

	評価項目	総評(意見・改善策)
保育計画に関する評価	保育目標について	保育理念に基づいて、保育の柱となるべく目標を2つ設定している。保育者として向上心を持ち子どもとの関りから学ぶ姿勢をもって保育にあたってほしいと考え、その為にまずは保育者一人一人の思いを汲み取りやりたい保育をできるようにすること、園として大切にしたいことを伝えていく事に重点を置いている。園として大切にしたい事としては、子どもが主役であることで、まだまだ保育者にしてもらう事が多い年齢でも保育者のペースで「される」のではなく自分の意思で「してもらう」という関わり方を丁寧に繰り返した。自分でしたい気持ちが育ち、挑戦したりできた喜びを保育士と共有すること、できない時に保育士と一緒に乗り越える経験を積み重ねた。その結果他者との愛着関係や信頼関係、表現力やコミュニケーション力の育ち、気落ちの立ち直りや粘り強さなど、さまざまな育ちが見られた。
	保育について	園の全体計画に基づいて年齢ごとの年間計画を立て、月案や週案で細かく実際の子どもにあった保育を展開した。0歳児は月齢が高かったこともあり、「自分でやりたい」という気持ちが強かった為、一人一人のペースで生活面に取り組むと同時に異年齢との交流により、大きい子への憧れの気持ちを強く見せ、できる事がとても多いクラスとなった。1歳児は色々な事に興味を持つ子どもが多かった為、満足するまでじっくり取り組む姿が多く見られ、みんなで何かを行う事への期待感がとても高いクラスとなった。2歳児は自分の気持ちをストレートに出せる子、出せない子と差が大きかったが、担任が丁寧に受け止め、代弁し一人ひとりのペースでできる事を増やすことができた。できた事への達成感を感じながら生活を楽しめるクラスとなった。
	行事について	それぞれの行事を普段の保育の延長線上の活動ととらえ、ねらいを明確にして内容を検討して行った。秋祭りや保育参加を行ったことで、よりいつもの子どもたちの園での様子を見てもらう事ができた。年間を通して保護者が保育園に来て子どもの様子を知ったり、保育の内容や想いを伝える場となるよう取り組んだ。職員間での振り返りを行い、次年度以降に活かせるような行事ができた。
保育計画を支える諸条件に関する評価	分掌・体制	運営責任者と保育責任者とで園の保育の考え方のすり合わせを行い、連携しながら統一することを心掛けた。園として大切にしたい保育の考えを現場の保育士に浸透させていき、保育にその姿勢が現れるように研修や話し合いをおこなうことに努めた。保育士の経験の差などもあり、保育や生活をする上での意識にも差が出ていた。経験のある保育士が経験の浅い保育士をサポートしながらも、お互い対等に意見をいえる環境をより作って行きたい。次年度はさらに園外園内の研修に参加し、保育について話し合い、お互いの保育感を理解しあい、子ども主体の見守る保育を今年度以上に行えるようにする。
	運営	現場での姿勢、安全面、人権など大切な部分は、新年度に全員でマニュアル読み合わせ、研修をおこなった。その後の時期的に必要とする内容は1年間の中で適切な時期に研修を取り入れながら全員で意識を統一していった。引き続き、コロナ禍でその時の状況を見ながら園の運営、行事のやり方を考え対応していった。2年目の職員のまとまりが少しずつ見られ、意見を少しずつだしあえるようになってきた。現場の意見を運営に取り込んでいくことを目標に今後めざしていきたい。また、同じ会社の保育園運営としての本社の基盤となる考えがよくみえず、どこまでを統一したいのか、共有することは何かが見えないまま2年目がおわってしまったように思う。現場責任者たちと本社の運営側とがその部分をよく話し合い、質の良い運営とはなにかを考えていくことが今後の課題であると思う。
