

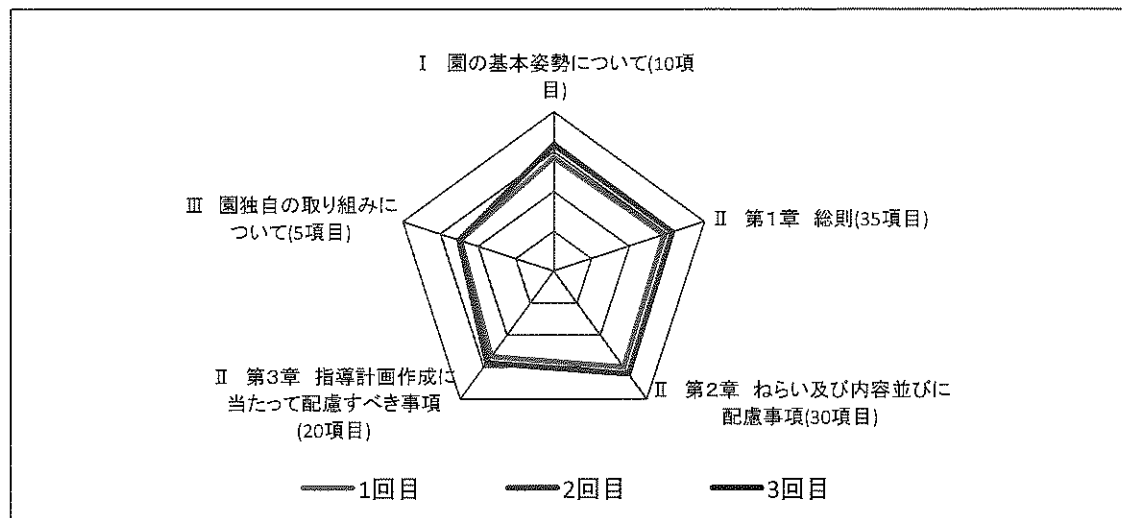
<評価方法>

十分理解できている(十分できている)…◎3点 理解している(できている)…○2点 ふつう…▲1点 努力が必要…×0点

集計結果（チェック2回分）

評価	回答人数 入力してください		1回目(9月)				2回目(2月)				3回目			
	21	人	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
I 園の基本姿勢について(10項目)			28	107	60	15	49	100	53	8	0	0	0	0
II 第1章 総則(35項目)			116	358	223	38	189	306	207	33	0	0	0	0
第2章 ねらい及び内容並びに配慮事項(30項目)			88	340	194	8	153	294	170	13	0	0	0	0
第3章 指導計画作成に当たって配慮すべき事項(20項目)			55	188	135	42	84	176	119	41	0	0	0	0
III 園独自の取り組みについて(5項目)			13	44	29	19	21	25	45	14	0	0	0	0

レーダー



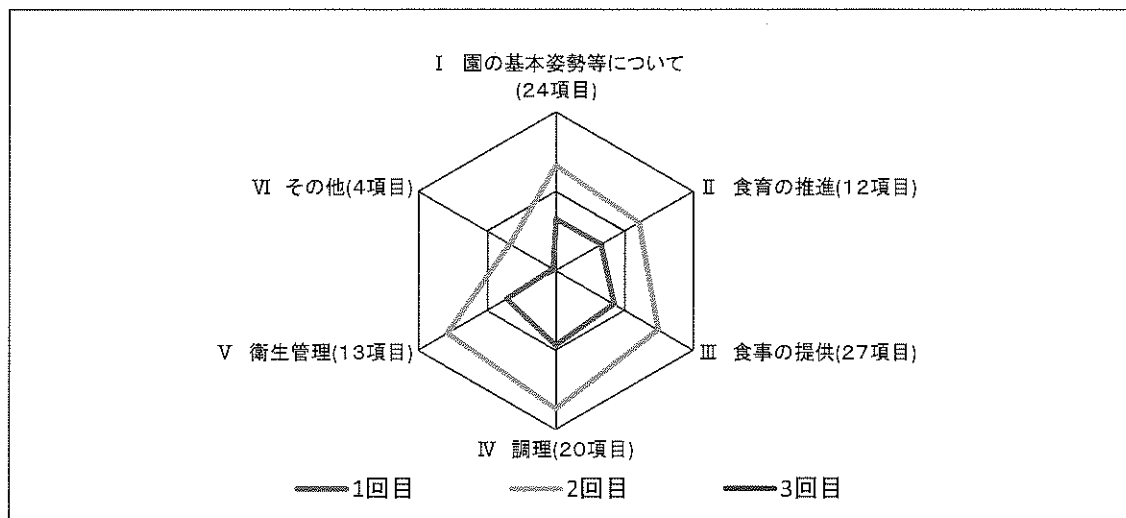
<評価方法>

理解し実施している…◎ 3点 一部実施している…○ 2点 不安がある…▲ 1点 実施していない…× 0点

集計結果（チェック2回分）

評価	回答人数 入力してください		1回目(9月)				2回目(2月)							
	4 人		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
	I 園の基本姿勢等について(24項目)			19	14	8	7	47	19	11	19	0	0	0
II 食育の推進(12項目)			6	11	7	0	20	10	7	11	0	0	0	0
III 食事の提供(27項目)			41	6	2	5	75	8	1	24	0	0	0	0
IV 調理(20項目)			33	7	0	0	63	10	0	7	0	0	0	0
V 衛生管理(13項目)			14	5	4	3	36	6	3	7	0	0	0	0
VI その他(4項目)			0	0	1	7	5	0	1	10	0	0	0	0

レーダー



<評価方法>

理解し実施している…◎ 3点 一部実施している…○ 2点 不安がある…▲ 1点 実施していない…× 0点

集計結果（チェック2回分）

評価	回答人数 入力してください		1回目(9月)				2回目(2月)				3回目			
	4 人		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
	1 記録・点検、設備確認(7項目)			11	3	0	0	24	4	0	0	0	0	0
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)			14	3	1	2	30	5	1	4	0	0	0	0
3 原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)			6	2	4	0	18	2	4	0	0	0	0	0
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)			1	0	1	0	3	0	1	0	0	0	0	0
5 二次汚染の防止(14項目)			19	8	0	1	47	7	2	0	0	0	0	0
6 原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)			5	2	3	0	15	2	3	0	0	0	0	0
7 その他(7項目)			9	2	0	3	19	3	0	6	0	0	0	0

レーダー

