

令和3年度 幼保連携型認定こども園 川島こども園 職員自己評価項目

① 全職員共通項目

1	給食は、内容がおたよりやサンプルで周知され、おいしく彩りや栄養バランスがとれたものになっている。また、食事の提供に当たっては、特に3歳未満児において誤嚥の発生しない食材や大きさになっているかに留意し、個々に応じて小さくするなどしたり、詰め込みすぎのないよう声をかけたりしている。
2	行事は園児が主体的にかかわれるものであり、日程や準備、計画についても適切である。また、行事に向けて子どもが主体的にかかわれるように保育内容を考えている。
3	園は、地域のボランティア（かわわんステップ等）や保育活動における地域の人材（陶芸やこま回し等の指導をはじめ、在園児の保護者等）に協力していただきながら地域に開かれた保育を行っている。また、管理職に相談した上で必要に応じて保育や食に関する活動に協力を得られるように働きかけている。
4	園が保護者会と協力して保護者からのご意見を受け付ける場を用意したり、苦情の解決についての仕組み作りを行ったりしていることを理解している。また、保護者より問い合わせやご意見、苦情等があった場合は自分だけで解決しようとせず、管理職に相談したり、不適切な対応をしてしまった場合には誠意をもって謝罪などを行ったりしている。
5	開所時間（11時間週6日）より保育者の労働時間の方が短いことをふまえ、園全体でシフトを組んだり外部講師の活用を行ったりしながら、保育の体制づくりに取り組んでいることを理解している。また、職員一人一人の状況が違うことを考慮し、みんなが気持ちよく働ける職場になるように努めている。
6	園は職業体験など、小中学校からの要請に応じていることや、将来の人材の育成のために保育・教育実習を受け入れていることを理解している。
7	園は小学校や教育委員会、児童発達支援員などと連携し、小学校との接続や交流について積極的に取り組もうとしていることを理解している。また、保幼小の接続の研修に参加できるよう体制を整えている。
8	園は必要に応じた研修を設定したり、外部の研修や資格取得に積極的に参加できるような取り組み（研修費の全額負担や一部補助）を設けていることを理解している。また、自己が成長するための基本である研修に意欲をもって取り組んでいる。

② 保育者用

1	園の保育目標、教育・保育の全体的な計画、教育課程、学校保健計画、学校安全計画、食育計画、子育ての支援計画に基づき、年間指導計画や月案などの保育計画を作成し、週やその日の指導計画を立てている。
2	園児の発達過程のおおむね8つの区分を理解し、園児一人一人の発達に合わせ、指導や援助をしていくことの重要性を理解している。
3	園児は園生活を通し、安定した情緒の下で、自己を十分に発揮することにより、発達に必要な体験を得ていくものであることを理解している。
4	園児の主体的な活動が確保されるよう、各種計画の評価や反省および日誌などの記入をもとにした園児一人一人の行動の理解と予想に基づき、計画的に環境を構成している。
5	0歳から小学校就学までの一貫した教育及び保育を展開するにあたり、担当するクラス（学齢）で完結するものではなく、園児の発達の連続性を考慮している。また、園が小学校以降の生活や学習の基盤の育成につなげる機関であり、先取り学習をするための機関ではないことを理解して保育をしている。
6	園児の在園時間の長短、入園時期や当園日数の違いを踏まえ、園児ひとりひとりの状況に応じ、教育及び保育の内容やその展開について工夫している。また、それぞれの時間や曜日の担当と園児の情報や保護者への伝達事項等の連携をとっている。