	年齢別・クラス運営	クラスの運営は月初に全体会議、食育会議、月末にクラス会議・担任会議を行い、その月の振り返りを行う。そして次の月の保育に活かしていけるようにするために会議の意図を現場職員に伝えていき「参加する会議」を目標にしていった。また、3クラスがバラバラの運営にならないよう、各クラスごとのしっかりとしたねらい、計画を他のクラスも理解し毎日の保育がただ過ぎてしまわないよう取り組んでいった。保育の計画目標を日々の保育へ取り入れていながら活動の内容、配慮についても内容の濃い保育にしていけるように次年度はより皆が意見を言える場を作って行きたい。
	保健・安全指導	保育士・栄養士などすべての保育従事者が健康、安全、食事面の知識を活かし保護者支援をできるように都度、知識をブラッシュアップしていった。保護者や子どもたちに分りやすい言葉で読みやすいお便りや、玄関の掲示なども多くし理解してもらうことに努めた。ヒヤリハットを簡略化したことでヒヤリハットの数も増え、全体会でヒヤリハットの内容を共有することでより怪我に対する意識が強くなったように感じた。引き続き、全職員が確実に引き継ぎを行い、報告、記録をしていけるように徹底し、リスクマネジメントをしっかりと責任者はおこなって衛生、安全に努めていく。今後さらに安全点検や、嘔吐処理、健康管理についても全員に知識の習得が必要であり、考え直す機会を作っていく。感染症発生時には保護者に対して迅速に情報提供し拡散拡大防止に努めた。市の健診情報なども提示して啓発を行い、より安全、衛生的な環境づくりを引き続き行っていく。
	園内外研究・研修	園外研修はオンラインで開催されることが多かったので時間の調整をしながら研修を行うようにした。オンラインで参加をすると他の園の資格者との交流、共感はなく、一人で部屋で参加し知識のみ得ることになるので、ディスカッションなどを通じ発言をする中で自分の考えを整理できる場がより増えると良いと感じた。また、研修の内容を園全体で共有できる場を設けていけると良いと思った。来年度は参加型の研修に参加できるようにしていきたい。今年度は、園内研修を定期的に行い、防災面安全面の知識、対応などリスクマネジメントの力を向上するような研修を取り入れた。基本的な衛生面への意識、子どもの健康面、安全面の知識の修得を目的とし、引き続き定期的に季節、時期にあわせて研修をおこない、現場の職員の対応力を向上していきたいと思う。
	情報について	各帳簿・書類等が適切に保管・処理・管理されているか施錠の確認を毎日行い管理している。法令遵守については、園の玄関の目につきやすい場所に、職員と保護者にわかりやすく掲示している。個人情報の保守について、規約を見直すとともに、職員にも教育をしていくことを役職者の責務とし、規約の内容をマニュアルの中に取り入れた。保育室にある書類、ノートなどの個人情報の管理は甘くなってしまうので、毎日片づけ、管理に気を付けていくことを徹底していくことをひきつづき、職員にその意識が浸透していくようにしていく。
	施設・設備	保育室内外の設備に関しては、毎日の点検、補修を行いながら、安全を重視しすぐに整備することに努めた。パーテーションのネジのゆるみ、テラス、玄関の板のゆがみなどが見られた。各クラスの家具の配置、動線がほぼ決まってきたので固定できるものは、安全のため固定強化する。保育の環境が良くなるように整えて、話し合いを重ねながら改善していきたい。
	施設間交流連携	六ッ川西保育園の年2回の健診の他、「移動動物園」や、名瀬いちい保育園での笹を譲ってもらったりという毎年行っている行事の他に、今年度初めて名瀬いちい保育園での「移動動物園」にも参加する事ができた。連携園だけでなく、姉妹園との交流・連携なども行って行きたい。保育者の中で、どんなことを交流で行い、保育にとりいれたいか意見を出し合い、保育者全員でイメージを固めていくことを進めて企画し可能な形で実施に努めていきたい。
