

2017年度自己評価

社会福祉法人育正福祉会 大津野こども園

1、運営規程	運営規程を作成し、規定に沿ってこども園の運営をしている。 保護者と利用契約書をかわし、重要事項の説明をして同意書をもらい、周知している。
2、施設設備	園児一人あたりの面積基準を満たし、3歳児以上のクラスは学級編成をしている。保育室、遊戯室、事務室（保健室兼用）、調理室、トイレ、手洗い設備、足洗い設備、乳児室、ほふく室、沐浴設備、調乳室、運動場2か所（3未用、3上用）の設備がある。 保育室の清掃、衛生管理、保温、換気、採光等は適切である。飲料水、プールの水、部屋の採光、空気検査は薬剤師による検査をしている。カーテンやカーペットは防炎加工されたものを使用している。運動場に大型遊具や雲梯、砂場、鉄棒等備えている。園の畠で子どもたちが栽培、収穫、草原の庭で自然とふれあう場所がある。
3、教育及び保育内容に関する全体的な計画等	長期的な指導計画（年、期、月）をたて、保育日誌、保育記録を作成している。 食育年間計画を年齢別に作成している。避難訓練、消火訓練、交通訓練、安全指導の年間計画、保健年間計画（健康管理、環境整備、感染症対策）を作成している。行事の年間計画表を作成している。 教育保育内容などの評価、反省を行い、質も向上や改善に努めている。
4、教育及び保育の内容	0歳児から小学校就学前までの一貫した教育及び保育を園児の発達の連続性を考慮して展開している。在園時間が異なる多様な園児がいることを踏まえ、園児の生活が安定するように一日の生活リズムを整えるように配慮している。 園児の健康管理（身体測定、健診の結果、疾病）、教育及び保育の記録をしている。個人情報を適切にとりあつかっている。 職員は担当、立場に応じて内外の研修会に参加して他の職員に伝達すると共に教育保育にいかせるようにしている。療育施設との連携し、障がい児保育の指導内容、方法の工夫を計画的に行ってている。
5、小学校との連携	小学校教育への円滑な接続に向けて、アプローチカリキュラムの作成、実施及び学校、園の双方で保育参観、授業参観、行事への参加により教育保育内容、学校生活の認知、及び小学校教員と意見交換、中学学区連絡協議会を行っている。 幼保連携型認定こども園園児指導要録を作成し、小学校へ送付して就学へ円滑に進めるように取組をしている。卒園した1年生との交流はある。
6、虐待防止等	虐待等の状況が見受けられないか、日々子どもや保護者の様子に留意し、早期発見に努めている。不適切な養育の兆候が見られたら、関係機関との連携をしている。園内で園児の心身に有害な影響を与える行為はしていない。
7、健康・衛生管理、事故防止、安全対策	保健計画を作成し、全ての職員がそのねらいや内容を明確にしながら、子ども一人ひとりの健康の保持及び増進に努めている。各種マニアル（感染症、食中毒、事故防止危機管理）を整備し、周知している。SIDS防止のため、仰向けに寝かせ、睡眠時定期的に状態の観察、記録している。心肺蘇生等の研修を行っている。AEDの設置。災害、不審者対応など警察や消防士を招き、訓練、講話をしてもらっている。 嘱託医（内科、歯科）による年2回の健診を実施している。

8、保護者との連携	連絡帳や送迎時口頭で園児の様子や日々の教育及び保育の意図を説明したり、メール配信、クラスだより、掲示板を通じて理解をはかっている。 クラス参観、懇談会、先生デー、個人懇談等で教育保育の内容の理解、子どもの様子、園の雰囲気など相互理解をはかっている。
9、教育保育時間	日曜、祝日以外は教育保育を実施している。 7時～19時30分で開園している。2号3号認定子どもでは勤務状況に応じて短時間、標準時間保育がある。1号認定子どもは教育標準時間4時間半としている。
10、地域との連携	地域のニーズに応じて子育て支援事業（週3日9時～14時）で育児相談や親子の遊び、ベビーマッサージなどしている。 一時預かり事業では、専用の部屋に保育教諭2名で担当している。1日または半日保育で利用してもらっている。地域福祉貢活動献事業でくらしの相談を開設している。 地域の行事（夏祭りや文化祭、学区運動会、シルバー運動会、シルバークラブとの交流、デーサービス、特養施設との交流）に参加している。
11、食事提供	0歳児～5歳児まで全員に食事の提供をしている。それぞれ給与栄養目標量（食事摂取基準）を適正に設定している。 献立表（昼食、おやつ午前、午後）を作成し、保護者に提示している。アレルギー対応食事は医者の指示に従い、保護者と連携して適切に対応している。職員に周知するとともに、誤飲防止のための手立てを工夫して対応している。実物の食事の展示を毎日している。延長保育では間食を提供している。検食者、検食時間を決めて検食をしている。保存食は原材料、調理食品とともに50gを食品ごとに清潔な容器やビニール袋に密封して2週間保存している。加熱調理食品の中心温度は75℃で1分以上加熱している。調理後2時間以内に喫食している。 調乳用のお湯は沸騰させた後、70℃以上に保たれたものを使用し、調乳室の衛生管理は適切に行われている。 調理員は調理業務にふさわしい服装（エプロン、帽子、専用履物、マスク着用）で調理している。調理員及び乳児担当職員は毎月検便をしている。衛生点検表を毎日つけている。閑税軽減措置適用のスキムミルクの台帳の記録及び整備をしている。 保護者には、先生デーのおりに子どもと共に給食やおやつを食べてもらい、味、量、内容など子どもの食事の様子を知ってもらう。離乳食や1歳児の食事は個々の状態の応じて適切な形態で対応している。離乳食は家で食べたことのあるものを最初は食べるようにして徐々にいろんなものが食べられるようにしている。子どもには、盛りつけた食事はなるべく食べてほしいが、個々に応じて量などを対応している。 食事マナーやクラスでの当番活動、クッキング、野菜の栽培等を通して食事に関心を持ち、適切な食生活ができる人となるように取組をしている。
その他	広い駐車場を2か所完備して保護者の便宜をはかっている。
課題	課題として教育保育内容をより深めて子どもの自主性、考える力を伸ばしていく内容を検討していきたい。また家庭での生活習慣の形成、子どもとの接し方を共に考えていくように今以上に保護者との連携が必要と思われる。