

令和3年度～4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100より)

【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。

評価の方法は(・十分理解できている。理解している(できている)・ふつう・努力が必要な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63%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92%と大幅な向上が見られ保育の自己評価のレベルは明らかに向上している。

これは新採用研修に力を入れたことも一つの要因と思われる。入職後1か月間基本的に入職者全員に実施しているこの研修は、法人の方針・モンテッソーリ教育法・自然教育、実践研修(保育・教育・授乳方法やおむつ交換方法等のケア、衣類着脱方法等がプログラムされており知識を入れた上で現場に入る事が出来たので保育士と共通理解が図れたことや月1度開催される法人全体での職員会議や園内研修で今必要であろう課題や研修内容が組み込まれていたことである。

また以下研修等も保育向上のための大きな助けとなっている。

令和3年度の研修内容

虐待防止、安全管理、防災(台風、竜巻、不審者、地震、火事など)安全対策(水遊び、SISD、誤飲)水遊び活動の計画(クラス毎に行う)・食育(安全)アレルギー・救急救命講習(3時間)・領域に関するクラスワーク:秋～冬の園庭活動・日常生活の練習・言語活動・年末合同会議:園庭活動をモンテッソーリ教育につなげる・「全体的な計画」の評価と見直し

・新年度研修(保育方針と内容・服務心得)

北関東モンテッソーリ研究会、(年3回)ちゃいるどはうす名誉園長 松浦公紀先生の講義、大学准教授による遊びの振り返りと考察(年3回)

また理事長根本華誉先生の保育講話は、自然教育をどうモンテッソーリ教育にリンクしたもので、子供の要求が即座に満たされ発達に促したものであるため、保育向上に大変役に立っているものである。

一方、保育指針の第1章「総則26、27、32、33」(全体的な計画)が、前年度平均55%～82.5%に上昇したが、今年度の平均値には10%弱程届かなかった。その理由は、全体的な計画の作成や、長時間保育の家庭との連携の在り方、障害児の適切な環境の在り方などが、一

部計画にもれがあったと保育士から気づきの反省の声があがった。以降、強化に努める。

#### 【食育・食事の提供等に関するチェックリスト 100】

チェックリストの 100 の構成は園の基本姿勢等(24 項目)、食育の推進(12 項目)、食事の提供(61 項目) その他 (3 項目)から成っている。評価の方法は、前述の保育の評価と同様となる。

前年度のチェックリスト 100 問の回答では、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、前年度は平均が 63%だったが令和 4 年度同問のチェックリストの結果は、約 80%と 17%の向上を見ることができた。

食育につなげるための畑作りでは、給食から出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、種とりの一環性のある体験から、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、給食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ている。

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する。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のパン作りをしたりする。泥団子農法で収穫した野菜は子の手で給食室へ運ばれる。

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仲間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る。

<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 1 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、自然に食に対して興味関心が湧くことを目標に環境づくりをしている。

令和 3 年 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。今年度は活動の年齢層に幅をもたせ、活動量が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。

また昨年は、例年どおり、納豆づくり・きり干し大根・梅干・梅酢・干し柿作り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供たちのみで行うクッキングは、コロナウィ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)・調理従事者の衛生管理 (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)から成っている。評価の方法は前述同様となる。前年度、今年度のチェックリスト 50 間については不明瞭な所があったので再度リストに基づき栄養士 (調理士)に確認すると 100%に達した。

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務める。