

2024 自己評価（対象：調理・総合技術員）

3件の回答

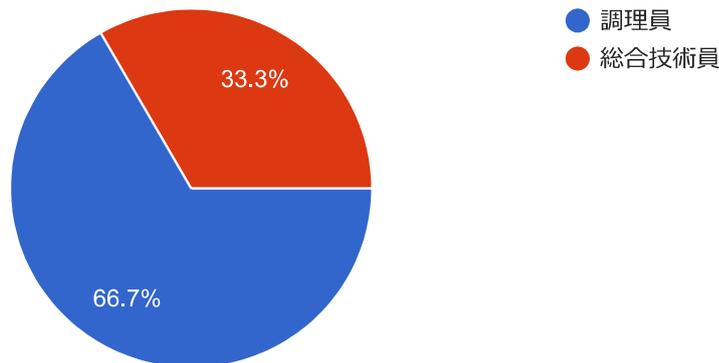
[分析を公開](#)

調理・総合技術職員対象
回答者：3名

業種

 コピー

3件の回答



①社会人共通の内容（12項目）

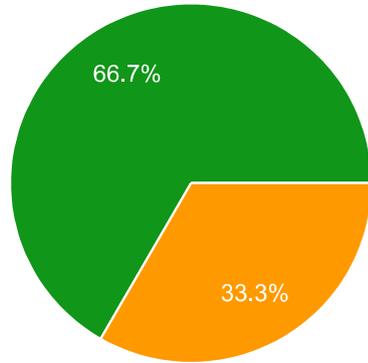
評価方法：1（ほとんどできていない）～5（非常に良くできている）の5段階で評価してください。



1. 法人理念

“子ども・保護者・職員・地域みんなの今・未来が輝くことを使命とする” の意味をを理解しているか

3 件の回答

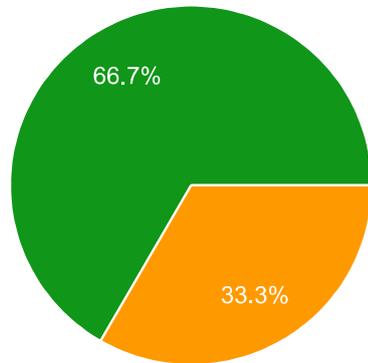


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

2. 保育理念

“環境を通して子どもが主体性を持ち、個性と社会性を十分に伸ばす保育を行う” の意味を理解しているか

3 件の回答



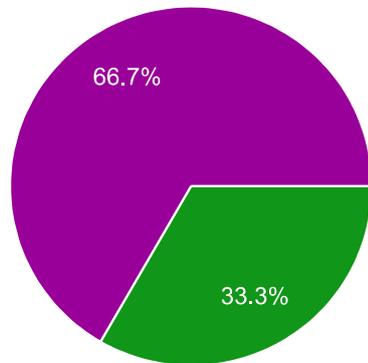
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



3. 時間管理能力

業務のスケジュールを守り、時間内に適切に業務を終えることができる。

3 件の回答

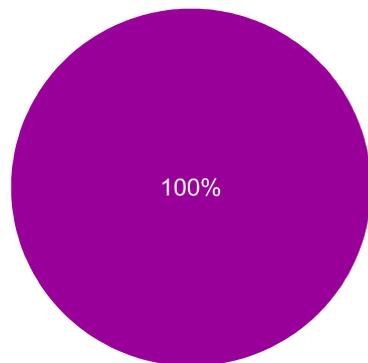


- 1 (ほとんどできていない)
- 2
- 3
- 4
- 5 (非常に良くできている)

4. チームワーク

同僚や他の職員と協力して業務を進めることができる。

3 件の回答



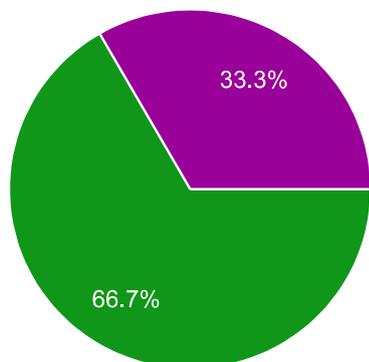
- 1 (ほとんどできていない)
- 2
- 3
- 4
- 5 (非常に良くできている)



