

<評価方法>

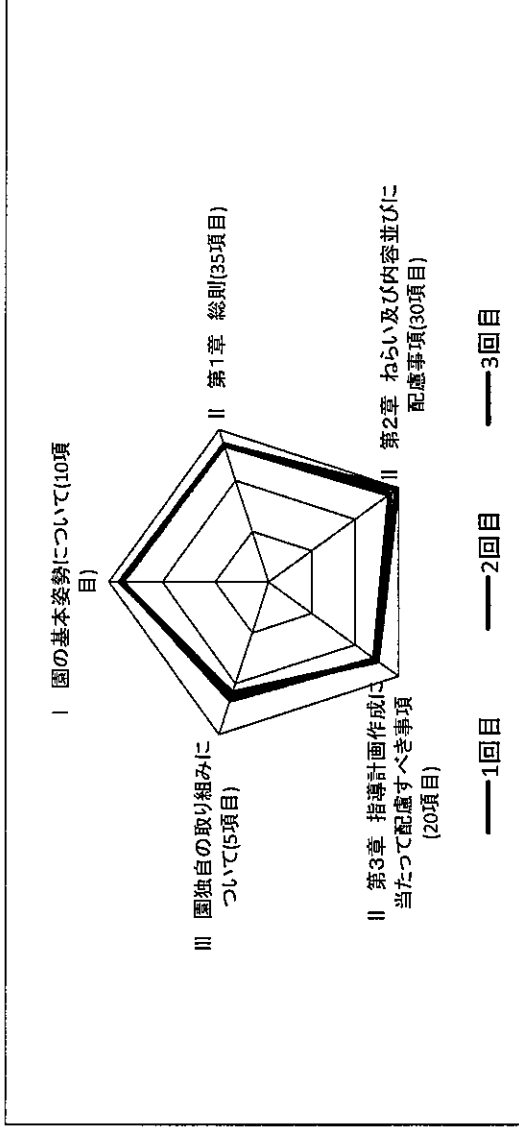
十分理解できている(十分できている)…◎3点 理解している(できている)…○2点 ふつう…▲1点 努力が必要…×0点

集計結果（チェック2回分）

評価	1回目(2022/9月)					2回目(2023/2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!	#REF!	#REF!	#REF!
II 第1章 総則(35項目)	153	327	194	26	160	313	198	29	#REF!	#REF!	#REF!	#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!	#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!	#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!	#REF!	#REF!	#REF!

回答人数 23 人
入力してください

レーダー



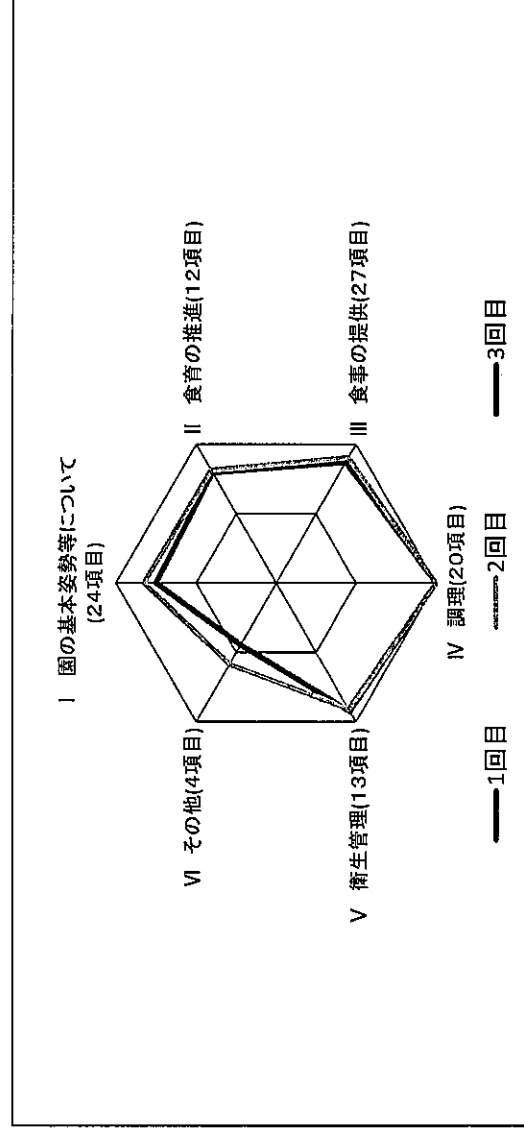
<評価方法>

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）

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

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					
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1 記録・点検、設備確認(7項目)	14	0	0	0	14	0	0	0	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)	17	0	1	2	17	0	1	2	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
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	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
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	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
5 二次汚染の防止(14項目)	27	1	0	0	27	1	0	0	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
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	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
7 その他(7項目)	10	0	0	2	10	0	2	2	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!

回答人数 3 人

入力してください

レーダー

