

令和6年度 自己評価表（園）

評価対象	評価分類	NO	評価細目
I 子どもの発達援助	1 発達援助の基本	1	保育計画が、保育の基本方針に基づき、さらに地域の実態や保護者の意向等を考慮して作成されている
		2	指導計画の評価を定期的に行い、その結果に基づき、指導計画を策定している
		3	登園時や保育中の子どもの健康管理は、マニュアルなどがあり子ども一人一人の健康状態に応じて実施している
	2 健康管理・食育	ア)	既往症や予防接種の状況について常に保護者から情報を得られるように努め、関係職員に周知している
		イ)	体調のすぐれない子どもについては、その日の過ごし方について柔軟に対応している
		ウ)	必要に応じて園での子どもの健康状態を保護者に伝え、帰園後の対応について話し合っている。特に、子どもの体調悪化・けがなどについては、重傷として保護者に伝える
		4	健康診断の結果について、保護者や職員に伝達し、それを保育に反映させている
		5	歯科検診の結果について、保護者や職員に伝達し、それを保育に反映させている
		6	感染症発生時に対応できるマニュアルがあり、発生状況を保護者、全職員に通知している
		7	食事を楽しむことができる工夫をしている
		ア)	食事をする部屋としての雰囲気づくりに配慮している
		イ)	子どもたちが食べ物に関心を持つよう工夫している
		ウ)	個人差や食欲に応じて、量を加減できるように工夫している
		エ)	子どもの負担になるほどに、残さず食べることを強制したり、偏食を直そうと叱ったりしていない
		オ)	子どもが落ち着いて食事を楽しめるように工夫している
		カ)	時には戶外で食べるなど、様々な食事のスタイルの工夫がある
		キ)	子どもが育てた野菜などを料理して食べることがある
		ク)	子どもが配膳や後片づけなどに参加できるよう配慮している
		ケ)	調理作業をしている場面を子どもたちが見たり、言葉を交わしたりできるように工夫を行っている
		8	子どもの喫食状況を把握するなどして、献立の作成・調理の工夫に活かしている
		ア)	子どもの食べる量や好き嫌いなどを把握している
		イ)	残食の調査記録や検査簿をまとめ、献立・調理の工夫に反映させている
		ウ)	食事の献立については、旬の物や季節感のある食材を活かし、行事食なども随時取り入れている
		エ)	食器の材質や形などに配慮している
		オ)	おやつは、できる限り手作りを心がけている
		カ)	栄養士や調理担当者が、食事の様子を見たり、子どもたちの話を聞いたりする機会を設けている
		キ)	子ども一人一人の発育状況や体調を考慮した、調理の工夫がなされている
		8	子どもの食生活について、家庭と連携しているが
		ア)	献立表を作成し、事前に配布している
		イ)	レシピを提示し、保護者に園で提供する食事に対する関心を促している
		ウ)	保護者が試食できる機会を設けるなど、栄養・味付け・食べ方等、園で配慮していることを知らせている
		エ)	サンプルを掲示し、その日の献立や量を保護者にも知らせている
		オ)	食材や食器の素材の安全性に留意し、保護者にも伝えている
		カ)	発育にある子どもの食事の重要性を保護者に伝えている
		10	専門医から指示があった場合、アレルギー疾患をもつ子どもの状況に応じて適切な対応を行っている
	3 保育環境	11	子どもが心地よく過ごすことのできる環境を整備している
		ア)	採光に配慮している
		イ)	通風、換気に配慮している
		ウ)	各部屋に室温計などがあり、温度・湿度に配慮している
		エ)	設備の管理や清掃が十分に行われ、保育所の屋内・外とも清潔に保たれている
		オ)	手洗い場、トイレは、子どもが利用しやすい設備が用意され、安全への工夫がなされている

自己評価結果		
A	(B)	C
(A)	B	C
A	(B)	C
A		
A		
A		
(A)	B	C
(A)	B	C
A	(B)	C
(A)	B	C
B		
A		
A		
A		
A		
A		
C		
B		
B		
(A)	B	C
C		
A		
A		
A		
A		
B		
B		
A	(B)	C
A		
B		
B		
B		
B		
A		
(A)		C
(A)	B	C
A		
A		
B		
A		
A		