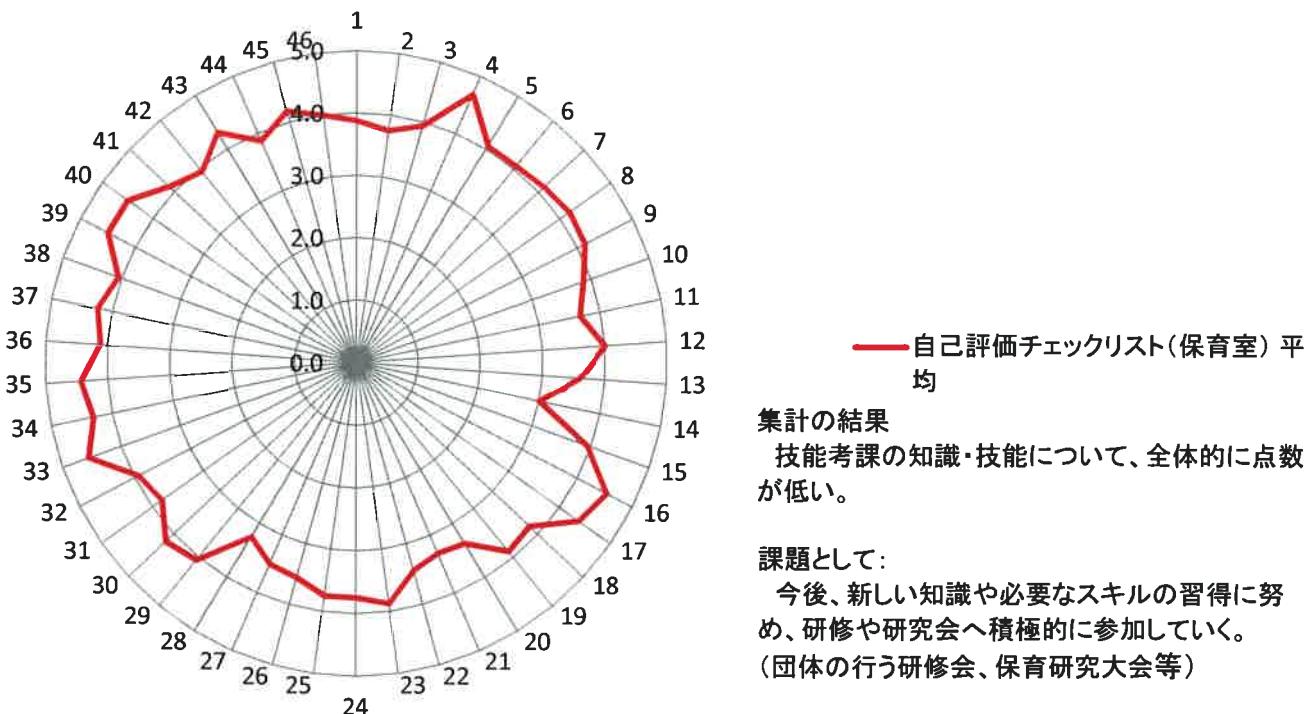


自己評価チェックリスト(保育室)

評価項目		内容とチェック項目	平均
成績考課	仕事の質	1 日頃から自分の保育に工夫し、改善を行なっているか	3.9
		2 職種の異なる職員とも声を掛け合い、仕事の効率化と問題解決に取り組んでいるか	3.8
		3 子供同士の人間関係に配慮し、どの子もノビノビ遊んでいるか	3.9
		4 子供1人1人に十分関わり、愛情を持って接しているか	4.7
		5 安易な手抜きをする事もなく、丁寧に保育しているか	4.1
		6 2~3ヶ月も事務机の上に置きっぱなし・出しっぱなしにしている本・書類・修繕物はないか	4.1
		7 室内の清潔を心がけ、子供達が衛生的な環境で生活できているか	4.1
		8 衣類や配布物の渡し忘れや紛失が無いように気を付けているか	4.2
		9 仕事に損得を測ったり、苦楽を考えて力の出し惜しみをしていないか	4.1
		10 業務の事前準備に努めているか	3.9
		11 技能を磨いたり、表現力を学んでいるか	3.7
		12 用件は上手く伝えられているか(おたより帳)	4
		13 保護者が毎日目を通したいという内容表現になっているか(おたより帳)	3.6
		14 下見には行っているか(戸外遊び)	3
		15 危険な場所の把握は出来ているか(戸外遊び)	3.9
		16 人数の把握はマメに行えているか(戸外遊び)	4.5
	仕事の量	17 決められた仕事を時間内に処理できているか(指導案や記録等、事務的作業が遅れないか)	4.4
		18 自分の仕事の度合いを把握し、適切に効率よく働いているか	3.8
		19 緊急を要する仕事を処理できているか	3.9
技力考課	知能・技能	20 日頃から職務に関する新しい専門知識やスキルの習得等に、積極に取り組む	3.4
		21 研修や研究会へ参加する等、積極的に参加しているか	3.3
		22 自分が習得した職務上の知識や必要なスキルを、進んでメンバーと共有しているか	3.4
	判断力	23 相手の言う事やコツを正確に理解出来ているか	3.9
		24 物事の方法や手段を適切に選択出来ているか	3.8
	力企画	25 目的に沿った計画を立て、期限内に企画出来ているか	3.8
	折衝力	26 自分の考えを要領よく、適切に相手(職員・保護者)に対して説明出来ているか	3.6
		27 相手に理解を求め、納得させることが出来るか	3.5
		28 考え方を適切かつ、分かりやすく文章及び口頭にて表現できているか	3.3
相	29 常に自己管理に留意しているか	4.1	
	30 清潔な身だしなみをしているか(アクセサリー・派手な服装、化粧をしていないか、爪は伸びていないか)	4.2	
	31 職場の整理整頓など、言われなくても自分からできているか	3.8	

