

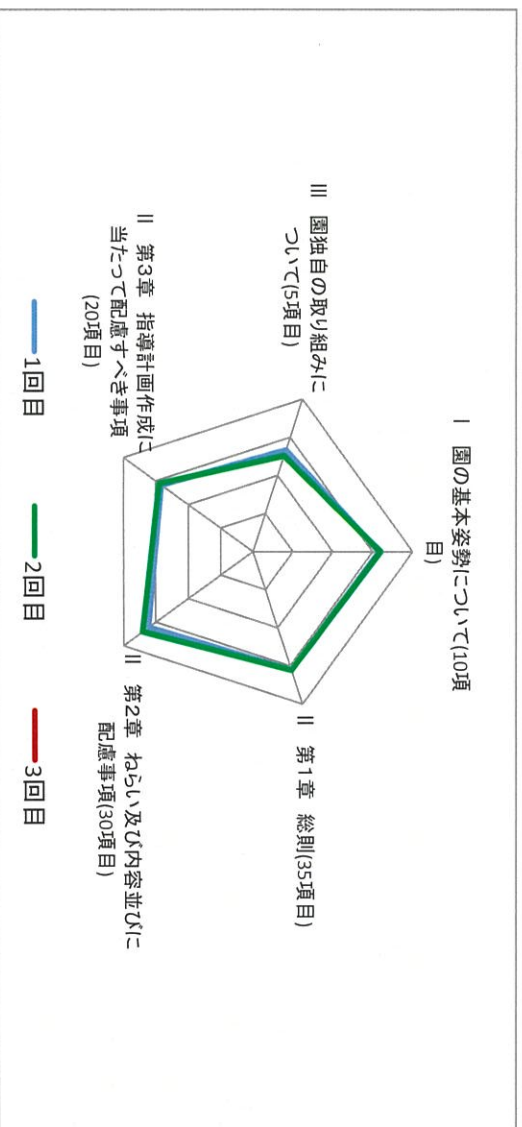
<評価方法>
 十分理解できている（十分できている）…◎3点 理解している（できている）…○2点 ふつう…▲1点 努力が必要…×0点

集計結果（チェック2回分）

回答人数	20	人
入力してください		

評価	1回目(2021/9月)					2回目(2022/2月)					3回目				
	◎	○	▲	×		◎	○	▲	×		◎	○	▲	×	
I 園の基本姿勢について(10項目)	47	92	54	7		52	90	48	10		#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	
II 第1章 総則(35項目)	153	327	194	26		160	313	198	29		#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	
第2章 ねらい及び内容並びに配慮事項(30項目)	141	288	159	14		169	302	115	14		#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	
第3章 指導計画作成に当たって配慮すべき事項(20項目)	80	156	126	39		84	166	109	41		#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	
III 園独自の取り組みについて(5項目)	16	36	40	9		16	31	41	12		#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	

リーダー



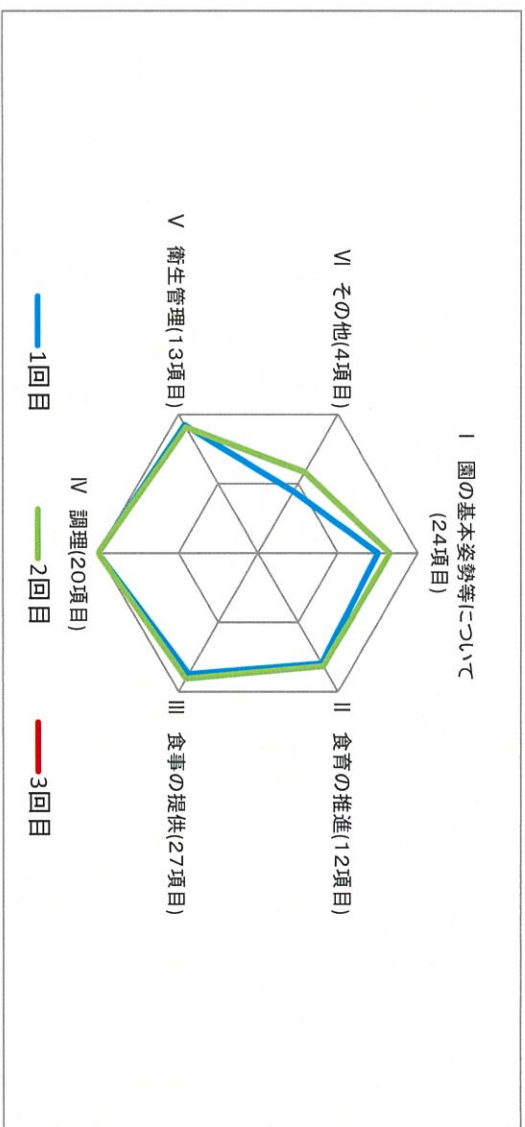
<評価方法>
 理解し実施している…◎3点 一部実施している…○2点 不安がある…▲1点 実施していない…×0点

集計結果（チェック2回分）

回答人数 3 人
 入力してください

評価	1回目					2回目					3回目							
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
I 園の基本姿勢等について(24項目)	44	11	8	9	51	9	7	5	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
II 食育の推進(12項目)	22	6	8	0	23	6	7	0	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
III 食事の提供(27項目)	63	7	9	2	68	7	2	4	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
IV 調理(20項目)	60	0	0	0	60	0	0	0	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
V 衛生管理(13項目)	34	3	0	2	34	1	2	2	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
VI その他(4項目)	3	1	5	3	5	2	2	3	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!

リーダー



＜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）

項目	回答人数 入力してください	1回目					2回目					3回目					
		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1 記録・点検、設備確認(7項目)		14	0	0	0	14	0	0	0	14	0	0	0	14	0	0	0
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)		17	0	1	2	17	0	1	2	17	0	1	2	17	0	1	2
3 原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)		9	0	3	0	9	0	3	0	9	0	3	0	9	0	3	0
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)		2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0
5 二次汚染の防止(14項目)		27	1	0	0	27	1	0	0	27	1	0	0	27	1	0	0
6 原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)		8	0	2	0	8	0	2	0	8	0	2	0	8	0	2	0
7 その他(7項目)		10	0	0	2	10	0	0	2	10	0	0	2	10	0	0	2

リーダー

