

個人の自己評価リスト

港北コスモス保育園

食育・食事の提供等に関するチェックリスト100

評価記入用紙 1

保育所保育指針のチェック含む

園名 港北コスモス保育園

<評価方法> 理解し実施している…◎ 一部実施している…○ 不安がある…▲ 実施していない…×

◎ ○ ▲ ×

No.	チェックシート	評価			
-----	---------	----	--	--	--

I 園の基本姿勢等について(24項目)

(%)

● 保育理念や目標の理解					
Q1	園の保育理念や目標を知っている。	75	25		
Q2	保育指針と園の保育理念及び目標の関係を理解し、保育の全体的な計画に基づいて食育計画を作成している。	64	29	7	
● 保育所としての社会的責任の理解					
Q3	子どもの人権に十分配慮し、子ども一人一人の人格を尊重した食事の提供を行っている。	89	11		
Q4	保護者や地域に対して、子どもの栄養面や食機能の発達に応じた食事の提供等について適切な説明をしている。	86	7	7	
Q5	個人情報を適切に取り扱うとともに、試食会などを実施し、保護者からの要望等に対し、その解決を図るよう努めている。	54	23	23	
● 養護と幼児教育、発達の重要性の理解					
Q6	子どもの発達過程については、保育指針第2章の年齢区分それぞれの基本的事項Aを理解し、子ども一人一人の食機能の発達に合わせて指導や援助をしていくことの重要性を知っている。	56	33	11	
Q7	養護の「生命の保持」「情緒の安定」と食事の関わりについて理解している。	56	28	16	
Q8	幼児教育を行う施設として共有すべき事項、「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。	40	44	16	
● リスクマネジメント					
Q9	子どもの事故予防及び救急・救命処置、また、火災・地震・不審者侵入等の避難訓練等の危機管理の重要性を、食育・食事の提供従事者も理解し実施できるようにしている。	72	18	5	5
Q10	食中毒発生時マニュアルを作成し、その内容を定期的に見直し、共有している。	30	30	40	
Q11	災害時マニュアルを作成し、その内容を定期的に見直し、内容を共有している。また、災害時に必要な食品を備蓄し、その管理を行うとともに、3日程度は食事が提供できる献立を作成している。	54	31	15	
● 子育て支援について					
Q12	保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下、食に関する取組が行われている。	57	36	7	
Q13	入所している子どもの保護者に対して、子どもの発達に応じ、食を通じた支援の具体的な計画を作成し、実施している。	69	31		
Q14	園での食育の内容や食事内容を連絡や通信を通して、保護者に周知している。	100			
Q15	保護者から食に関わる相談を受け助言をする機会や、保護者同士の関わりがもてるよう、食に関わる行事などの機会を設けている。	50	43	7	
● 保育士等における保育の評価					
Q16	PDCA (Plan-Do-Check-Action) サイクルを用いて、食育・食事の提供従事者も保育士と共に保育の内容等について評価を行い、その結果を公表するとともに、課題を見いだし、質の向上や改善を行うための園内の仕組みを理解している。	37	37	18	8
● 職員としての心構え					
Q17	就業規則等、諸規則を理解し、守り、業務遂行に当たって、正確・迅速かつ、こまめに報告・連絡・相談を実践している。	89	11		
Q18	保育所の食育・食事の提供従事者は園の保育方針の下に、食を通じた子どもの発達援助と保護者への支援を行う役割があることを認識している。	94	6		
Q19	栄養士は栄養管理や、食事の提供に関する運営に関して専門の知識を有することを生かした対応を行っている。	92	8		
● 職員の資質向上					
Q20	食育・食事の提供従事者は、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んでいる。	67	33		
Q21	食育・食事の提供従事者が専門性を高めるために、研修したい内容の情報を自ら収集し、研修計画を立て、実施している。	46	38	8	8
Q22	食育・食事の提供従事者が保育所の職員であることを認識し、保育の内容についての専門性を高めるために研修計画を立て、実施している。	46	46		8
Q23	保健所から、栄養・衛生に関わる指導を受けている。	88		12	
Q24	保健所での栄養・衛生に関わる研修に参加している。	67	22	11	
小 計					

