

令和7年度 給食職員(3名)自己評価、集計結果

自己評価(給食職員) 3名

第1章

- 1 総則 チェックリストを8項目にし、保育所保育指針について理解されているかに重点をおいた項目にした。「はい」「いいえ」の2段階評価。結果見直したり、自分で調べて確認することができていた。総則以外は、給食職員として日頃業務を行っている評価内容にした。A～Dで評価、評価の根拠、改善点を記述式にした。

2 給食職員の自己点検・自己評価のためのチェックリスト」

2.1 「チェックリスト」8項目

第1章 総則

	項目	1.はい	2.いいえ
001	改訂された保育所保育指針は告示となりましたが、日々の保育を見直す時に見るようにしていますか	1.はい	2.いいえ
002	児童福祉法第18条の4において示された保育士の業務について説明できますか	1.はい	2.いいえ
003	「保育の目標」(保育所指針第1章3・(1))に基づいて、保育を行っていますか	1.はい	2.いいえ
004	「保育の方法」(保育所指針第1章3・(2))について、知っていますか	1.はい	2.いいえ
005	「保育所の社会的責任」(保育所指針第1章4)の内容について説明できますか	1.はい	2.いいえ
006	子どもの最善の利益を考慮し、人権に配慮した保育ができていますか	1.はい	2.いいえ
007	保育の「ねらい」や「内容」を保護者にわかるように説明できますか	1.はい	2.いいえ
008	「養護及び教育を一体的に行う」という保育所保育の特性(保育指針第1章2・(2))を地域社会の人にわかるように説明する努力をしていますか	1.はい	2.いいえ

001～008の設問のうち「はい」と回答した項目数	()項目	計(8)項目
001～008の設問のうち「いいえ」と回答した項目数	()項目	
上記のうち「はい」の回答平均	平均	71.00%

A.よくできている
B.できている
C.少しできている
D.できていない

評価項目と評価のポイント		評価			
1	保育所の理念、目指す子どもの姿に基づいた「食育の計画」を作成しているか	A	B	C	D
	ア 保育所で作成された教育・保育課程、指導計画の中に「食育計画」が位置付いている。	3			
	イ 「食育計画」が全職員で共有されている。	2	1		
	ウ 食に関する豊かな体験ができるように「食育計画」が作成されている。	3			
	エ 食育の計画に基づいた食事が提供され、体験が実践され、その評価改善を行っている。	3			
(評価の根拠・改善点)					
・年間を通して旬の食材を取り入れたクッキングを行っている。					
・1年を通しての計画を設定し全職員で共有ができている。					
・食育年間計画表の通り実践できている。食育計画とクッキングを定期的に照らし 合わせながら、従事 していきたい。					
評価項目と評価のポイント		評価			
2	調理員(栄養士・調理師)の役割が明確になっているか	A	B	C	D
	ア 調理員が子どもの食事の状況をみている(保育室へ見に行っている)。	2	1		
	イ 調理員が、保育内容を理解し考慮した上で、献立作成や食事の提供を行っている。	3			
	ウ 喫食状況、残食(個人と集団)などの評価をふまえ調理を工夫している。その内容が記録に残されている。	3			
	エ (評価の根拠・改善点)				
・毎日、クラスを回って食事の状況を見ている。					
・個人の体調などに合わせて量や内容などを工夫している。					
・子ども達の食事の進みを見て、苦手なもの、好きなものを理解・把握を心がけている。					
・季節や気温に応じて適切な献立作成を心がけている。					
・苦手な子が多い食材は、調理法を工夫し、子ども達や保育教諭の声を聞いている。					
評価項目と評価のポイント		評価			
3	乳幼児期の発育・発達に応じた食事の提供になっているか	A	B	C	D
	ア 年齢や個人差に応じた食事の提供になっている。	3			
	イ 子どもの発達に応じた食具(食器・箸・スプーンなど)を使用している。	2	1		
	ウ 離乳は、保護者と連携し、発育・発達の段階に応じて進めている。(離乳食の計画表等)	3			
	エ 特別な配慮が必要な子ども(体調不良・食物アレルギー・障がいなど)の状況に合わせた食事を提供している。	3			
(評価の根拠・改善点)					
・除去・代替などして対応している。					
・担当保育教諭と相談をし、子どもに合った食事を提供している。					
・離乳食、食材チェック表に毎月記入してもらい、それにそって進めている。					
・食材チェック表を活用し、保育教諭に相談しながら発達に応じた食事提供をしている。					
・離乳期の食具がより、機能的なものがあればと考えている。					
評価項目と評価のポイント		評価			
4	子どもの生活や心身の状況に合わせて食事が提供されているか	A	B	C	D
	ア 子どもが食事する場所は衛生的に管理されている。	3			
	イ 子どもが落ち着いて食事のできる環境になっている。	1	2		
	ウ 子どもの生活リズムや日々の保育の状況に合わせて、柔軟に食事の提供をしている。	3			
	エ (評価の根拠・改善点)				
・今年度は、工事の為、部屋が狭くなっていた。					
・子どもに合わせて量を調節したり、内容を変更したりしている。					
・今年は工事もあり、お部屋を移動していて落ちついて食べる環境ではなかったと思う。					
・行事等で提供時間がずれるときでも、喫食時間に合わせて汁物は温かいものを提供している。					
評価項目と評価のポイント		評価			
5	子どもの食事環境や食事の提供方法が適切か	A	B	C	D
	ア 衛生的な食事の提供を行っている。	3			
	イ 友だちと、一緒に食事を楽しんでいる。	2	1		
	ウ 食事のスタイルに工夫がされている(バイキング・外で食べるなど)。	3			
	エ 温かい物、できたての物など、子どもにとって最も良い状態で食事を提供している。	3			
(評価の根拠・改善点)					
・すべて温かい物ではないけれど汁物、揚げ物などは調理の順番を考えて、温かく提供できるようにしてる。					
・サラダなどは、冷たい状態で提供している。					
・温かい物を食べてもらえるように時間を見て盛り付けをしている。					
・片付け業務を優先し、食事の様子を見る機会が少ないので、短時間でもクラスへ行くようにしたい。					

