

令和元年度 自己チェックリスト 1回目 11月 ( 保育教諭 )

職 種	職員名	I 園の基本姿勢について (24項目)		II 食育の推進 (12項目)				III 食事の提供															IV その他				合 計														
								栄養計画と食事計画 (15項目)				調理・提供 (12項目)			食事 (9項目)			食物アレルギー児、障害 のある園児に対する個別 対応の計画 (5項目)			食事の評価・改善 (栄養計画の見直し) (7項目)										衛生管理 (13項目)										
								◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲									×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×		
平均		23	1	0	0	11	0	1	0	12	2	0	1	12	0	0	0	9	0	0	0	5	0	0	0	7	0	0	0	12	1	0	0	2	0	0	0	94	4	1	1

令和元年度 自己チェックリスト 2回目 3月 ( 保育教諭 )

職 種	職員名	I 園の基本姿勢に ついて (5項 目)				II 幼保連携型認定こども園教育・保育要領 (85項目)												III 園独自の取り組 みに つい て (2項目)				合 計							
						第1章 総則 (47 項目)				第2章 ねらい及 び内容並びに配慮 事項 (28 項目)				第3章 指導計画 作成に当たって配 慮すべき事項												第4章 子育て支 援 (5項 目)			
						◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×									◎	○	▲	×
平均		5	0	0	0	##	2	0	0	##	0	0	0	##	0	0	0	5	0	0	0	2	0	0	0	97	3	0	0

◎教育・保育要領を読み、理解に努めているが、指導計画や児童要録に活かすことへはつながっていないようで、書類作成に戸惑いもみられる。

◎年長児の指導要録記入時に必要とされる、「幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿」や乳幼児の育ちの連続性についての理解を深めたいと

令和元年度 自己チェックリスト 2回目 3月 ( 保育教諭 )

職 種	職員名	I 園の基本姿勢について (24項目)		II 食育の推進 (12項目)				III 食事の提供															IV その他				合 計														
								栄養計画と食事計画 (15項目)				調理・提供 (12項目)			食事 (9項目)			食物アレルギー児、障害 のある園児に対する個別 対応の計画 (5項目)			食事の評価・改善 (栄養計画の見直し) (7項目)										衛生管理 (13項目)										
								◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲									×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×		
平均		22	2	1	0	11	1	0	0	13	1	0	0	12	0	0	0	9	0	0	0	5	0	0	0	6	0	0	0	12	0	0	0	2	0	0	0	93	5	2	0

◎栄養面は、理解が薄いところもあるが、食育等は理解している。

令和元年度 自己チェックリスト 1回目 11月 (給食従事者)

職種	職員名	I園の基本姿勢について (24項目)		II食育の推進 (12項目)				III食事の提供													IVその他				合計																
		栄養計画と食事計画 (15項目)		調理・提供 (12項目)		食事 (9項目)		食物アレルギー児、障害のある園児に対する個別対応の計画 (5項目)				食事の評価・改善 (栄養計画の見直し) (7項目)				衛生管理 (13項目)																									
		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×								
平均		19	5	0.3	0	9	3	0	0	14	1	0	0	11	0.7	0	0	8.3	0.7	0	0	4.7	0.3	0	0	6.7	0.3	0	0	11	2	0	0	2.3	0.3	0	0.3	86	13	0.3	0.3

衛生管理チェックリスト (給食従事者)

職種	職員名	記録・点検・設備確認 (7項目)				調理従事者等の衛生管理 (10項目)				原材料の受け入れ・下処理段階における管理 (6項目)				加熱調理食品の加熱温度管理 (1項目)				二次汚染の防止 (14項目)				原材料及び調理済み食品の温度管理 (5項目)				その他 (7項目)				合計			
		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
平均		6.7	0.3	0	0	9	0	0.3	0.7	4.7	0.7	0	0.7	1	0	0	0	14	0.3	0	0	5	0	0	0	6	1	0	0	46	2.3	0.3	1.3

令和元年度 自己チェックリスト 2回目 3月 (給食従事者)

職種	職員名	I園の基本姿勢について (24項目)		II食育の推進 (12項目)				III食事の提供													IVその他				合計																
		栄養計画と食事計画 (15項目)		調理・提供 (12項目)		食事 (9項目)		食物アレルギー児、障害のある園児に対する個別対応の計画 (5項目)				食事の評価・改善 (栄養計画の見直し) (7項目)				衛生管理 (13項目)																									
		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×								
平均		18	4.7	0.7	0.3	9	2	0	0	14	1.3	0	0	11	1	0	0	8.7	0.3	0	0	4.7	0.3	0	0	6.7	0.3	0	0	12	0.3	0	0	2	0.7	0	0.3	86	11	1.7	1

衛生管理チェックリスト (給食従事者)

職種	職員名	記録・点検・設備確認 (7項目)				調理従事者等の衛生管理 (10項目)				原材料の受け入れ・下処理段階における管理 (6項目)				加熱調理食品の加熱温度管理 (1項目)				二次汚染の防止 (14項目)				原材料及び調理済み食品の温度管理 (5項目)				その他 (7項目)				合計			
		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
平均		6.7	0.3	0	0	8.7	0.3	0.3	0.7	5.3	0	0	0.7	1	0	0	0	14	0	0	0	5	0	0	0	5.3	1	0	0.7	45	2.3	0.3	2