II 食育の推進(12項目)

Q25	保育所における食育は食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長することを期待するものであることを踏まえて、食事を楽しみ合う子どもとは、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。	85	15		
Q26	乳幼児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。	73	20	7	
Q27	生活と遊びの中で、子どもの発達を考慮し、子どもが意欲を持って食に関わる体験を積み重ねられるように、具体的な食育計画を保育の指導計画(年間、週日案)に位置付けている。	77	15	8	
Q28	子どもの活動のバランスに配慮し、食欲を育むことができるよう、子どもが「お腹のすくリズム」をもてるようにデイリープログラムを作成している。 * Q26 ~ 28 については、PDCA サイクルのそれぞれの段階で、食育(食事の提供を含む)の内容等について吟味して進める必要がある。Plan 段階では年度当初作成の年間計画等を前提に、必要であれば企画段階で修正・変更、さらに、その背景等を再考する。Do-Check-Action の段階では、活動のあり方、子どもの育ちについて、評価項目を設定し、評価するように努める。	67	25		8

Q29	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、食の循環(食物の生産・加工、流通、消費、再生産といった一連の流れ)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、調理室等の保育環境に配慮している。	69	31		
Q30	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(例えば、農家等の生産者、食材の納品業者、地域の人)と子どもが関わりをもつことができるよう、保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働を進めている。	62	38		
Q31	市町村の支援の下に、地域の関係機関等(例えば、小学校等の教育関係者、農家等の生産者、食材の納品業者、地域の人々)との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めている。	69	31		
Q32	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、食事する部屋が温かな親しみとくつろぎの場となるように、採光やテーブル・椅子・食器・食具を工夫している。	69	25	6	
Q33	人と関わる力が育まれるように、子どもが保護者や地域の人々などと一緒に食べたり、食事を作ったりする機会を設けている。	64	29	7	
Q34	体調不良、食物アレルギー、障害の有無など、子ども一人一人の心身の状態に応じ、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応している。	93		7	
Q35	子どもの食の育ち(食事量、食知識・態度・行動の発達状況等)の評価項目を、Q25 でねらいとした子ども像から導き出し、計画の期間終了段階(年間であれば、年度終了時)で評価している。	46	23	23	8
Q36	食育の活動のあり方について、評価及び改善に努めている。	69	31		
小 計					

Ⅲ 食事の提供(61項目)

