったミ
ネラルや食物繊維が豊富で
毎日食することで自然治癒力を高めます。