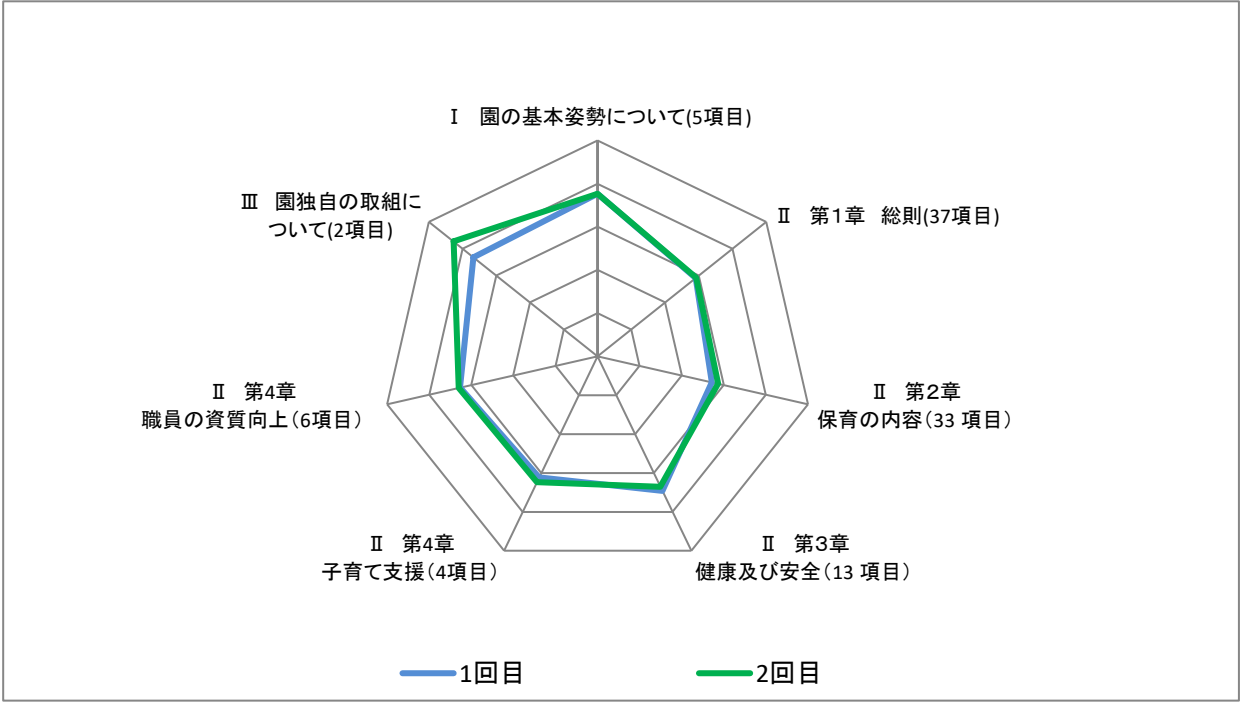


＜評価方法＞
十分理解できている(十分できている)…◎3点 理解している(できている)…○2点 ふつう…▲1点 努力が必要…×0点

集計結果（チェック2回分）

	回答人数 入力してください	17 人											
		1回目				2回目				3回目			
評 価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
I 園の基本姿勢について(5項目)		36	40	4	0	31	46	7	0	0	0	0	0
II 第1章 総則(37項目)		87	343	149	1	67	354	195	3	0	0	0	0
第2章 保育の内容(33 項目)		90	206	232	0	69	254	249	1	0	0	0	0
第3章 健康及び安全(13 項目)		66	119	23	0	54	116	51	0	0	0	0	0
第4章 子育て支援(4項目)		15	33	16	0	15	35	17	1	0	0	0	0
第5章 職員の資質向上(6項目)		22	61	12	1	27	50	21	4	0	0	0	0
III 園独自の取組について(2項目)		16	13	1	0	19	15	0	0	0	0	0	0

レーダー



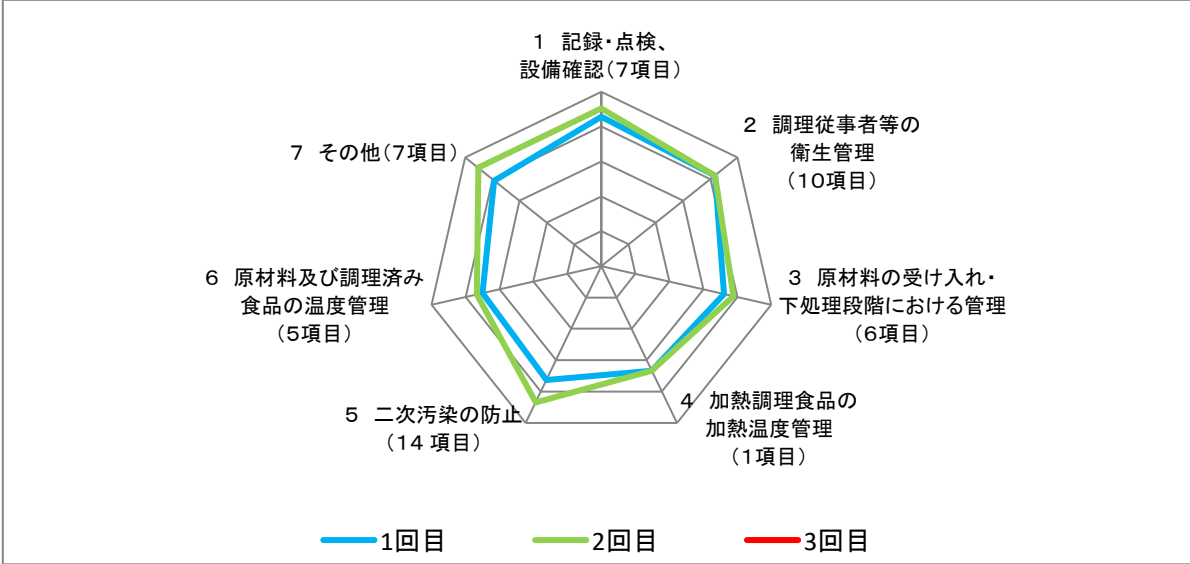
総評
今年度からコロナウイルス感染症が落ち着いてきたので、ほとんどの行事を以前のように行うことができた。また、子育て支援事業が始まりたくさんの方が参加してくれたのでこれからも親子で楽しめる企画を準備し、続けていきたいと思う。
園独自の取り組みである畑作業や家庭的な温かい保育等の評価が高かったのでこれからも続けていきたい。
全体的に総則の評価が低かったので研修に積極的に参加して総則への理解を深めると共に日頃から職員一人ひとりが保育方針や保育内容を共通理解し、それに基づいて日々の保育を行っていけるよう促したい。

