

令和7年度 小規模保育園むすび 施設評価 苦情解決対応

小規模保育園むすびでは保育の質の向上を図る為に園長による園の自己評価を実施致しました。

結果を踏まえ今後もより良い保育を提供できるよう努力していきます。

評価をするにあたっては、以下のような基準で評価を行っています。

◎—よくできている ○—ほぼできている △—努力が必要

評価対象期間 令和6年4月1日から令和7年3月31日 評価責任者 施設長 塩澤 玲子

◆園の理念

小分類	評価	評価の根拠・改善
保育理念・目標を正しく理解し、説明する職員集団である	◎	継続して働く職員が多く、理念に対する考え方を深掘り考えられる姿も多くみえる。『1人ひとりを大切に』という意味合いには、個と個を結び集団が形成されていくイメージをもちたい。それを職員同士共有し実践したいと思う
園の保育方針・目標が保育を通し、保護者へ伝わっている	○	保護者の方と様々な話をしながら一緒に悩んだり喜んだりしたいと願い保育させていただいているが、方針や目標まで伝えることについては難しさを感じる。方法を模索し様々な伝え方で話ができればいいなと思う

◆保育計画

小分類	評価	評価の根拠・改善
保育計画を作成し、見直しをもった保育が実現されている	◎	その場限りの計画ではなく、年間の見直しをもって取り組むことができる。各行事等も通常の生活の先に考えられるようになり、子どもたちの中でもイメージを膨らませ楽しみにできているように感じる

◆人権尊重

小分類	評価	評価の根拠・改善
子どもの人権が尊重され、大切にされていると感じる	◎	子どもの気持ちをまず1番に考えられる保育者が多くなってきたと感じる。年度の切り替わりや行事などの準備期間で余裕がない時にも平時と同じような丁寧な保育の提供をしていきたいと思う

◆個人情報保護

小分類	評価	評価の根拠・改善
個人情報の取り扱いについて入園時に説明されている	◎	入園時のオリエンテーションにおいて、園たよりからHP等まで4項目を提示し各項目に同意をいただいている。行事等での撮影は禁止にしているがSNS上に掲載することについては遠慮いただくようお願いをしている。
業務上、知り得た子どもの情報に関する守秘義務について全職員で周知している	◎	採用時、また職員会議を通し、周知するよう徹底している

◆特別な支援を要する子どもへの対応

小分類	評価	評価の根拠・改善
特別な配慮が必要な場合の対応がされている	◎	保護者様からの相談がある場合など、関係機関と連携し対応している。

◆保育内容

小分類	評価	評価の根拠・改善
個々を大切にし、気持ちを受け止めるような保育を心掛けている	◎	個の欲求を満たせるよう余裕をもった配置に配慮している。その上で個々の気持ちに寄り添い保育している姿がたくさんあり嬉しく思う
遊びを通して、保育者や友達との関わりが十分に持てるよう配慮されている	○	大人も同じ目線になり遊ぶことに難しさを感じているように見えることもある 養護の部分が大半を占めており、遊びの面からの関係作りも大切にしていきたい
遊びを通して人間関係が育つような配慮をしている	◎	遊びの中で子どもたちがコミュニケーションをとることをとても大切に保育をしている様子がよく見える 1人の子どものからの発信でクラス全体に遊びが広がっていくことも多く感じられた
身近な自然や社会と関わられるような配慮はあるか？	◎	腫れている日は戸外遊びがほとんどだが、その中で季節を感じながら自然と触れ合う様子が多い 見つけたものを大切に持ち帰ってきたり、それらを使って制作に繋げることも増えている

◆保育環境

小分類	評価	評価の根拠・改善
園内外が清潔で気持ちよく過ごせる場所になっている	○	換気や消毒などは徹底している 特に事務所の整理整頓まで手が届いていない箇所があるため、時間を確保しみんなで清潔を保っていきたい
年齢に応じた保育ができる環境、また落ち着いた雰囲気与生活できる環境や玩具がある	◎	発達に応じて玩具の個数を考えたり、異年齢での遊びの時間も乳児が安全安心に過ごせるように配慮した環境作りを試みたり工夫をする様子が多く見られる

◆保護者支援

小分類	評価	評価の根拠・改善
意見や要望などへの対応ができています	◎	送迎時間の会話など、その都度ご意見をいただけるようにしています。
職員が子育て等、話しやすい雰囲気でありとりをし、信頼関係を築き上げている	◎	ご家庭の様子を聞いたり、園での様子を詳しくお伝えする時間を確保し、一緒に子育てをさせていただいていると感じていただけるよう努めている

◆給食

小分類	評価	評価の根拠・改善
給食が楽しく食べられるよう工夫されている	◎	月に1度のお楽しみ給食、誕生日のケーキ等、子どもたちが食べる意欲を高められるよう配慮したり、食材の形態には個々への配慮ができるよう現場と調理とが連携をとるようにしている
食育を考え、子ども達が食に興味を持てるようにしている	◎	調理員も保育室で子どもの様子を見ることを大切にしている。また、季節の果物など近隣の畑の販売所等を利用し、それを給食に食べるなど子どもたちの楽しみの1つになっている
アレルギー除去食への対応	○	低月齢の時期には献立で使用する食材を先に伝え、ご家庭で試してから給食を食べていただくようお願いしている 現在、アレルギー除去の対象のお子さんはいない
衛生管理の徹底	◎	衛生マニュアルに基づき徹底している。手洗い・白衣・マスク・靴の着用。 調理室内の衛生、掃除の徹底。