

Q27	生活と遊びの中で、園児の発達を考慮し、園児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、具体的な食育の計画を教育及び保育の指導計画(年間、週日案)に位置付けている。	4	0	0	0
Q28	園児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、園児が「お腹のすくりズムをもてる」ようにデイリープログラムを作成している。	4	0	0	0
Q29	園児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付き、尊ぶことができるように、調理室等の環境に配慮している。	4	0	0	0
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)と園児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。	4	0	0	0
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。	0	4	0	0
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。	4	0	0	0
Q33	人と関わる力が育まれるように、園児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。	4	0	0	0
Q34	体調不良、食物アレルギー、障害の有無など、園児一人一人の心身の状態に応じ、学校医、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。	4	0	0	0
Q35	園児の食の育ち(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。	4	0	0	0
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。	4	0	0	0
小 計		44	4	0	0

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。	4	0	0	0
Q38	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、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。	4	0	0	0
Q39	栄養評価の結果と、特別な配慮(やせ、肥満等)が必要な園児の個別計画について、会議で共有している。	4	0	0	0
Q40	やせ、肥満等の園児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。	4	0	0	0
Q41	授乳、離乳食等の時期にある園児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。	4	0	0	0
Q42	園児の性、年齢、発育・発達状況、栄養状態、生活状況等を把握・評価し、1日全体の食事におけ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。	4	0	0	0
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。	4	0	0	0
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。	4	0	0	0
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。	4	0	0	0
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。	4	0	0	0
Q47	「子どもが食べたいもの、好きなものが増える」ように、園児の要望を取り入れる機会を設けている。	4	0	0	0
Q48	園児自身が栽培・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。	4	0	0	0
Q49	食に関連する各種の行事については、園児が楽しく参加でき、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。	4	0	0	0
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。	4	0	0	0
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。	4	0	0	0

● 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園長が行い、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。	4	0	0	0
Q53	園児一人一人の咀嚼・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。	4	0	0	0
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。	4	0	0	0
Q55	検食は味、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。	4	0	0	0
Q56	調理員以外の者が適正に検食を実施し、結果(味、量、質、嗜好的観点等の所見)を記録している。	4	0	0	0
Q57	貯蔵品(米、みそ等)の受払簿を適切に作成している。	4	0	0	0
Q58	園児が「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。	4	0	0	0
Q59	園児自身が「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。	4	0	0	0
Q60	園児一人一人の個人差を考慮して盛りつけ量を減加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。	4	0	0	0
Q61	園児の目の前で、食事のでき上がりを見せるよう工夫をしている。	4	0	0	0
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。	4	0	0	0
Q63	園児が自ら配膳する機会を設ける場合には、園児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。	4	0	0	0