



2024年度 Green.alo Staff



保育Staff

施設長

野仲 春香

- ・保育士資格
- ・幼稚園教諭第一種免許
- ・小児MFA資格



子ども達の本当の幸せを追求したいという想いからGreen.aloを設立致しました。人生の基盤づくりを支える食事、環境、人すべてに妥協せずこだわりを持って取り組んでいます。子ども達が夢を持って羽ばたいていけるよう誠心誠意サポートさせていただきます。

赤松 奏

- ・保育士資格
- ・幼稚園教諭第一種免許
- ・JADP認定ベビーマッサージセラピスト
- ・モンテッソーリ園経験



どんなに小さなお子さまでも、大人と同じように立派な意思や個性がある。そんな『自分』を大切に、在りのままの姿で心地よく過ごせるような保育を心がけております。園生活を通して、子どもたちが心身共に伸びやかに成長できるよう、サポートさせていただきます。また、一児の母として保護者の皆様のお悩みなどにも寄り添い一緒に子育てを楽しめる環境作りにも、力を入れてまいります。

伊藤 睦

- ・幼稚園教諭
- ・小学校教諭専修免許
- ・中学校教諭免許（音楽）
- ・高校教諭免許（音楽）
- ・どろんこ会グループ経験



お子さまの〈自ら育つ力〉を信じて全力で支えること、意志ある一人のひととしてお子さまを尊重し対等に向き合うことを、何よりも大切にしております。保育士として出会った私が子どもたちにできることは、日々の関わりに責任を持ち、いつでも信頼できる大人であること。また「今日も楽しかった!」と思える尊い時間を一緒に過ごすこと。感謝を忘れず、丁寧で温かいサポートを真心込めて行ってまいります。

阿部 美湖

- ・保育士資格
- ・ALS(ボビンスアクティブラーニングスクール)経験



お子様一人一人に寄り添い、それぞれの可能性を伸ばす保育をすることを自身の理念としております。子どもが大好きで、純粋な心からの笑顔が見ることが私のやりがいに繋がっています。これからも、のびのびと自分を表現できる環境作り、一人一人の生きる力を伸ばしていくお手伝いを心がけてまいります。お子様、親御様ともに、全力でサポートさせていただきます。

今年度も宜しく願っています



2024年度 Green.alo Staff



調理Staff

献立監修/レシピ提供

中村 梨沙子

- ・料理家
- ・栄養士
- ・料理教室 主催
- ・子ども向け食育事業



手作りが人を笑顔にし、家族が揃う食卓が家族団欒のあたたかい時間。その食卓には味も見た目も美味しい物を並べたいと思っています。子どもたちの心と身体を育てる食事、大人の食事へとステップしていく幼児食はとても大切です。子どもたちが安心して食べられるよう、全て手作りの食事を提供いたします。食卓の温かさを大切に、家庭料理を中心とした献立を、目でも楽しめるよう彩りよく作り上げます。

園木 亜優

- ・管理栄養士
- ・幼児食アドバイザー
- ・保育士資格
- ・子ども料理教室 主催



幼少期の子どもたちは五感のアンテナがMAXの状態です。味付けや彩りの良いご飯から得る視覚や味覚はもちろん、調理室から漂う給食の匂い。日常の食育で野菜と触れ合う触感、包丁で野菜を切る音や食材を食べる時に感じる音。料理はお腹を満たすためだけではなく、五感を成長させるための1つの方法でもあります。季節の食材や、野菜をたっぷり使用した給食の提供、五感を大切に食育体験を大切にしていきます。

旅川 沙耶

- ・管理栄養士
- ・離乳食アドバイザー
- ・保育士資格
- ・お料理代行事業



子どもたちにとって、食べるのが好き、食に興味関心があるということは、これからの人生をより豊かに彩り、とても価値のあることだと考えています。お料理が完成するまでの過程に携わること、一緒に食卓を囲む大人も食を楽しんでいること、日々、温かみ溢れる食事に触れること。子どもたちがこのような幸せな食経験をつめるよう、丁寧に温かみのあるお給食づくりでサポートいたします。

運営Staff



河野 理

- 保育士資格/幼稚園教諭
- ・家庭菜園管理
 - ・イベント監修・運営
 - ・子ども向けアーティスト



三木 里美

- ・予約管理
- ・運営事務全般