

教職員用 令和6年度 自己評価 [食育関連項目]

対象者 5名 対象職種：栄養士・調理員

回答 5名 回収率 100%

■ よくあてはまる ■ ややあてはまる ■ ややあてはまらない ■ まったくあてはまらない ■ 未回答

【体と食物の関係に関する基礎知識】

1	園における給食の目的を理解している。	60%	40%
2	月齢に応じた食事の量や形態（固さや大きさ等）を理解し、成長を促す事が出来る。	80%	20%
3	体の構造、機能と栄養素の働きを理解している。	20%	80%

【食育の推進】

4	食育の計画を作成し、日々の保育の中で子どもの「食を営む力」の育成に向けその基礎を培わなければならないことを理解している。	40%	60%
5	身体的、精神的、情緒的発育や家庭環境及び食事習慣等、総合的、多面的に子どもの状態を把握している。	0%	100%
6	教育・保育にあたる職員や家庭と子どもの状態を伝え合い、より良い食事をとる事が出来るように連携を図っている。	40%	60%
7	好き嫌いの源（発達によって生ずる体調不良に起因する、調理方法、食材、形態、食事量等）を理解している。	60%	40%
8	食品に含まれている栄養成分や体の中の働きを子どもに知らせ、食材への理解を深めることが出来るように工夫している。	60%	40%
9	食事に関する園の方針をよく理解している。	40%	60%
10	旬の食材を知らせ、年中行事と関連付けて食文化に興味を持たせている。また、その意味を理解している。	80%	20%

【アレルギー】

11	アレルギーに関する園内外の研修への参加や情報収集を行い、知識を高めている。	60%	40%
12	全職員が把握出来るよう、食物アレルギーを持っている子どもの表を保育室・調理室に貼っている。	80%	20%
13	小児科医やアレルギー専門の医師の指導を受け、アレルゲン除去を行っている。	80%	20%
14	アレルゲン除去について、保護者と園とで話し合いし、連絡を密にとり、その対応に相違がないようにする重要性を理解している。	80%	20%
15	保護者による安易な除去により、子どもの成長発達に支障が起きないよう、保護者に説明できる基礎知識を身につけている。	20%	80%

基礎知識の習得について、習熟度にばらつきがあると伺えた。共に調理をする者同士、情報共有や研鑽していく必要性や、研修や学びの機会についても、均等に実施出来るような配慮が必要と感じた。計画的に実行していく。