

2025年度 認定こども園菰光塩学院幼稚園調理室 評価表

職員年間目標：心を込めてそれぞれの職務に取り組み、互いに高めあおう

5：そう思う 4：まあまあそう思う 3：普通 2：あまり思わない 1：思わない

番号	内容	平均	%
1	給食は子どもたちが発育していくうえで、極めて大切なものであることを理解し、日常の業務を行っていた	5	100%
2	業務上知り得た園児・生徒に関する情報について、正当な理由なく家族や友人にも話さないようにしていた	4	80%
3	調理場だけでなく、他の職員とのコミュニケーションがとれていた	5	100%
4	誰にでも気持ちの良い挨拶ができていた	4.8	96%
5	園児・生徒が給食を楽しみだと感じるよう配慮をしていた	5	100%
6	アレルギーのある園児・生徒に対して、個別の状況に応じて適切な対応をとっていた	5	100%
7	職員間で連携をとり、乳児一人ひとりの育ちに合った離乳食を作っていた	4.3	86%
8	園児・生徒の食事の様子について職員間で情報の共有に努めた	5	100%
9	検食簿を参考にして、献立や調理の工夫に反映させていた	5	100%
10	自分の調理を評価・反省することで、次の調理に活かすよう努めた	4.8	96%
11	給食室の設備等の安全点検等を定期的実施した	4.8	96%
12	給食を作る際、身だしなみや健康、けがに気を付け、安全・衛生に細心の注意を払っていた	4.8	96%
13	給食事務や点検表の記録は適切におこなった	5	100%
14	調理が衛生的かつ安全に行われるように、食中毒や感染症の防止に努めた	4.8	96%
15	給食室内の清掃や整理整頓、換気、採光、室温などに気を付けた	4.8	96%
16	疑問や問題点、分からないことがあったら、その都度相談していた	5	100%
17	お互いに仕事を願う時は声を掛け合っていた	4.8	96%
18	自分の仕事の分担を確実にするよう努めた	4.5	90%
19	時間を守った：保育時間・勤務時間・掃除時間	4.8	96%
20	お互いが共通理解をして調理するよう努めた	4.8	96%
平均		4.8	96%