＜評価方法＞
理解し実施している…◎ 3点 一部実施している…○ 2点 不安がある…▲ 1点 実施していない…× 0点

集計結果（チェック2回分）

	回答人数 入力してください	2人											
		1回目				2回目				3回目			
評 価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1 記録・点検、設備確認(7項目)		10	3	0	1	10	4	0	0	0	0	0	0
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)		15	2	1	2	16	0	2	2	0	0	0	0
3 原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)		3	8	1	0	4	8	0	0	0	0	0	0
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)		0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
5 二次汚染の防止(14項目)		9	16	2	1	17	11	0	0	0	0	0	0
6 原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)		4	3	3	0	6	0	4	0	0	0	0	0
7 その他(7項目)		9	2	2	0	10	4	0	0	0	0	0	0

レーダー



総評

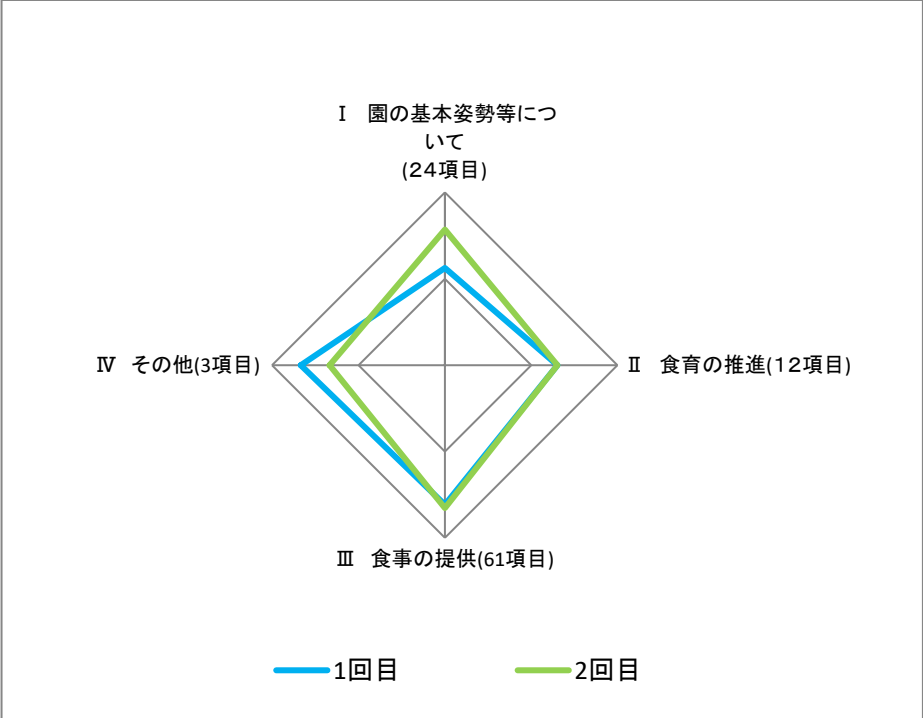
加熱後は温度監理の基準値通り管理しています。
これからも大量調理マニュアルに基づき、細心の注意を払って対応していきたいと思います。

＜評価方法＞
理解し実施している…◎ 3点 一部実施している…○ 2点 不安がある…▲ 1点 実施していない…× 0点

集計結果 （チェック2回分）

	回答人数 入力してください	2人											
		1回目				2回目				3回目			
評 価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
I 園の基本姿勢等について(24項目)		13	17	8	1	18	29	1	0	0	0	0	0
II 食育の推進(12 項目)		5	15	2	0	4	15	5	0	0	0	0	0
III 食事の提供(61項目)		64	48	8	2	71	41	8	2	0	0	0	0
IV その他(3項目)		4	1	1	0	1	4	1	0	0	0	0	0

レーダー



総評
食事提供をするうえで、職員間で共通理解をして対応できたので良かった
給食時に子どもたちの 喫食状況を把握することにより、充実した給食の提供を行えるよう心がけていきたいです。