情意考課 規律性	32	施設整備や備品(事務用品・製作材料)等の愛護節約に努めているか	3.9
	33	保護者との対応は、親切丁寧に言葉に気を付け、常に信頼と好意を持って接しているか	4.6
	34	常に時間を守って行動しているか	4.3
	35	無断欠勤や遅刻などをしていないか(10分前行動が出来ているか)	4.4
責任性	36	仕事の段取りやチェックを心がけ、職務を円滑に遂行出来ているか	4.1
	37	ヒヤリハットを見過ごしにせず、トラブル・事故防止に努めているか	4.3
	38	情報セキュリティーの観点から、書類や電子データの扱い、言動に十分注意しているか	4.1
	39	指示された仕事を果たそうと努力しているか	4.5
	40	責任の回避や転換をしていないか	4.5
協力性	41	上司や同僚と協力し、円滑な職務の遂行に努めているか	4.1
	42	相談なしに独断的に仕事を進める傾向が無かったか	3.9
	43	他の職員(クラス以外も含む)に対して協力的であったか	4.3
	44	報告・連絡・相談を的確・確實に行っていたか	3.9
積極性	45	自発的に仕事に取り組んでいたか	4.2
	46	言われた事だけではなく、仕事に必要な情報を集め、役立てる事が出来たか	4

自己評価チェックリスト(保育室) 平均

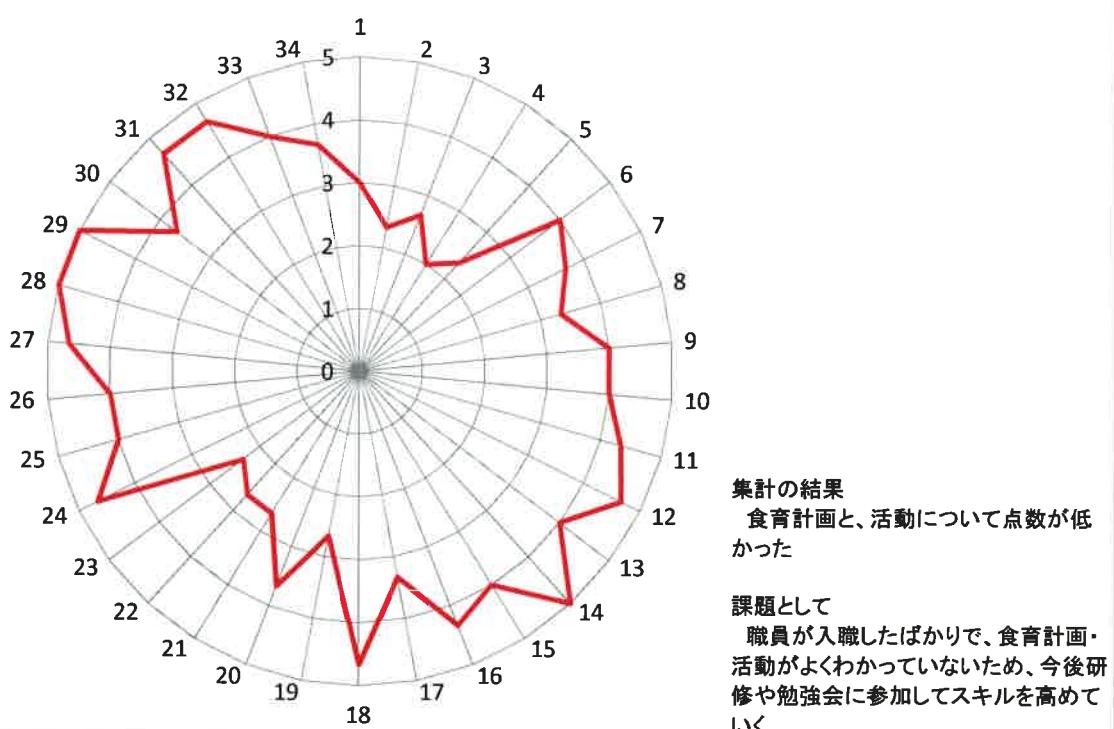


自己評価チェックリスト(調理)

