

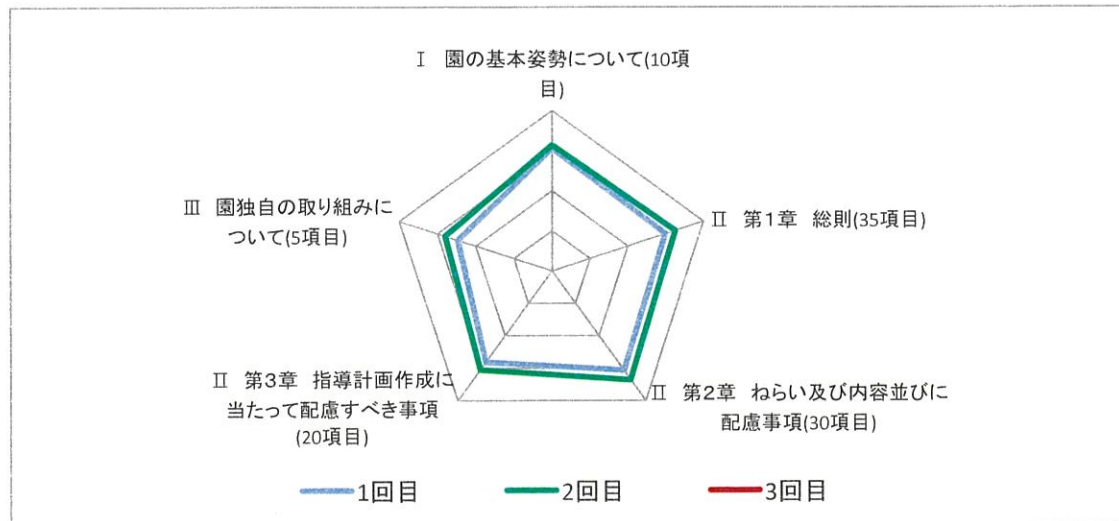
<評価方法>

十分理解できている(十分にできている)…◎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				2回目				3回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×		
I 園の基本姿勢について(10項目)	32	130	48	10	39	122	53	6	0	0	0	0		
II 第1章 総則(35項目)	147	352	237	34	200	356	189	25	0	0	0	0		
第2章 ねらい及び内容並びに配慮事項(30項目)	123	329	184	24	189	307	146	18	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)	69	199	138	34	106	172	143	19	0	0	0	0		
III 園独自の取り組みについて(5項目)	14	42	37	17	21	42	38	9	0	0	0	0		

レーダー



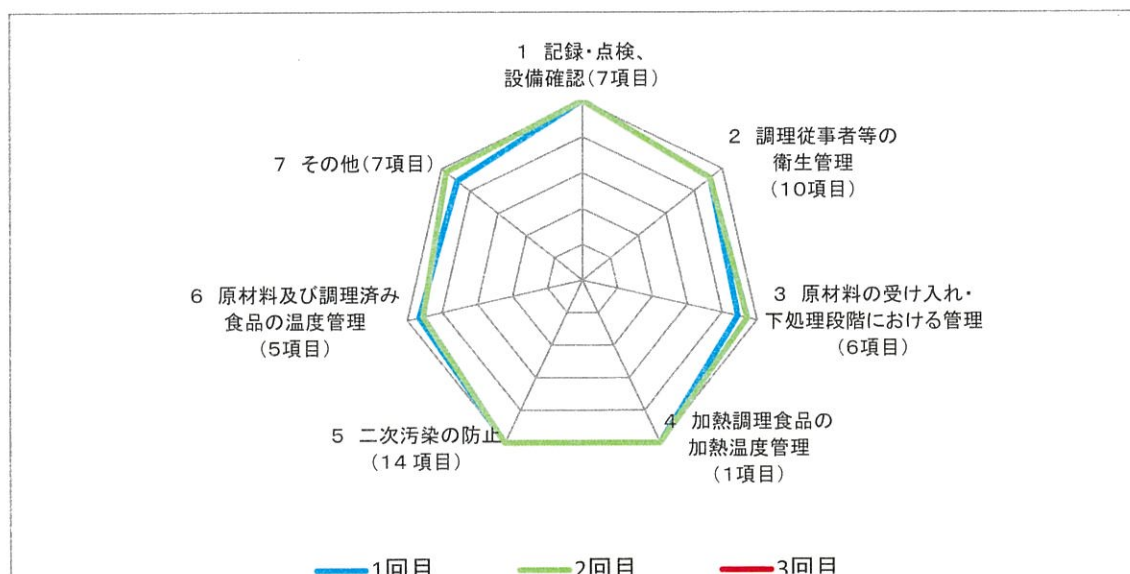
<評価方法>

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											
	3				人							
	1回目				2回目				3回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1 記録・点検、設備確認(7項目)	21	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)	27	0	1	2	26	2	0	2	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)	16	0	0	2	16	1	1	0	0	0	0	0
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0
5 二次汚染の防止(14項目)	42	0	0	0	42	0	0	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)	14	0	0	1	13	0	2	0	0	0	0	0
7 その他(7項目)	18	1	0	2	20	0	1	0	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	1回目				2回目				3回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
I 園の基本姿勢等について(24項目)	57	7	1	7	58	10	0	4	0	0	0	0
II 食育の推進(12項目)	31	0	4	1	33	2	1	0	0	0	0	0
III 食事の提供(27項目)	76	0	0	5	75	0	2	4	0	0	0	0
IV 調理(20項目)	59	0	0	1	58	1	1	0	0	0	0	0
V 衛生管理(13項目)	36	1	0	2	36	2	1	0	0	0	0	0
VI その他(4項目)	8	0	0	4	10	0	0	2	0	0	0	0

レーダー