7	家庭や地域において異年齢の子どもと関わる機会が減少していることを踏まえ、満3歳未満の園児を含む異年齢の園児による活動を、園児の発達の状況にも配慮しつつ、適切に組み合わせて設定するなどの工夫をしている。
8	主に3歳未満児の保育においては、基本的な習慣（衣服の着脱、食事、排せつ、挨拶など）について園児一人一人の状態に応じ、園児が自分でしようとする気持ちを意識している。また、主に3歳以上児については時間で区切ったり、次の活動に見通しを持たせたりするなどして習慣づけをはかるとともに、小学校以降の集団生活の基礎を培っている。
9	主に3歳未満児は保育教諭が仲立ちとなって、友達の気持ちや友達とのかかわり方を丁寧に伝えている。また、主に3歳以上児についてはけんかや葛藤を経験しながら次第に相手の気持ちを理解したり、きまりがあることや大切さに気づき、自ら判断して行動できるように配慮している。
10	教育・保育要領には全ての年齢において5つの領域の「ねらい」が示されていることを理解している。また、「ねらい」を達成するために示された「内容」は「環境に園児自らがかかわって展開するぐたいてきな活動を通して総合的に指導するもの」であることを理解し、保育の計画・実践及び繰り返しをしている。
11	園児の人権に配慮し、園児一人一人の人権を尊重した教育・保育を行っている。
12	安全点検を定期的に行い、自分で改善できる場合は改善し、改善できない場合は管理職に報告をしている。
13	遠足を行うときには必ず下見を行い、必要に応じて担当者に問い合わせるなど現地の安全確認に努めている。
14	保護者から提供された情報をもとに、当園のアレルギー対応マニュアルにそってアレルギーの対応を行っている。また、当園の食物等アレルギーへの対応は適切である。
15	個人情報を適切に取り扱っている。
16	園児の事故予防及び救急・救命処置やAED使用法の園内研修に意欲をもって参加し、保育中も危機を想定している。また、管理職不在時も含めたいかなる状況下においても対応ができるようにマニュアルを理解している。
17	避難訓練を行い、火災・地震・不審者侵入・洪水などを想定している。また、実際に起きても訓練のような対応ができる。
18	全園児が健康に過ごしているか常に気を配るとともに、自分で担当している園児が全員いるかの確認を必要に応じて随時行っている。特に食事・睡眠・水遊びが危険なことを理解し、睡眠チェックやプールの監視などのマニュアルを理解して実践している。
19	園児の健康状態について朝の視診や保護者からの情報をもとに把握している。また、3歳未満児は定期的な、3歳以上時は必要に応じて随時検温等を行い、健康状態を把握している。
20	園児の心身の状態等を観察し、不適切な養育の兆候が見られる場合や虐待が行われる場合には管理職に報告し、市こども課等と連携を図っている。
21	身体測定や健康診断及び歯科検診を行った際は、保護者にその情報を提供し、治療結果の報告用紙などを使って改善策について情報を共有している。
22	園は学校保健法及び感染症対応ガイドラインに従って登園の可否を保護者に伝えていることを理解している。また、この基準にしたがって出席停止や兄弟の登園を控えていただくよう保護者に伝えている。
23	園は感染症の対策についておたより等で伝えている。また、保育中の発熱やけが等、お子さんの体調の変化について（疾病が疑われる場合は学校保健法や感染症対応ガイドラインにしたがって）保護者の納得のいく説明や連絡を行っている。
24	学校環境衛生基準（換気、採光、保温、施設内各所あらゆる設備の清潔保持、その他環境衛生の維持、感染症の蔓延防止）に基づいた園の衛生管理マニュアルを理解して実践している。（換気や電気、エアコンや除湿器の設定、ハセッパースプレー器及びハセッパースプレー水での消毒、汚物や嘔吐物処理の際のエプロンや手袋の着用及び処理方法など）

25	園児の様子や日々の教育及び保育の意図などの説明を口頭（面談含む）やお便りなどを通じて行い、保護者との相互理解を図っている。また、保護者の不安や悩みに寄り添い、子どもの愛情や成長をともに喜ぶ気持ちを共感している。
26	保育参加において、教育・保育活動の理解を促すとともに、子どもを深く理解する視点を伝えたり、その実践を示したりしている。
27	園だよりやクラスだよりなどに子育ての支援となるような内容を入れて作成をしている。
28	園は、予防接種や歯科及び性教育など市の関連機関と連携を図った講座を行い、子育ての参考となるようにしていることを理解している。また、子育ての理解が深まるように親子自己紹介や親子遠足などで他の家庭の子育ての様子を共有できる場を設けていることを理解し、趣旨に合った題材を設定している。
29	園は地域の子育て支援を支える関係機関（市健康づくり課、療育施設、児童発達支援相談員、主任児童委員、民生委員など）と必要に応じて連れていることを理解している。また、子どもの気になる行動や保護者に不適切な養育が見られた場合、管理職に相談した上で、必要に応じて保護者を関係機関とつなげて、子育ての支援を行っている。

