

上官保育園における「食の提供・質向上のためのチェックリスト」

実施日：令和4年8月19日

評価は、1. よくできている 2. できている 3. 少しできている 4. あまりできていない 5. できていない の5段階で行う。

評価項目と評価のポイント		評 価
1	保育所・園の理念、目指す子どもの姿に基づいた「食育の計画」を作成しているか。	① 2 3 4 5 (課題・改善点)
	① 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」が位置付いている。	既に達成済のため特になし
	② 「食育の計画」が全職員で共有されている。	
	③ 食に関する豊かな体験ができるように「食育の計画」が作成されている。	
	④ 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	調理員（栄養士・調理師）の役割が明確になっているか。	① 2 3 4 5 (課題・改善点)
	① 調理員が、子どもの食事の状況をみている（保育室・ランチルームへ見に行っている）。	既に達成済のため特になし
	② 調理員が、保育内容を理解し考慮した上で、献立作成や食事の提供を行っている。	
	③ 喫食状況、残食（個人と集団）などの評価をふまえ調理を工夫している。その内容が記録に残されている。	
3	乳幼児期の発育・発達に応じた食事の提供になっているか。	① 2 3 4 5 (課題・改善点)
	① 年齢や個人差に応じた食事の提供をしている。	既に達成済みのため特になし
	② 子どもの発達に応じた食具（食器・箸・スプーンなど）を使用できている。	
	③ 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 特別な配慮が必要な子ども（体調不良・食物アレルギー・障害など）の状況に合わせた食事を提供している。	
4	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。	① 2 3 4 5 (課題・改善点)
	① 子どもが食事をする場所は衛生的に管理されている。	既に達成済みのため特になし
	② 子どもが落ち着いて食事のできる環境になっている。	
	③ 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。	
5	子どもの食事環境や食事の提供方法が適切か。	① 2 3 4 5 (課題・改善点)
	① 衛生的な食事の提供を行っている。	既に達成済みのため特になし
	② 友達と、一緒に食事を楽しんでいる（時には、大人と一緒に）。	
	③ 食事のスタイルに工夫がされている（時には、外で食べるなど）。	
	④ 温かい物、できたての物など、子どもにとって最も良い状態で食事を提供している。	

評価項目		評価
6	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か。	1 ② 3 4 5
	① 子どもが食事をつくるプロセスにふれ、調理をする人の姿を見ることができ。	(課題・改善点) 調理しているところを見せプロセスに触れる。クラスごとに調理室を見学する。
	② 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。	
	③ 身近な大人や友達と「食」が話題になるように環境を整えている。	
	④ 食材にふれる活動を取り入れている。	
7	食育の活動や行事について、配慮がされているか。	① 2 3 4 5
	① 6-④で「ふれた食材」について、学ぶ機会をつくっている。	(課題・改善点) 既に達成済みのため特になし
	② 子どもが「食」に関わる活動を取り入れている。	
	③ 食の文化が継承できるような活動を行っている。	
	④ 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。	
8	食を通じた保護者への支援がされているか。	1 ② 3 4 5
	① 一人ひとりの家庭での食事の状況を把握している。	(課題・改善点) ノートや保護者アプリを使って保護者と情報を共有し体調や食事の量等の把握に努める。偏食がある園児については担任が給食担当に相談する。給食レシピを発信する。
	② 乳幼児期の「食」の大切さを、おたよりや「食育ひろば」などを開催することを通じて保護者へ伝えている。	
	③ 保育所で配慮していることを、展示食や試食会を通して伝え、関心を促している。	
	④ レシピや調理方法を知らせる等、保護者が家庭でもできるような具体的な情報提供を行っている。	
	⑤ 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。	
9	地域の保護者に対して、食育に関する支援ができているか。	1 2 3 4 ⑤
	① 地域の保護者の不安解消や相談に対応できる体制を整えている。	(課題・改善点) コロナ渦においては地域の連携は難しい。季節の行事を通して交流を検討したい。
	② 地域の保護者に向けて、「食」への意識が高まるような支援を行っている。	
	③ 地域の子育て支援の関係機関と連携して、情報発信や情報交換、講座の開催、試食会などを行っている。	