

令和4年度～5年度社会福祉法人地球の子ども会自己評価
(ちゃいるどはうす保育園 保育所の保育のチェックリストより)

ちゃいるどはうす保育園
園長 根本 てる子

【保育の評価】

チェックリスト 100 の構成は国の基本姿勢について（5 項目）保育所保育指針（93 項目）、園独自の取組みについて（2 項目）から成っている。

評価方法は（・十分理解できている。理解している（できている）・ふつう・努力が必要の4段階方式で行っているが、実際の正しい評価ができるように、チェックリストを基に保育の実際とリンクさせながら考察をしていくものとする。

前年度のチェックリスト 100 問いの回答では、「十分に理解している」と「理解している」を合わせ、それを「基本的に理解している」とすると、前年度平均 80%であったものが令和4年度同問のチェックリストの結果は約 81%若干の向上はみられたがほぼ横並びの評価となった。

その中で保育所保育指針 第2章 乳幼児の保育内容のねらい及び内容

ア、イ、ウの3つの視点では人的、物的環境の在り方が重要視されるところであるが、新入職員のアンケート結果、それらの理解度合の希薄さに注目し、早速0-3才の特別講座を設けた。

ア. 身体的な発達に関する視点「健やかに伸び伸びと育つ」

イ. 社会的発達に関する視点「身近な人と気持ちが通じ合う」

ウ. 精神的発達に関する視点「身近な者との関わり感性が育つ」

例えばアの視点からみると、保育士等による愛情のこもった応答的な関わり方で心身共に満たされ穏やかで安定した生活を通して身につくようになっていくものなので、手段の一つとしてその実際の接し方を目の前の現場にいる1歳児以上3歳未満の子を対象に研修を進めた。

保育士等の温かいまなざしや適切な身体の発達の援助方法に支えられ、次第に行動範囲を広げていく乳幼児達の行動を目の当りに感じた。

それではどのような計画を立てればア、イ、ウの発達に関する展開がなされるのか、そしてそこから改善を計り、再び正しい実践へと向かえるのか、ていねいに学んだ。

これらの実践研修は自己評価では今一つ理解できなかった事柄が、この0-3才特別講座を受けたことで向上される様子があった。

次年度に向けて期待したい。

【食育・食事の提供等に関するチェックリスト 100】

園の基本姿勢の理解については4月には77～78%で、ほぼ横ばいだった。

食育推進では76%から70%に落ちた。

これらはコロナ禍で計画通りに運べなかった食事の配膳や、ゆとりある対面式の食事のくつろぎや保育士と一緒に食べる場の提供ができなかったりがあげられる。

又、食育につなげるための畑作りでは、給食からでる残飯で家庭用ゴミ処理器を用い子供達でも出来る肥料づくりへと導いた。種まき、苗植え、観察、間引き、収穫、種とりの一貫性のある体験から、収穫された野菜は格別な様で野菜嫌いは圧倒的に減った。

又、一般の農家や水戸市の農政課のお世話になり、毎年秋から冬にかけて、じゃがいも・枝豆・さつまいも・大根掘りに行き、収穫物は勿論のこと家庭にも持ち帰り、保護者と共に味わうことも子にとって喜びの一つとなった。

また、連携園の森の保育園で米づくり、ライ麦作り、自然農法による泥団子での野菜づくりがプログラミングされているので、ここでも全て作物が出来るまでの行程の体験をした。出来上がった米では、収穫祭でおにぎり作りをしたり、ライ麦では自らおやつパン作りをしたりした。泥団子農法で収穫した野菜は子の手で給食室へ運ばれた。

自分の身体を使った喜びの体験は、自然の原理を感じとり、余り動かない植物も自分と同じ生き物で自然の中まである事を学びとって行くことで、自分以外の生き物（人も含む）に対し思いやりへとつながっていた。

<食が目標である。「楽しく食べる子」を目指す>

職員会議以外月に一度の給食会議を導入している。

それにより給食担当のフードチームの協調性と意識の向上が図れたと感じる。

園では、「好き嫌いなく食べよう」と指導するのではなく、畑や田んぼの活動を含め、自然に触れながら、作物の成長に関わる事で、自然に食に対して関心が湧くことを目標に環境づくりをしている。

令和4年度4月当初は野菜の残しがあったが、年度末にはほんの少々程度になった。極一部ではあったが殆ど食べない子もいた。今年度は活動の年齢層に幅をもたせ、活動量をより増やせるようにすることで、野菜残量「0」を目指したい。行事食や郷土料理、世界の料理等をメニューにとり入れ、保育や教育と一体化した計画のとおり実行した。

また去年は、例年通り、たくあん大根、梅干、梅酢などを収穫期に合わせて作ることが出来た。

クッキー・ホットケーキ・お好み焼きなどの子どもたちのみで行うクッキングは、コロナウイルス感染予防対策で控え目だったがクッキー作りやパン作りが再開されている。今年度は目の前にある野菜の収穫物を子が自ら選び活用したおやつづくりを計画している。

衛生管理チェックリスト 50 より

チェックリスト 50 の構成は、記録・点検確認（7 項目）・調理従事者の管理衛生（10 項目）・原材料の受け入れ、下処理段階における管理（6 項目）・加熱調理食品の加熱温度管理（1 項目）・二次汚染の防止（14 項目）・原材料及び調理済み食品の温度管理（5 項目）・その他（7 項目）からなっている。評価の方法は前年同様となり、それらがひき続き、評価は前年度につづき 100%となっている。

調理従事者の衛生管理を基に保育現場でも「感染症を出さない」と強い意識を持って調理室と連携していく様に努めている。