



保育所保育指針では、保育の質の向上を図るため、「保育計画の展開や保育士等の自己評価を踏まえ、当該保育園の保育の内容等について、自ら評価を行い、その結果を公表するよう努めなければならない。」ことが明記されています。当園では組織として自己評価に取り組みましたので公開いたします。

【評価について】

※以下の基準で評価を行っています。

A…十分理解できている・B…どちらかといえば理解できている・C…努力が必要

〈保育所の保育について〉

	評価項目	結果
園の基本姿勢	①保育理念及び目標と保育所保育指針の関係を理解し、全体的な計画に基づき指導計画を立てている。	B
	②子ども一人一人の人格を尊重して保育を行うと共に、保護者の苦情などに対し、その解決を図るように努めている。	B
	③就業規則などの諸規則を理解し、守り、こまめに報告・連絡・相談・確認を実践している。	B
総則	①子どもの生活リズムを大切に、健康、安全で情緒の安定した生活ができる環境や、自己を十分に発揮できる環境を整えている。	B
	②子どもの生命の保持及び情緒の安定を図るための援助や関わりを行っている。	A
	③指導計画においては、保育所の生活における子どもの発達過程を見通し、子どもの実態に即した具体的なねらい及び内容を設定すると共に、自らの保育実践を振り返り、自己評価にも努めている。	A
	④「資質・能力」の3本の柱と「幼児期の終わりまでに育ってほしい姿」10項目を知っている。	B
保育の内容	①乳児保育に関わるねらい及び内容を理解し、一人一人の発達及び発達状態や健康状態についての適切な判断に基づく保健的な対応を行っている。	A
	②1歳以上3歳未満児の保育に関する5領域の意味、ねらい及び内容について知っている。	B
	③3歳以上児の保育に関する5領域の意味、ねらい及び内容について知っている。	B
	④子どもの国籍や文化の違いを認め、互いに尊重する心を育てるようにし、また、子どもの性差や個人差にも留意しつつ、性別などによる固定的な意識を植え付けることがないようにしている。	A
健康及び安全	①一人一人の子どもの健康の保持及び増進や感染症その他の疾病の発生防止に努めている。	A
	②子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識、調理する人への感謝の気持ちが育つように、保育所の特性を生かした食育を行っている。	B
	③保育中の事故防止の為に、子どもの心身の状態等を把握したり、施設内外の安全点検に努めるなど、全職員の共通理解や体制づくりを図り、不測の事態に備えて必要な対応を行っている。	B
	④災害への備えとして、日頃から、安全環境の整備に努め、定期的に避難訓練を実施するなど、必要な対応を行っている。	B
子育て支援	①保育所の特性を生かした子育て支援を行うと共に、個人情報保護の観点から、知り得た事柄の秘密を保持している。	A
	②保育所を利用している保護者に対する子育て支援を行い、保護者の状況に配慮した個別の支援がとられている。	B
	③地域の保護者等に対する子育て支援を、積極的に行うよう努めている。	B

職員の資質向上	①保育所内外の研修等を通じて、専門性を高めるため、必要な知識及び技術の修得、維持及び向上に努めている。	B
	②施設長の責務と専門性の向上、及び、職員の研修機会の確保等に努めている。	A
	③保育所全体としての保育の質の向上を図っていくために、職場内での研修の充実が図られ、園内研修や外部研修にも参加している。	A
	④保育の課題や各職員のキャリアパス等も見据えて、初任者から管理職員までの職位や職務内容等を踏まえた体系的な研修計画を作成している。	B

