令和７年度
認定こども園運営
自己点検・自己評価表
(認定こども園運営)

法　人　名	社会福祉法人ユーカリ福祉会
施　設　名	那珂こども園
評価した者の氏名	園長伊地知義治
評価年月日	令和８年３月31日

自己点検・自己評価項目

			評価		
			1 出来ている	2 出来ていない	3 対象外
1	運営規程	・運営（管理）規程を作成していますか。また、実態と相違していませんか。	①	2	
		・職員や利用者に規定を周知していますか。	①	2	
2	施設設備	・基準に定められている設備を有していますか。 【職員室・保育室（教室）・遊戯室・保健室（事務室と兼用可）・調理室・トイレ・手洗用設備及び足洗用設備・飲料水用設備】 ※乳児室、ほふく室、沐浴設備、調乳設備	①	2	3
		・園児一人あたりの面積基準を満たしていますか。	①	2	
		・満３歳以上の園児については、学級を編成していますか。また、学級数だけ保育室がありますか。	①	2	3
		・建物の構造や部屋の用途に変更がある場合は所定の手続きを行っていますか。	①	2	3
		・保育室（教室）等の清掃、衛生管理、気温、換気、採光等は適切ですか。	①	2	
		・カーテン、カーペット等は防炎加工されたものを使用していますか。	①	2	
3	園児	・認可定員を遵守していますか。	①	2	
4	教育及び保育の内容に関する全体的な計画等	・教育及び保育の内容に関する全体的な計画の作成をしていますか。			
		・長期的な指導計画（年･期･月）を作成していますか。	①	2	
		・短期的な指導計画（週･日）を作成していますか。	①	2	
		・個別指導計画を作成していますか。			
		・３歳児未満の個別指導計画を作成していますか。	①	2	3
		・障がい児の個別指導計画を作成していますか。	①	2	3
		・教育･保育の内容などの評価、反省を行い質の向上や改善に努めていますか。	①	2	
5	教育及び保育の内容	・認定こども園内外で適切な研修計画を作成し、実施していますか。	①	2	
		・０歳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ますか。	①	2	
		・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、家庭や地域、園における生活の連続性を確保し、一日の生活のリズムを整えるよう工夫していますか。	①	2	

自己点検・自己評価項目

		評価 1 出来ている	2 出来ていない	3 対象外
6 障がい児保育	・個々の園児の障がいの状態などに応じた指導内容や指導方法の工夫を計画的、組織的に行っていますか。	①	2	3
7 教育・保育の記録等	・園児の育ちに関する帳票を整備していますか。 （身体測定の記録・健診結果の記録・教育及び保育経過の記録・疾病、既往歴の記載・保護者等家族についての記載等）	①	2	
	・日誌や児童出席簿を適正に整備していますか。	①	2	
	・個人情報を適切に取り扱っていますか。	①	2	
8 小学校との連携	・「認定こども園要録」「幼保連携型認定こども園園児指導要録」を作成し、就学の際は小学校へ送付していますか。	①	2	
	・小学校教育への円滑な接続に向けて、小学校の児童の交流の機会を設けたり、小学校教師との意見交換、合同の研究の機会を設けるなどの連携を行っていますか。	①	2	
9 虐待防止等	・虐待等の状況が見受けられないか、日々こどもや保護者の様子に留意し早期発見に努めていますか。	①	2	
	・不適切な養育の兆候が見られる場合は、市や関係機関と連携していますか。	①	2	3
	・園内において、児童の心身に有害な影響を与える行為をしていませんか。園として予防措置を講じていますか。	①	2	
10 健康 ・衛生管理 ・事故防止 ・安全対策	・学校医・学校歯科医による健康診断及び歯科検診を適正な時期に実施していますか。	①	2	
	・学校保健計画を作成する際は、すべての職員がそのねらいや内容を明確にしながら、子ども一人一人の健康の保持及び増進に努めていますか。	①	2	
	・各種マニュアルを整備していますか。また職員に周知していますか。 （感染症及び食中毒・児童の事故防止・危機管理等）	①	2	
	・感染症または食中毒が発生、もしくは発生が疑われる場合は、速やかに関係機関に報告するとともに必要な措置を講じていますか	①	2	
	・投薬する場合は、薬連絡票に記入してもらう等適切に預かり、誤飲がないように対策を講じていますか。	①	2	3
	・SIDS（乳幼児突然死症候群）防止のため仰向けに寝かせる、定期的に睡眠の状態を観察し記録する等、必要な措置を講じていますか。	①	2	3