	家庭・地域との連帯	家庭との連携は、日常の送迎時に情報交換、お便り、連絡を丁寧に中継り信頼関係や、安心感をもってもらうことを第一に努めた。子育ての不安や手助け、保護者支援の保育園としての責務を職員全員で認識し、できることは何かを考え、食育ノートやブログなどみてもらえる保育を心がけていった。保護者からも喜んでもらえるよう今年度も丁寧な保育で支援の気持ちを忘れずにいきたい。地域との連携については、隣の八百屋さんから食材をやり取りすること、連携園以外にも卒園児が通う保育園に連絡を取ったりするよう努めた。災害時などに助けってもらえるようにまた、地域の方たちらびっと保育園と認識してもらえるように日頃から連携を取り続けていきたい。

	情報発信	ホームページに園便り、給食便りなどを毎月掲載し情報を常に発信するようにしていった。また、写真の販売、行事の様子をHP上で閲覧できるようにし、保育園の生活が保護者や、園に関心のある方によくわかるように情報の発信に努めていった。「関心をもってもらえる保育」を実施する保育園を目指して、ブログやHPの更新も定期的に行っていく。
給食関係	衛生管理について	保育室は、それぞれの項目に従い、毎月1回の衛生管理点検、毎日の衛生管理・清掃チェックに常時努めている。今年度も職員の体調管理、園内に入室する際の体温チェック、消毒、手洗いの実施を行った。また、室内の手の触れる箇所、玩具等の消毒を朝、午睡中に必ず行うように業務にいか確実にやっていった。給食室は、2か月に1度の害虫駆除、日々点検表に加え、定期点検表を用いて衛生面に気をつけた。また、調理従事者に2度手洗い、アルコール消毒の徹底をした。加熱調理の際、中心温度の確認の徹底、原材料の温度管理についても注意して調理していった。器具、機械の点検も記録し、異物混入等を未然に防ぐことに努めた。全体的に建物内の湿度は、高いので保育室、給食室ともにカビや害虫の発生に気を付け、季節の感染症の流行にも気を付けていきたい。
	調理内容について	素材の味を活かした調理を心掛け、出汁を使用して薄味(塩分)、鉄分補強に力をいれて献立の構成を考えていった。子どもの嗜好や咀嚼機能の発達を考慮し、食材の大きさ、食感、食べやすさに気を付け調理にあたった。行事食やお誕生メニューを取り入れることで日本の伝統に触れ、給食の時間を楽しく過ごせるよう努めた。子どもの食べている姿や日々の残食を毎回実際に様子を見に行き、検食簿、日誌にこまかく記入することをおこない、残食が多い時には食材の大きさや調理法を変えるなど、改善、工夫を行った。家庭での食生活の改善やアドバイスとしてお便りや献立の紹介に力をいれた。
	食育について	保育士との会議を月1回行い、年齢にあった食育を可能なかぎり無理なく進めることができた。野菜観察や調理の皮むきなどのお手伝い、野菜スタンプなど子どもの成長に合わせて行い、その内容を保護者に発信することで食に対する関心を高めることができた。栽培活動では、きゅうり、ナス、トマトなどを育て自然に関わりながら食の育ちに触れることで食べ物に親しみをもち食事を楽しい時間にするように試みた。0歳児も食材に触れるキャベツちぎり、きのこ観察などをおこなって食に興味ができるように指、触れる活動を多く入れた。うどん作りやクレープ作りなど子どもたちも楽しみながら食育を行う事ができた。
	健康管理について	毎月1回給食便りを発行し、食べる事の重要性や旬の食材の紹介、夏バテや食中毒などその季節に合った内容を掲載することで保護者にも健康管理を意識してもらえるように支援した。毎月の身長体重を元に栄養計算にとりいれて普通の子のみで平均をだし栄養価を考えていった。毎朝の登園時の体調管理を必ず行い、保健日誌に細かい情報を記入することで全職員が全クラス・全園児の健康状態の情報を共有して毎日の保育にこまかく対応し変化に対応できるようにしていった。アレルギーマニュアルや感染症の流行時の適切な対応や嘔吐物等の処理の研修をして保育士の指導を引き続き行っていきたい。また、掲示板に発生状況を随時に知らせ、保護者にも感染症罹患時の家庭での対応、登園の目安をつたえ、園内感染の発生の予防に努めている。
事務	事務管理について	昨年度の未引継ぎ状況から、正常に戻す事に終始し、ようやく9割くらいまで、整理がついた。それに追われて1年が終わってしまった。