

令和6年度 自己評価

安房保育園（給食部）

項 目	平均スコア（4段階）
身だしなみはいつも清潔にしている（爪、髪の毛など）	4
挨拶は自分から進んで元気よくできている	4
時間にルーズにならないよう気をつけている	3.5
季節に合わせた健康管理に気を配っている	3.25
意欲を持って仕事に取り組んでいる	3.25
園の保育理念、基本方針を正しく理解している	3.25
職務上知り得た子どもに関する情報を家族や友人にも話さないようにしている	3.5
子どものありのままの姿を受け入れ認めるようにしている	3.5
子ども一人ひとりに丁寧に関わり、スキンシップを大切にしている	2.75
子どもと同じ高さの目線で、話をよく聞くよう努めている	3
ほめる、励ますなど、肯定的な言葉かけを意識している	3.25
子どもの家庭環境や生育歴などを考慮して関わっている	2.75
保育者の人間性が子ども達に影響を与えることを自覚している	3.25
子育てや就労を支えるために、保護者の気持ちに配慮しながら接するよう努めている	2.75
保護者からの様々な要望、意見については安易に受ける、断る、無視するなどしないで園長や主幹保育教諭に報告や相談をしている	3.25
保護者からのクレームがあった場合は、まず謙虚に話を聞き、園長や主幹保育教諭に連絡、報告、相談している	3.5
職員や園の批判を軽はずみにしたり、プライバシーについて他へ漏らしていない	3.75
実習生を受け入れるときは、意義や方針を理解し、指導的立場で接している	3.25
中高生の保育体験を受け入れるときは、その目的や意義を理解・確認している	3.75
研修会等には意欲的に参加し、一つでも多く学びを得られるよう意識している	2.75
子ども達の安心・安全に関する危機管理について関心を持っている	3

仕事中は自分だけではなく他の職員の仕事にも気を配っている	3.25
子どものいるところでは、 unnecessaryな会話を慎み、目配り気配りを怠らない	3.25
保護者同士の交流の大切さを理解し、良好な関係づくりに努めている	3
専門的な言葉を極力使わずに、分かりやすい言葉で伝える工夫をしている	3
衛生管理の重要性を理解し、エプロン・帽子・マスクを正しく着用している	3.5
献立に基づき正確に調理を行っている	3.75
食材の無駄を減らすよう工夫している	3.75
配膳・盛り付けを衛生的かつ見た目よく行っている	3.75
食器や調理器具の洗浄・消毒を丁寧に行っている	3.75
アレルギーや個別対応が必要な子どもへの配慮が出来ている	3.5
子ども達に食への関心を持ってもらえるよう意識し、食育活動に積極的に参加している	2.25
子ども達の食の嗜好や残食の傾向を把握している	3
業務の効率化や改善に取り組んでいる	3.5
食に関する知識や技術の向上に努めている	3
総括と今後の課題について記入してください。	
<p>全体的にみて大体できていると思います。 仕事に追われているところがあるので、もう少し効率よく仕事が出来よう工夫していきたいと思っています。</p>	
<p>子供達の嗜好をもっと把握して、食材の無駄をなくして、食育にも積極的に取り組んでいきたいと思</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・エプロン、帽子手洗いを、何故調理室で行っているのか不思議です。 ・換気がもう少し大きく出来たらいいなあと思います。 	
<p>食育活動の充実 コドモンの給食業務を使いこなす 事務仕事の効率化</p>	