● 栄養計画と食事計画 (15 項目)					
Q37	毎月、身体計測(身長・体重)を行い、個別に成長曲線を作成し、栄養評価をしている。	31	62	7	
Q38	栄養評価の結果から、特別な配慮(やせ、肥満等)が必要な子どもを把握し、家庭とも連携しながら、園での食事の提供について個別計画を作成し、献立への配慮をしている。	17	33	33	17
Q39	栄養評価の結果と、特別な配慮(やせ、肥満等)が必要な子どもの個別計画について、会議で共有している。	36	28	36	
Q40	やせ、肥満等の子どもの状況とその変化を把握し、栄養管理報告書を作成し、保健所に提出している。	30	10	40	20
Q41	授乳、離乳食等の時期にある子どもには個別計画を作成し、家庭と綿密に連携しながら、個別の対応を実施している。	55	45		
Q42	子どもの性、年齢、発育・発達状況、栄養状態、生活状況等を把握・評価し、1日全体の食事に占める特定の食事から摂取されることが適当とされる栄養量の割合を勘案し、提供することが適当なエネルギー及び栄養素の量(以下「給与栄養量」)の目標を設定している。 * 給与栄養量の目標は、子どもの発育・発達状況、栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直すように努める。	73	27		
Q43	乳幼児の健全な発達に必要な栄養量を確保するために、園の給与栄養目標量をもとに、変化に富んだ一定期間(10日以上)の献立(予定献立)を作成している。	91	9		
Q44	給与栄養目標量は年齢による区分が必要であり、3歳未満児については、3歳以上児と異なる調理形態や量に配慮することが望ましいことを理解し、月齢等に応じた献立を作成している。	82	18		
Q45	実施献立表を作成し、実施献立における給与栄養量を算出している。	73	27		
Q46	献立作成に当たっては、季節感や地域性を考慮し、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。	91	9		
Q47	「子どもが食べたいもの、好きなものが増える」ように、子どもの要望を取り入れる機会を設けている。	45	45		10
Q48	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工夫している。	100			
Q49	食と関連する各種の行事については、子どもが楽しく参加でき、食体験が豊かなものになるように、日常の保育との調和をとり、献立に取り入れている。	91	9		
Q50	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増やすことができるよう配慮し、地域で生産された産物を生きた教材として活用している。	73	18	9	
Q51	献立表に基づき正確に食事を提供するためには、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、食品を購入、管理している。	91	9		
● 調理・提供 (12 項目)					
Q52	提供される食事の材料発注に係る決裁は施設長が行い、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潔作業区域とは明確に区別している。	80	10	10	
Q53	子ども一人一人の咀嚼・嚥下機能や手指機能、食具使用の発達状況を十分に把握し、その発達を促すことができるように、食材の大きさ、切り方、固さなどの調理形態に配慮している。	83	17		
Q54	多様な味の体験ができるように、様々な食材を用い、その持ち味を生かした調味にも工夫している。	91	9		
Q55	検査は味、量、質、嗜好的観点から適当かどうかを検査するために、食事の提供前に実施している。	100			
Q56	調理員以外の者が適正に検査を実施し、結果(味、量、質、嗜好的観点等の所見)を記録している。	100			
Q57	貯蔵品(米、みそ等)の受払簿を適切に作成している。	73	18	9	
Q58	子どもが「お腹のすくりズムをもてる」ように、調理による音、匂いを身近に感じ、調理をする人と言葉を交わしたりできるよう心掛けている。	50	34	8	8
Q59	子ども自身が「食事作りや準備に関わる」ことができるよう配慮している。	58	42		
Q60	子ども一人一人の個人差を考慮して盛りつけ量を加減できるように工夫する。また、その日の活動量などに応じて、おかわりもできるように配慮している。	100			
Q61	子どもの目の前で、食事のでき上がりを見せるよう工夫をしている。	50	10	20	20
Q62	温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たい状態で提供することができるように配慮している。	54	23	8	15
Q63	子どもが自ら配膳する機会を設ける場合には、子どもが食事の目安量を確認しつつ、自分の適量を把握し、盛りつけることができるように工夫している。	72	21	7	
● 食事 (9 項目)					
Q64	子どもが「お腹のすくりズムをもてる」ように、保育内容を確認し、食事の内容や開始時間の調整を行っている。	71	24	5	
Q65	子どもにその日その日の献立を知らせるよう配慮している。	82	18		
Q66	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。	76	24		
Q67	テーブルや椅子、食器、食具の材質や形などは子どもの発達に応じて選択し、食べる場に温かみを感じることができるよう配慮している。	82	18		
Q68	時には戸外で食べるなど、様々な食事のスタイルを工夫している。	13	34	34	19

Q69	保育士は子どもが食べることを援助するとともに、一緒に食べている。	90	5		5
Q70	栄養士・調理員などの食事を作ることに関わる人も子どもと一緒に食事をし、「食べ物を話題にする」ことができるよう配慮する。この場面を通して、子どもの喫食状況を把握し、食事の内容の改善に努めている。	40	27	27	6
Q71	「一緒に食べたい人がいる」という気持ちを培うために、異年齢の子どもや、地域の様々な人と食事を共にする機会を作るように配慮している。	79	14	7	
Q72	子どもの年齢及び発達段階に応じて、家庭や地域等と連携・協力しながら、食に関する知識の普及、啓発、指導を行っている。	79	7	14	