〈食育・食事の提供・衛生管理について〉

園の基本姿勢	①保育理念や目標を理解し、食育計画を作成している。	A
	②保育所としての社会的責任の理解に努め、一人一人の人格を尊重した食事の提供を行っている。	A
	③養護と幼児教育・発達の重要性を理解し「育みたい資質・能力」及び「幼児期の終わりまでに育ってほしい姿」を理解している。	A
	④リスクマネジメントを理解し災害時マニュアルを作成し、内容を共有している。	B
	⑤子育て支援について理解し、食に関する取り組みが行われている。	B
	⑥保育士等における保育の評価を行い、園内の仕組みを理解している。	B
	⑦職員としての心構えを理解し、食を通した子どもの発達援助と保護者への支援を行っている。	B
	⑧自己成長としての基本である研修に意欲を持って取り組み職員の資質向上に努めている。	B
食育の推進	①乳幼児時期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、保育の内容に関する「全体的な計画」に基づき、食事の提供を含む食育計画を作成している。	A
	②子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食べ物を大切にし、食の循環や環境への意識、そこにある命の存在に気づき、尊ぶことができるように配慮している。	B
	③食事を提供してくれる人への感謝の気持ちが育つように、栄養士や調理員、それ以外の人々と子どもが、関わりを持つことができるよう努めている。	B
	④情緒の安定のためにもゆとりのある食事の時間を確保し、採光やテーブル・椅子・食器・食具を工夫している。	B
食育の提供	①栄養計画と食事計画では給与栄養目標をもとに、変化に富んだ一定期間の献立を作成している。	A
	②調理・提供に関して食材の大きさ・切り方・固さなどの調理形態に配慮し、味付け・盛り付けも工夫している。	A
	③食事についてはゆとりある時間と、採光や安全性の高い食事の空間を確保し、温かい雰囲気になるように配慮している。	B
	④食物アレルギー児・障がいのある子どもに対する個別対応の計画を行っている。	A
	⑤食事の評価・改善に努め日々の献立を示すとともに日誌に記録したり、給食会議等を行っている。	B
	⑥食事の提供従事者は日頃から健康管理に気を付け、衛生管理に努めている。	A

調理従事者等の衛生管理	①調理施設の点検表・食品の加熱加工と保管時の記録簿を作成している。また、手洗い、消毒の設備を定期的に補充し、常に使用できる状態にしている。	A
	②衛生的な生活環境を確保し、感染防止に努め、徹底した手洗いを励行するなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないよう体調に留意し、健康な状態を保つようにしている。	A
	③原材料の受け入れ・下処理段階における管理を徹底して行っている。	B
	④加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 85℃で 1 分間以上、またはこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行っている。	A
	⑤原材料・器具・および容器の取り扱いには十分に留意し他からの二次感染を防止するよう努めている。	A
	⑥原材料及び調理済み食品の温度管理に努め、速やかに調理に移行している。	A

〈総合的な評価〉

	評 価
今年度の評価点	<ul style="list-style-type: none"> ・休園や自粛要請をお願いした為、いつも以上に子ども達と保護者とのコミュニケーションをしっかりととり、信頼関係を深めていくように心掛けた。 ・毎日の繰り返しの中で、褒めたり、一人ひとりの個人差に応じて援助を行ったので、子ども達が自信を持てるようになった。 ・生活習慣や感染予防など、子ども達が自ら進んで行えるようになった。 ・複数担任のクラスは、職員間で報告・連絡・相談を密に行った。 ・コロナ禍でも新しい様式に慣れ、生活や行事など、スムーズに取り組むことができた。 ・行事等、終わった後に記録をとり、次年度へ繋げるように取り組んだ。 ・クラス担任に子ども達の食事の様子を聞き、提供方法をその都度変更した。(給食)
課題点と改善点	<ul style="list-style-type: none"> ・保育所保育指針をよく理解してないので見直す必要がある。 ・新人職員の育成の仕方を学ぶことが大切だと思った。 ・こどもの怪我や病気、欠席などの連絡事項は、職員全員で周知すること。 ・クラスで意見を出し合う際には、自分でも考えたり調べたりしながら積極的に意見を述べるようにしていきたい。 ・子ども達と直接関わることができない中でも、今後、行事以外に色々な食体験（自分で盛り付けなど）の機会を増やしていきたい。(給食)