③ 給食職員項目

1	園の保育目標、教育・保育の全体的な計画、教育課程、学校保健計画、学校安全計画及び子育ての支援計画を理解（又は顧慮）し、食育計画を立てている。
2	0歳から小学校就学前までの一貫した教育及び保育を展開するにあたり、担当するクラス（年齢）で完結するのではなく、園児の発達の連続性を考慮している。また、園が小学校以降の生活や学習の基盤の育成につなげる機関であり、先取り学習をするための機関ではないことを理解している。
3	園児の在籍期間の長短、入園時期や当園日数の違いをふまえ、園児一人一人の状況に応じ、保育者と連携を図りながら食の提供を図っている。
4	食育計画では、「食べることを楽しむ園児に成長すること」、「食事を楽しむ園児に成長すること」を期待し、「食事を楽しむ園児」とはどのような姿なのか子どもの発達過程に応じた具体的な姿をねらいとして設定している。また、保育者の評価をもとに給食職員で評価を行い、改善に努めている。
5	食育計画には、発達に応じて保育者と連携を図り、調理の経験をする機会を設定している。また、保育者の評価をもとに給食職員で評価を行い、改善に努めている。
6	園は、食事を作っ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（生産者や食材の納品業者、地域の人々など）と園児がかかわりをもつ場を保育者と連携をとって設けている。
7	保健所から栄養・衛生に関わる指導を受けたり、独自に外部の検査機関に依頼して調理室の衛生検査を行ったりするなどして、改善に努めている。
8	毎月、身体測定（身長・体重）を行い、個別に成長曲線を作成し、栄養評価を行っている。また、栄養評価の結果から特別な配慮（やせ、肥満等）が必要な園児を把握し、会議などで職員間で共有するとともに、家庭とも連携しながら園での食事の提供について配慮をしている。
9	予定献立及び実施献立表が作成されている。献立内容が変化に富み、乳幼児の健全な発達に必要な栄養量が確保され、一定期間（10日以上）の予定献立を作成している。また、10月以降の学齢3歳以上児の給食は年間を見通して保護者からいただいた食材費を十分満たす内容であることを考慮している。
10	身体測定値をもとに、給与栄養目標量（給与栄養量の目標を設定した書類）を設定している。（食品群別荷重平均成分表を作成している）。また、実際の給与栄養量を算出し、給与栄養目標量との違いを算定し、改善を図っている。

