

令和6年度 年間自己評価

認定こども園一日市保育園

	今年度の評価点 (教育・保育や自己資質等で 高く評価できる点)	今年度の課題点 (教育・保育や自己資質等で より努力を要する点)	次年度の改善点 (教育・保育や自己資質等で 次年度に改善すべき点)
個人評価	・体調を崩すことなく、健康管理をしっかりと行うことが出来た。 ・支援が必要な園児に対して関わり方や、保護者とのコミュニケーションがうまくとれない時もあり、悩むことが多々あった。 ・静と動のバランスを考えて保育ができなかった。 ・事故・危機管理・アレルギー・感染症などの勉強会を通して知識を深め、保育に活用することができた。	・体を動かすことが基本なので健康管理に努める。 ・保護者との連携はどのように育ていきたいか、どのようなことが必要かなどを押しつけではなく、話し合い相談できるようにする。 ・職員間で相談したり、関わり方を統一することや専門的知識を深め、保育にあたるようにする。 ・子どもへのことばがけに気をつける。(気持ちを汲み取る、気持ちのフォロー、注意ばかりにならないようにする。	・感染症やアレルギー等の勉強をして症状の把握・対策・予防に努める。 ・コロナ禍で難しいところ(場所・時間)もあるが、保護者と対話の機会をなるべくつくり、理解・協力を得ながら話しやすい環境作りを心がける。 ・何事も前向きにとらえ、次へ活かせるようにする。 ・研修会に積極的に参加し、自分自身の保育の質を高める。 ・他の職員の園児への関わり方で良いところは見習い、年上年下関係なく保育の質を向上させる。
クラス運営評価	・体を動かす活動や、ルールの遊びを通して子どもたちが理解・協力し、つながりが深まるよう努めた。 ・ヒヤリハットが多かったので年齢や発達・性格を把握し適切に対応するよう心がけた。 ・複数担任なので一人では見落としがちなことがあったり、情報を共有し合い連携もうまくとることが出来た。反対に、連絡不足の時もあり情報共有ができていないときもあった。	・注意・指示だけの遊びや活動ではなく、楽しさが共有できるような環境設定や関わり方を考えて保育をする。 ・職員で危機意識がそれぞれ差があるときがあり、一人一人が意識を高くもつ必要性を感じた。 ・生活習慣の自立では個人差が大きく、一人一人の指導を考えながら進めていく。職員間も育ちを共有し合い適切な関わりが出来るようにする。	・生活リズムの安定や、運動など一人一人の発達、能力にあわせた指導や環境作りを心がける。 ・安全面に気を配り、一人一人の危機意識の向上を図る。 ・園と家庭との連携の大切さを意識しながら保育をする。 ・職員間で連絡がとれていないときがあるので、その都度時間を置かずに伝えるようにする。
園全体評価	・アレルギー児に対して食事の配慮・かかわり方が、個人差があった。(食事・危機意識) ・会議や 朝会等で全クラスの園児の体調や家庭事情などを把握することができた。 ・感染症対策を心掛けながらのため、行事はその都度話し合いながら安全に進めることができた。	・調理員との危機意識や内容・関わり方がうまく連携がとれるようにする。 ・危機管理・事故防止・感染症対策などマニュアルを理解し対応できる心構えをもつようにする。 ・保育について子どもへのかかわり方について保護者に理解協力をしていただくためにコミュニケーション作りを大切にする。	・アレルギーに対しての知識を深め、調理員と職員もアレルギー児に対し、配慮できる食事、かかわり方を考える。 ・引き続き前日の遅番から翌日の早番への申し送りがきちんとできているようにする。 ・行事や保育について保護者からの理解を得ながら進めていけるよう、言葉がけやかかわり方を心掛け子どもの成長をお互い共有できるようにする。

令和6年度 年間自己評価(給食)

認定こども園一日市保育園

	今年度の評価点 (給食・食育や自己資質等で 高く評価できる点)	今年度の課題点 (給食・食育や自己資質等で より努力を要する点)	次年度の改善点 (給食・食育や自己資質等で 次年度に改善すべき点)
個人評価	・食物アレルギー児について担任や保護者と連絡を取り合い安全においしい食事の提供ができた。 ・収穫体験などを通して食物のありがたみを知ってもらうことができた。 ・同じような内容の食材やメニューにならないよう工夫した。 ・酢の物、豆類など食材にも関心がもてるような献立作りを心がけた。苦手な子たちも食べられるようになった。	・食物アレルギーについての知識を高め、伝え合いながら安全においしい献立作りを心がける。 ・子どもたちによりわかりやすい食育活動を行い、食べることの大切さを理解してもらうようにする。 ・体調不良で嘔吐・下痢・蕁麻疹等の症状の園児は食事面でも気にするようにし、負担のかからない献立にする。 ・家庭で食べ慣れていない食材が増えてきているように感じる。家庭にも働きかけて季節の食材やいろいろな食べ物の感触を味わってほしい。	・アレルギーの食材はすべて解除にはなっていないが、アレルギー対応の食材が増えているので、なるべく他児と同じメニューで提供してあげたいと思う。 ・米・野菜・果物など、土や肥料、天気により、実る過程にも興味を持つよう働きかけていく。 ・献立に変化をつける。子どもたちの味覚がひろがるよう心がける。 ・子どもたちの食事の様子をみにいって嗜好を把握できるようにする。 ・その子の食べ方や家庭の食事環境をクラス担任から聞いて情報を得ながらおいしく食べる様子を見守り、家庭に負担のかからないような食育の情報提供に努める。
園全体評価	・食材、メニューをいろいろ工夫し、苦手な物も子どもたちが食べられるようになった。 ・配膳後、献立名や食材・栄養素について話をする中で食材名を覚えたり、体と食事の健康について子どもたちが興味を持つようになった。 ・手作りおやつは除去がある園児にも工夫し見栄えのするメニューで温かさが感じられた	・各家庭の食事形態が変わってきたせいか、マナーや持ち方が身についていないように感じる。家庭とも連携し、卒園までに身についていくとよいと思う。 ・よく噛むことは歯の形成、発語にもつながることなので、柔らかい食べ物になれてしまうと咀嚼上手くできない子どもが増えてきたように感じる。	・衛生面に引き続き配慮し、安全で安心なメニュー作りを心がける。 ・子どもたちが食事の時間が楽しくできるよう色合いなどにも工夫を心がける。 ・かむことの大切さを知り、適量を口の中に入れて咀嚼できるよう食材の大きさ・固さなどを工夫し、年齢と共に量や大きさを食べられるようになるよう働きかけていく。