

令和7年度 社会福祉法人 住吉さくら保育園
保育士自己評価表(令和6年度評価)

No.	内 容	◎	○	△
保育所の理念・目指す子どもの姿に基づいた「食育の計画」を作成しているか？				
1	保育所で作成された保育計画の中に「食育の計画」が位置付いている。	0%	100%	0%
2	「食育の計画」が全職員で共有されている。	0%	50%	50%
3	食に関する豊かな体験ができるように「食育の計画」が作成されている。	0%	50%	50%
4	食育の計画に基づいた食事が提供され、その評価・改善を行っている。	0%	50%	50%
調理員(栄養士・調理師)の役割が明確になっているか？				
5	調理員が、子どもの食事の状況を見ている。(保育室に見に行っている)	0%	0%	100%
6	調理員が、保育内容を考慮した上で献立作成や食事の提供を行っている。	0%	100%	0%
7	喫食状況、残食などの評価をふまえ調理を工夫している。	0%	50%	50%
乳幼児期の発育・発達に応じた食事の提供になっているか？				
8	年齢や個人差に応じた食事の提供をしている。	0%	50%	50%
9	子どもの発達に応じた食具(食器・スプーンなど)を使用できている。	0%	100%	0%
10	離乳は、保護者と連携し、発育・発達の段階に応じて進めている。	0%	100%	0%
11	特別な配慮が必要な子ども(アレルギーなど)の状況に合わせた食事を提供している。	0%	100%	0%
子どもの生活や心身の状況に合わせて食事が提供されているか？				
12	子どもが食事をする場所は、衛生的に管理されている。	50%	50%	0%
13	子どもが落ち着いて食事のできる環境になっている。	50%	50%	0%
14	子どもの生活のリズムや日々の保育の状況に合わせて、柔軟に食事の提供をしている。	0%	100%	0%
子どもの食事環境や食事の提供方法は適切か？				
15	衛生的な食事の提供を行っている。	50%	50%	0%
16	友達と一緒に食事を楽しんでいる。	50%	50%	0%
17	食事のスタイルに工夫がされている。	50%	50%	0%
18	温かい物、できたての物など、子どもにとって最も良い状態で食事を提供している。	0%	50%	50%
保育所の日常生活において、「食」を感じる環境が整っているか？				
19	子どもが食事を作るプロセスに触れ、調理をする人の姿を見ることができる。	50%	50%	0%
20	食事を通じて五感(見る・聞く・匂う・味わう・触れる)が豊かに育つよう配慮している。	0%	100%	0%
21	身近な大人や友達と「食」が話題になるよう環境を整えている。	0%	100%	0%
22	食材に触れる活動を取り入れている。	0%	50%	50%
食育の活動や行事について、配慮がされているか？				
23	触れた食材について、学ぶ機会をつくっている。	0%	50%	50%
24	子どもが「食」に関わる活動を取り入れている。	0%	100%	0%
25	食の文化が継承できるような活動を行っている。	0%	50%	50%
26	行事食を通じて、季節を感じたり、季節の食材を知らせている。	0%	100%	0%
食を通じた保護者への支援がされているか？				
27	乳幼児期の「食」の大切さを、おたよりなどを通じて保護者へ知らせている。	0%	100%	0%
28	保育所で配慮していることを、展示食や試食会を通じて伝え、関心を促している。	0%	100%	0%
29	レシピや調理方法を知らせるなど、保護者が家庭でも出来るような具体的な情報提供を行っている。	0%	100%	0%
30	保護者の不安を解消したり、相談に対応できる体制を整えている。	0%	50%	50%
31	地域の保護者の不安解消や相談に対応できる体制を整えている。	0%	0%	100%
(記入の仕方) ・よくできている＝◎ ・ほぼできている＝○ ・努力が必要＝△				

質の向上を図るためには、一人一人が高い専門性と豊かな資質を持つことが重要です。そのため、自分を自らで点検し「これでいいのか？」と課題を見つけることが大切です。自己評価を難しく考えず「自分で計画を立て、実践して、見直す」。いつも自分の仕事を振り返り、明日からの仕事を見直す機会と考えましょう。