11	授乳や離乳食等の時期にあたる園児に対しては家庭と連携し、発達に応じた献立を作成している。
12	献立の作成にあたっては、季節性などを考慮し、品質が良く幅広い種類の食材を取り入れるように努めている。また、子ども自身が栽培・収穫した食材を計画的・積極的に取り入れるように努めている。
13	給食日誌を作成し、残食について記録している。それをもとに、「子どもが食べたいもの、好きなものが増える」ように献立作りや食育の取り組みを実施したり、子どもたちの要望を取り入れたりする機会を設けている。
14	地域への理解を深めるためにも、食材に地域の産物を取り入れ、郷土料理などの食文化に触れる機会を設けている。
15	献立表に基づき正確に給食を実施するために、日々の必要量を把握し、適正に発注する必要があることを理解し、食品購入や受払を適切に管理している。また、貯蔵品（米、みそ等）の受払簿を作成している。
16	検食は、調理員以外の者が交代して適正に実施し、結果（味、料、質、嗜好的観点等の所見）が記録されている。また、検食は給食実施前に実施される必要があることを理解している。また、検食を踏まえた次回の献立の作成を行っている。
17	給食材料発注にかかわる決済は園長及び事務長が行い、検収は発注担当とは別の職員が実施し、検収場所は非汚染作業区域及び清掃作業区域とは明確に区別している。
18	給食会議を定期的に行い、園児の栄養状態や喫食状況を適正に把握し、記録を作成し、食事の品質の改善に生かしている。
19	目安量は下回らないようにした上で、子ども一人一人個人差を考慮して盛り付け量を加減できるように保育者と連携をしている。また、おかわりもできるように配慮している。
20	温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たい状態で届けることができるように配慮している。
21	子どもにその日の献立を知らせるようにしたり、子どもと関わる場面があれば食べ物を話題にしたりすることで、子どもの喫食状況を把握し、次なる食事の内容の充実に努めている。
22	子どもの発達に応じた食器や食具等の配慮をしている。
23	衛生管理マニュアルを園で作成し、毎日活用している。
24	栄養士・調理員は、食中毒の原因となりやすい食品の喫食に留意し、日ごろから健康管理に十分に気を付けている。
25	食事が衛生的に用意されたものであることを、子どもも認識できるように配慮している。
26	着用する外衣、帽子は専用で毎日清潔なものに交換している。また、入念に手を洗う、毛髪が帽子から出ていない、爪は短く切る、指輪やマニキュアをしない、アクセサリ等を身に付けない等を、衛生上の配慮をしている。調理場に異物混入になるようなもの（輪ゴム等）を持ち込んでいない。
27	調理中は食器等の洗浄をしていない。また、調理中は空中浮遊菌を防ぐため、窓を開けてはいけないことを理解し、高温多湿にならないよう、空調で温度25℃以下、湿度80%以下に調節している。
28	返却された残飯を非汚染区域に持ち込んでいない。また、ゴミは作業場に放置せず、集積場へ持って行っている。
29	食器保管庫や出入り口の取っ手等は毎日殺菌している。また、害虫防除（ねずみ・昆虫）を定期的に行っている。
30	安全点検を定期的に行い、自分で改善できる場合は改善し、改善できない場合は報告している。また、災害時に必要な食品を備蓄し、その管理を行っている。
31	保護者から提供された情報をもとに、当園のアレルギーマニュアルに沿ってアレルギーマニュアルの対応を行っている。また、登園の食物等アレルギーマニュアルへの対応は適切である。（自己の対応が不十分な場合やマニュアルに対して実施困難な点や改善が必要な点がある場合には記述をお願いします。）

32	個人情報適切に取り扱っている。（紙及びデータの園外への持ち出し、保護者の見える場所に置く、園内で知りえた情報を園外で話すなどをしていない）
33	園児の事故予防及び救急・救命処置やAED使用法の園内研修に意欲をもって参加し、常に危機を想定している。（管理職不在時も含めたいかなる状況下においても対応ができるようにマニュアルを理解している。）
34	避難訓練を行い、火災・地震・不審者侵入などを想定している。また、実際に起きても訓練のような対応ができる。
35	乳汁や食事を与えた際、嘔吐、下痢、発疹などの体の状態の変化を常に把握し、異常が見られたときには、安易な食事制限などは行わず、保護者や囑託医などと相談し、食事について必要な対応を行っている。
36	食の提供にあたっては、特に3歳未満児においてガイドラインに沿って使用してはいけない食材（もちやミニトマトなど）を使用していない。
37	認定こども園として食を通した子育ての支援が必要であることを理解し、園での食事の内容などを連絡やおたよりを通して保護者に伝えている。
38	家庭から弁当を持参する園児も献立はできる限り変化に富み、園児の健全な発育に必要な栄養量を含むものとなるように、弁当の内容について保護者に指導を行っている。
39	未就園の地域の子育て家庭や、在園児の保護者に対し、親子ランチやおやつ提供、離乳食体験等を通じて、食に対する理解を深めたり、食に関わる相談を受けて助言をしたりする機会を設けている。