評価項目と評価のポイント			平均
1	1	保育所・園の理念、目指す子供の姿に基づいた「食育の計画」を作成しているか	3
	2	保育所、園で作成された保育課程・指導計画の中に「食育の計画」が作成されている	2.3
	3	「食育の計画」が全職員で共有されている	2.7
	4	食に関する豊かな体験が出来るように「食育の計画」が作成されている	2
	5	食育の計画に基づいた食事が提供され、体験が実践され、その評価改善を行っている	2.3
2	6	調理員の役割が明確になっているか	4
	7	調理員が子供の食事の状況を見ている(保育室へ見に行く)	3.7
	8	調理員が低内容を理解し考慮したうえで、献立作成や食事の提供をしている	3.3
	9	喫食状況・残食(個人と集団)等の評価を踏まえ調理をしている。また、その内容が記録に残されている	4
3	10	4	4
	11	年齢や個人差に応じた食事の提供をしている	4.3
	12	子どもの発達に応じた食具(食器・箸・スプーン等)を使用出来ているか	4.7
	13	離乳は保護者と連携し、発育・発達の段階に応じて進めている	4
	14	特別な配慮が必要な子ども(体調不良・食物アレルギー・障害等)の状況に合わせた食事を提供している	5
4	15	子どもの生活や心身の状況に合わせて食事が提供されているか	4
	16	子どもの生活リズムや日々の保育の状況に合わせて、柔軟に食事の提供をしている	4.3
5	17	子どもの食事環境や食事の提供方法が適切か	3.3
	18	衛生的な食事の提供を行なっている	4.7
	19	温かい物・出来たての物など、子どもにとって最も良い状態で食事を提供している	2.7
6	20	子供が食事をするプロセスに触れ、調理する人の姿を見る事が出来る	3.7
	21	保育所の日常生活において、「食」を感じる環境が整っている	2.7
	22	食事を通して五感(見る・聞く・匂う・味わう・触れる)が豊かに育つよう配慮している	2.7
	23	身近な大人や友達と「食」が話題になる様に環境が整えられている	2.3
	24	食材に触れる活動を取り入れている	4.7
	25	食育の活動や行事について配慮がされているか	4
	26	食歳に触れる活動で触れた食材について、学ぶ機会があるか	4

7	27	子どもが「食」に関わる活動を取り入れている	4.7
	28	食の文化の継承が出来る様な活動を行なっている	5
	29	行事食を通して、季節を感じたり季節の食材を知らせている	5
8	30	食を通した保護者への支援がされているか	3.7
	31	乳幼児期の「食」の大切さを、おたより帳や「食育ひろば」などを開催することで保護者へ伝えている	4.7
	32	保育所で配慮している事を展示食や試食会を通して伝え、関心を促している	4.7
	33	レシピや調理方法を知らせるなど、保護者が家庭でもできる様な具体的な情報提供を行なっている	4
	34	保護者の不安を解消したり、相談に対応できる体制を整えている	3.7

平均



自己評価チェックシート(その他)

評価要素		評価基準	平均
業務方針・指示の理解	1	業務方針、目標、上司の指示を正しく理解し、職員としての役割を認識して、適切に行動する事が出来る	3.5
挨拶・マナー	2	誰に対しても、明るい笑顔で、言葉遣い、マナーをわきまえて、挨拶や会話が出来、職員・保護者・関係者等に好印象を与えることが出来る	3.5
	3	業務に従事する際の身だしなみが適切である	3.5
	4	常に園児・家族の立場に立って考え、園児と家族の満足度の高い業務を行う事が出来る	3.5
向上心・行動力 創意工夫	5	専門知識習得・創意工夫・行事等に、積極的に取り組み、会議で必要な意見・質問をはっきり発言し、同僚や上司に質問する等、前向きな思考・行動が出来る	3
規律尊守	6	業務の報告・連絡・相談・機密情報の保護・期限遵守が適切に行える	4
	7	自己の健康管理や出退勤・遅刻早退等に関する自己管理・報告・記録が適切に行える	3.5
責任感	8	他人に仕事や責任を押し付けたり、嘘をついて逃避したりせず、切実に業務を行う事が出来る	4
	9	自分がミスをした時は、反省し同じミスを繰り返さないように改善できる。	4
協調性	10	自分の業務範囲だけでなく、上司・他の職員の業務へ関心を持ち、配慮や補助を行う様に務め、チームワーク・組織の調和を意識した行動が出来る	4
コスト意識	11	園の備品を大切に取り扱い、物品・時間の節約を意識した行動が出来る。	4

平均

