

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 2023/7/31

幼保連携型認定こども園教育・保育要領のチェック含む

園名 ひまわりさかえこども園 氏名 クラス 給食室

<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)

● 教育・保育理念や目標の理解

Q1 園の教育・保育理念や目標を知っている。 4

Q2 教育・保育要領と園の教育・保育理念及び目標の関係を理解し、教育・保育の全体的な計画(教育課程を含む)及び子育ての支援計画等を理解している。 4

● 認定こども園としての社会的責任の理解

Q3 園児の人権に十分配慮し、園児一人一人の人格を尊重した食事の提供を行っている。 4

Q4 個人情報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。 4

Q5 園児の発達過程については教育・保育要領第2章の年齢区分それぞれの基本的事項1を参照し、理解して、園児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。 4

Q6 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。 4

Q7 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。 4

● リスクマネジメント

Q8 園児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。 4

Q9 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。 4

Q10 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。 4

● 子育ての支援等業務についての理解

Q11 保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で、食に関する取組が進められている。 4

Q12 就園児の保護者に対して、園児の発達に応じ、食を通じた支援の具体的な計画を作成し、実施している。 4

Q13 園での食事の内容や食育の内容を連絡や通信を通して、保護者に周知している。 4

Q14 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。 4

Q15 認定こども園として食を通じた(調理室を活用する等)子育ての支援が必須であることを認識し、未就園の地域の子育て家庭から、栄養・食生活に関する相談を受け、助言をする機会を設けている。 4

● 保育教諭等における教育・保育の評価

Q16 PDCA(Plan-Do-Check-Action)サイクルを用いて、保育教諭等が教育・保育の内容等について評価を行うなどカリキュラム・マネジメントを行い、その結果を公表するとともに、課題を見だし、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。 4

● 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。 4

Q18 認定こども園の食育・食事の提供従事者は園の教育・保育の方針の下に、食を通じた園児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。 4

Q19 栄養教諭が配置されている場合には、園児の栄養の指導及び管理をつかさどることが職務であることを十分に認識し、専門性を発揮して食育の推進に努めている。 4

● 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。 4

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。 4

Q22 食育・食事の提供従事者が認定こども園の職員であることを認識し、教育・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。 4

Q23 保健所から、栄養・衛生に関わる指導を受けている。 4

Q24 保健所での栄養・衛生に関わる研修に参加している。 4

小計

88

II 食育の推進(12項目)

Q25 認定こども園における食育は食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う園児に成長することを期待するものであることを踏まえ、食事を楽しみ合う園児とは、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。 4