

## 2024年度 風の子保育園における自己評価（保育士）

保育所保育指針に基づき、今年度の自己評価について公表いたします。

自己評価				総合評価			
◎	…十分理解できている	○	…理解している	A	…大変良い	B	…良い
△	…ふつう	×	…努力が必要	C	…検討が必要	D	…改善が必要

対象者：保育士24名

評価月：2024年12月

評価項目	結果				結果状況
	◎	○	△	×	
保育園の基本姿勢 24項目	14	47	36	3	子ども一人ひとりに対する保育の基本的考え方は、全体職員会議や研修で概ね理解できているが、園の保育理念などの共通理解はもう少し努力が必要。全体的な計画をもとに、月案や週案が立てやすくなるよう検討が必要。
	%	%	%	%	
	総合 C				
保育の内容 14項目	15	59	24	2	一人ひとりの主体性・思いを・発達状況などを理解し保育を行うことについては、園全体での共通理解となり丁寧な保育ができている。その中で、子どもの性差や個人差にも留意し保育ができている。
	%	%	%	%	
	総合 B				
健康及び安全 11項目	20	49	30	1	食育については、食育環境等を職員が理解し、食に関わる体験や食べることを楽しむ事などを大事に保育を行っている。安全面では訓練計画や関連マニュアルが整備され、全職員が役割を把握して訓練に臨むことができている。ヒヤリハットや事故報告の共有では、検討項目があるので検討・改善していく。
	%	%	%	%	
	総合 B				
子育て支援 4項目	19	50	29	2	保育士の専門性や保育園の特性を生かし、保護者と共に子どもの成長や子育ての喜びを感じられるように、おたよりの発行や懇談会などを大事にできている。
	%	%	%	%	
	総合 B				
職員の資質向上 6項目	28	44	26	2	職員の保育の資質向上の為に園内外の研修計画を立てて、多くの研修に参加できることができた。それぞれの職員がキャリアパスで必要な研修に参加できるよう、今後計画していく必要がある。
	%	%	%	%	
	総合 A				

### 今後の取り組み

- ・全職員が共通意識をもって保育が進められるように、各種会議の内容の検討・会議後の情報共有の仕方などを検討していく。
- ・キャリアパスで必要な研修会に参加できるよう、計画をして進めていく。

### 総 評

全体的に「理解している」の評価が多かったが、項目の中には「努力が必要」な部分も見えてきて、今回の結果をふまえて、来年度以降の研修計画等に取り入れていく。【保育の内容】の『計画と評価』の部分では、保育計画の検討が必要だと思ふ結果だった。今後どのようにしていくか検討し、必要に応じ変更していく。コロナ禍からの変化では、送迎以外での保護者との関わりや地域との交流も少しずつ増えてきているが、保護者への発信（保育の方針から日々の生活や成長など）は方法を含め今後も考えていき、わかりやすく伝える事を引き続き大事におこなっていく。

全体評価 園長・主任

## 2024年度 風の子保育園における自己評価（調理員）

保育所保育指針に基づき、今年度の自己評価について公表いたします。

自己評価				総合評価			
◎	…十分理解できている	○	…理解している	A	…大変良い	B	…良い
△	…ふつう	×	…努力が必要	C	…検討が必要	D	…改善が必要

対象者：調理員 4名

評価月：2024年12月

評価項目	結果				結果状況
	◎	○	△	×	
園の基本姿勢等について 14項目	34	39	27	0	保育園としての社会的責任の理解は会議や研修会への参加により概ねできている。保護者への保育園給食に関わる機会や発信が足りていない事があり、検討が必要。
	%	%	%	%	
	<b>総合 B</b>				
食育の推進 4項目	44	25	31	0	年間計画をもとに適切な援助を行ってきている。食物アレルギーや体調不良児への対応も適切に行っている。食事の環境設定では検討する機会が少ないので、調理室だけではなく保育と一緒に検討していく。
	%	%	%	%	
	<b>総合 B</b>				
食事の提供 24項目	71	10	19	0	栄養管理から食育計画・日々の食事の提供まで適切に行われている。子どもと一緒に食事することや、給食時の子どもの様子をみる時間があるがあまりとれていない為、時間の確保をしていく。
	%	%	%	%	
	<b>総合 A</b>				

### 今後の取り組み

- ・各種マニュアルの内容確認・必要に応じて変更を進めていく。
- ・各クラスに入り給食を一緒に食べたり、食事の様子を見に行く時間を確保していく。

### 総 評

計画から栄養管理・食事の提供など適切に行われ、安心・安全な給食提供ができています。素材の味をいかした味付けや季節の食材を活用した献立で給食を提供できています。調理員は子どもたちとの関わりを大切にされていて、給食のメニューを聞きにくる子や近くであそんでいる子に積極的に声をかけてくれることで、子どもたちも食に関心をもつきっかけにもなっている。職員の質向上の部分では、研修への参加などで課題がみられたので、研修へ参加できるように計画的に進めていく。

全体評価 園長・主任