● 食物アレルギー児、障害のある子どもに対する個別対応の計画（5項目）

Q73	子どもごとに、食事の摂取量を定期的に把握している。	76	18	6	
Q74	食物アレルギー児で特別な配慮や管理が必要となった場合には、保護者に「生活管理指導表」を提出してもらっている。	77	23		
Q75	食物アレルギー児への対応として、調理室内で原因食材の混入が起こらないよう十分に配慮している。	93	7		
Q76	食物アレルギー児への対応として、保育室内で誤食が起こらないように、保育士とその対応について話し合い、点検事項を作成している。	93	7		
Q77	アトピー・アレルギー等、特定の食品群を食せない子どもに代替食を提供、やむを得ない場合は除去している。	94	6		

● 食事の評価・改善（栄養計画の見直し）（7項目）

Q78	実施献立表から算出した給与栄養量と、給与栄養目標量を比較し、献立内容の改善を図っている。	73	27		
Q79	食事がどの程度摂取されたかを、保育士と連携して確認し、子ども一人一人の摂取量・集団全体の残食量を料理別に把握し、残食の原因を検討し、給食日誌等に記録している。	83	17		
Q80	子どもの喫食状況・残食の原因について給食会議等を定期的に行っている。	67	25	8	
Q81	1日全体の栄養管理の観点から、家庭に日々の献立を示すとともに、子どもの喫食状況を保護者に知らせている。	83	17		
Q82	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、保護者や嘔吐医などと相談し、食事について必要な対応を行っている。	85	15		
Q83	子どもの成長発達に合わせて、どのような食事を提供すべきか品質設計を行い、計画通りに調理及び提供が行われたか（適合品質）を評価することで食事の品質の改善に努めている。	68	16	16	
Q84	定期的に成長曲線で体格を把握し、肥満ならびにやせに該当する園児の割合が増加していないかどうかを評価し、食事計画の改善を図っている。	50	20	20	10

● 衛生管理（13項目）

Q85	大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省、衛食第85号別添、平成9年3月24日）（最終改正：生食発1006第1号、平成28年10月6日）を参考に、自園で衛生管理マニュアルを作成し、毎日活用している。	70	30		
Q86	食事の提供従事者は、食中毒の原因となりやすい食品の喫食に留意し、日頃から健康管理に十分に気を付けている。	92	8		
Q87	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配慮している。	77	23		
Q88	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。	69	23	8	
Q89	調理中は食器等の洗浄をしていない。	46	36		18
Q90	細菌の繁殖を防ぐため、使用後のシンクは水分を残さないように拭き取っている。	92		8	
Q91	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。	92	8		
Q92	返却された残飯を非汚染区域に持ち込んでいない。	92	8		
Q93	ゴミは作業場に放置せず、集積場へ持って行っている。	92	8		
Q94	食器保管庫や出入り口の取っ手等は毎日殺菌している。	92	8		
Q95	害虫防除（ねずみ・昆虫等）を行っている。	84	8	8	
Q96	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。	92	8		
Q97	入念に手を洗う、毛髪が帽子から出していない、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つけない等、衛生上の配慮をしている。	100			

小計

IV その他(3項目)

Q98	栄養士等が配置されている場合は、専門性を生かした対応の内容を検討し、食育計画・指導計画に盛り込んでいる。	100			
Q99	栄養士等が配置されている場合は、体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなどについて、専門性を生かした対応の内容を、個別支援計画に明記し、共有している。	100			
Q100	家庭から弁当を持参する子どもも献立はできる限り変化に富み、子どもの健全な発育に必要な栄養量を含有するものとなるように、弁当の内容について保護者に指導を行っている。	76	16		8

小計

合計