自己点検・自己評価項目		評価 1 出来ている	2 出来ていない	3 対象外
	・心肺蘇生等の研修を行っていますか。	①	2	
	・災害や事故の発生に備えるとともに、外部からの不審者等の進入防止のための措置や訓練など不測の事態に備え必要な対応を図っていますか。	①	2	
１１ 保護者との連携	・園児の様子や日々の教育及び保育の意図などの説明を通じ、保護者との相互理解を図るよう努めていますか。 （送迎時の対応・連絡帳・掲示板・園だより・参観・懇談会等）	①	2	
１２ 教育・保育時間	・毎学年の教育課程に係る教育週数は、特別の事情がある場合を除き、39週を下回ってはいませんか。	①	2	
	・１日の教育課程に係る教育時間は標準４時間としていますか。	①	2	
	・また、保育を必要とする園児に対する教育及び保育の時間は１日につき８時間を原則としていますか。	①	2	
	・保育需要に応じて適正に教育・保育時間を設定していますか。	①	2	
	・年末年始以外に一斉休園や協力日を実施していませんか。	①	2	
	・協力日を実施している場合、保護者の理解は得ていますか。	①	2	3
１３ 地域との連携	・地域のニーズに応じて子育て支援事業を以下から１つ以上実施していますか。 ＊親子の集いの場の提供等による情報提供、相談支援 ＊地域の家庭に対する情報提供相談支援事業 ＊一時預かり事業 ＊保護者と地域の子育て支援団体等との連絡・調整事業 ＊地域の子育て支援者に対する情報提供・助言事業	①	2	
１４ 苦情解決対策	・苦情解決体制において、苦情解決責任者、苦情受付担当者が専任されていますか。	①	2	
	・第三者委員が選出され、委嘱状が交付されていますか。	①	2	3
	・苦情解決の体制及び手順等について利用者、家族等へ周知していますか。	①	2	
	・苦情解決の記録は書面によって整備していますか。	①	2	
	・苦情解決の実績等を公表していますか。 （個人情報に関するものを除く）	①	2	3

自己点検・自己評価項目		評価 1 出来ている	2 出来ていない	3 対象外
１５ 食事提供	・給与栄養目標量（食事摂取基準）を適正に設定していますか。	①	2	3
	・「食品構成表」を作成していますか。	①	2	3
	・献立に基づき給与栄養量、充足率を算定していますか。	①	2	3
	・給与栄養量は、目標量を満たしていますか。	①	2	3
	・予定献立表、実施献立表を作成していますか。	①	2	3
	・保護者等に対する献立の提示等は行っていますか。	①	2	3
	・離乳食がある場合、発達に応じた献立表を作成していますか。	①	2	3
	・サイクルメニューの期間は適切ですか。	①	2	3
	・献立は季節感を取り入れるなど、変化に富んだ内容になっていますか。	①	2	3
	・嗜好調査や残食調査を実施し、その結果を献立に反映していますか	①	2	3
	・アレルギー対応の必要な園児や障がい児など個々に応じて、かかりつけ医や保護者と連携を図りながら適切に対応していますか。	①	2	3
	・アレルギー対応の必要な園児がいる場合、個々に合わせた献立表を作成していますか。	①	2	3
	・「アレルギー対応マニュアル」を職員に周知するとともに、誤食防止のための、必要な措置を講じていますか。	①	2	3
	・給食提供未実施の日が頻繁にありませんか。また未実施の場合、保護者の理解を得ていますか。	①	2	3
	・延長保育を実施している場合、間食を提供していますか。	①	2	3
	・給食会議は、園長、(栄養士・調理員)、保育教諭が参加し、適切に開催していますか。また記録を整備していますか。	①	2	3
	・乳幼児にふさわしい食生活が展開でき、適切な援助が行われるよう食事の提供を含む食育計画を作成し、「教育及び保育の内容に関する全体的な計画」並びに指導計画に位置づけていますか。	①	2	3
	・検食が実施され検食簿を整備していますか。（手作りおやつも含む）	①	2	3
	・検食は食事提供前に実施していますか。	①	2	3
	・検食者、検食時間は明らかになっていますか。	①	2	3
	・保存食は原材料（可食部）、調理済食品ともに、50g 程度、２週間保存していますか。	①	2	3
	・保存食は各食品ごとに、清潔な容器やビニール袋に密封し-20 ℃以下で保存していますか。	①	2	3
	・加熱調理食品の中心温度は 85 ℃以上で１分間以上加熱していますか。	①	2	3

自己点検・自己評価項目		評価 1 出来ている 2 出来ていない 3 対象外
	・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ていますか。また調乳室の衛生管理は適切に行われていますか。	(1) 2 3
	・粉ミルクは園が用意していますか。	(1) 2 3
	・調理後２時間以内に喫食していますか。	(1) 2 3
	・食材の納入時は、調理従事者が立ち会い、品質等の点検を行っていますか。	(1) 2 3
	・衛生自主管理点検を個別に実施し記録していますか。 （調理従事者の個人衛生点検・調理設備等の衛生点検）	(1) 2 3
	・調理従事者は調理業務にふさわしい服装で調理していますか。（調理専用の白衣またはエプロン・帽子または三角巾・調理室専用履物・必要に応じてマスク）	(1) 2 3
	・調理従事者及び調乳担当保育教諭の検便は、新規採用時及び毎月１回以上実施していますか。（調理従事者は腸管出血性大腸菌 O26・O111・O157 も含む）	(1) 2 3
	・貯水槽（受水槽）使用の場合は、１年ごとに清掃を実施していますか。	1 2 (3)
	・２，３号認定の園児について、食事の提供を行っていますか。	(1) 2 3
	・３号認定のこどもは自園調理をしていますか。	(1) 2 3