評価項目と評価のポイント		評価			
		A	B	C	D
6	保育所の日常において、「食」を感じる環境が整っているか				
	ア 子どもが食事を作るプロセスにふれ、調理する姿を見ることができる。	3			
	イ 食事を通して五感(見る・聞く・匂う・味わう・触れる)が豊かに育つよう配慮している。	3			
	ウ 食材にふれる活動を取り入れている。 (具体的に) ・子ども達で、種苗の植え付けから収穫まで行っている。 ・畑で収穫した野菜、食育クッキング、大豆の変化する観察。	3			
評価項目と評価のポイント		評価			
		A	B	C	D
7	食育の活動や行事について、配慮がされているか				
	ア 6-ウで「ふれた食材」について学ぶ機会を作っている。 (評価の根拠・改善点) ・ふきの皮むき体験、いちごの収穫、ジャムづくり。 ・収穫した野菜をその日に給食で調理して提供している (きゅうり・いんげん・茄子・ピーマン・トマト・大根・ブロッコリー)。	3			
	イ 子どもが「食」に関わる活動を取り入れている。 (具体的に) ・季節ごとに、旬の食材を取り入れクッキングを行っている。 ・クッキングを通して、食の大切さを伝えている。 ・野菜作り、クッキング、ふき皮むき、もちつき。	3			
	ウ 食の文化が継承できるような活動を行っている。 (具体的に) ・豆しとぎ、味噌作り、恵方巻、芋もち作りなど。	2	1		
	エ 行事食を通して、季節を感じたり、季節の食材を知らせている。 (行事食名) ・ふきご飯、七夕寿司、夏野菜カレー、クリスマス会、おせち料理、餅つき、お雑煮 節分恵方巻、ひな祭	3			
(評価の根拠・改善点) ・人数報告の際に当日給食で使用する野菜を教えたり、収穫した野菜を給食とは別メニューで即日調理して提供している。 献立は季節感を意識している。					
評価項目と評価のポイント		評価			
		A	B	C	D
8	食を通じた保護者への支援がされているか				
	ア 子どもの家庭での食事状況を把握している。	3			
	イ 乳幼児期の「食」の大切さを、保育所だよりなどを通して保護者へ伝えている。	2		1	
	ウ 保育所で配慮していることを、展示食を通して伝え、関心を促している。	2	1		
	エ レシピや調理方法を知らせる等、保護者が家庭でもできるような具体的な情報提供を行っている。		2	1	
	オ 子どもの食生活や食育に関する取り組みについて、家庭と連携している。	2	1		
(評価の根拠・改善点) ・レシピ、調理方法などの情報提供は、これから進めていきたいと思います。 ・献立の限られたスペースや玄関のホワイトボードで調理方法や栄養のこと等を伝えているが充分とはいえない。家庭への 支援方法も考えていきたい。					
評価項目と評価のポイント		評価			
		A	B	C	D
9	地域の子育て支援の関係機関と連携して、情報発信や情報交換、講座(調理実習・試食会に参加するなど)を行っているか		3		
	(評価の根拠・改善点) ・調理実習、試食会などがあれば、参加したいと思っています。 ・給食部会や研修報告から情報を共有している。				
評価項目と評価のポイント		評価			
		A	B	C	D
10	アレルギー疾患、慢性疾患等のある子どもについて医師からの指示を受け、適切な対応を行っている。				
	ア アレルギー疾患のある子どもに対して、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」をもとに、子どもの 状況に応じた適切な対応を行っている。	3			
	イ 保護者との連絡を密にして、保育所での生活に配慮している。	3			
	ウ 食事の提供等において、他の子どもたちとの相違に配慮している。	3			
	エ アレルギー疾患、慢性疾患について研修等により必要な知識・情報を得たり、技術を習得している。	3			
	オ 他の子どもや保護者にアレルギー疾患、慢性疾患についての理解を図るための取り組みを行っている。	2		1	
	(評価の根拠・改善点) ・アレルギーのある子どもには、色別の食器を使用して区別しています。 ・食事をするテーブルも別にしています。 ・他の子どもには、アレルギーがある為、食べることができないことを説明して、食事をしてもらっている。 ・お家での様子を聞き、提供する際には声がけをしている。 ・来年度に向けてアレルギー対応マニュアルを作成するにあたり、アレルギー疾患の情報、知識を新しく学び直すことが できた。 ・保護者に担任教諭、給食担当者間で連携をとって対応していきたい。				