5. コミュニケーション能力

職場内外で円滑なコミュニケーションを取ることができる。

3件の回答

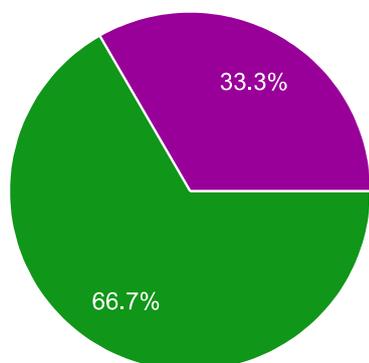


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 5 (非常に良くできている)
- 5

6. 問題解決能力

業務上の問題や課題を冷静に分析し、解決策を見出すことができる。

3件の回答



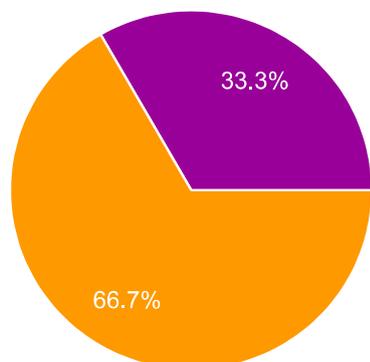
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 5 (非常に良くできている)
- 5



7. ストレス管理

業務上のストレスを適切にコントロールし、冷静な判断を保つことができる。

3件の回答

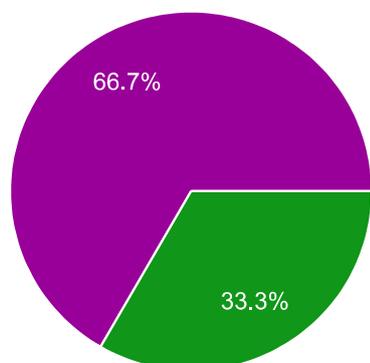


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

8. 責任感

自分の役割や業務に対して強い責任感を持ち、最後までやり遂げることができる。

3件の回答



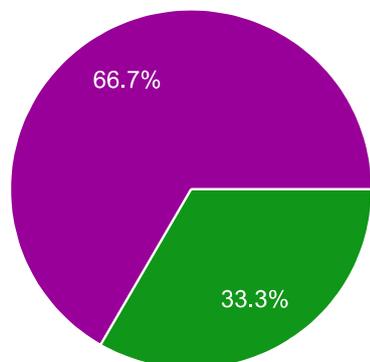
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



9. 適応力

新しい業務や環境に対して柔軟に適応し、適切に対応できる。

3件の回答

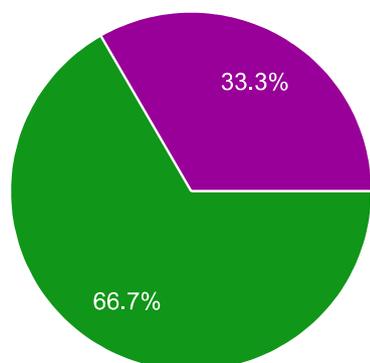


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

10. 自己学習と成長意欲

常に自己学習を行い、自己成長に努めている。

3件の回答



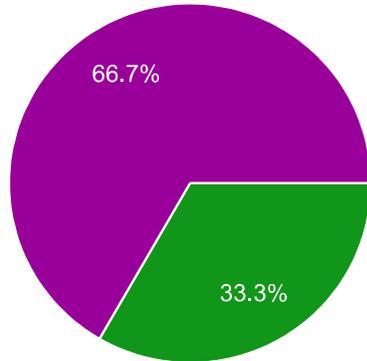
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



11. 保育園職員としてのマナー

子ども・保護者・職員・地域の方々に対して、ていねいな言葉遣いや心地よい会話、季節・時間に合わせた適切なあいさつができる。

3件の回答

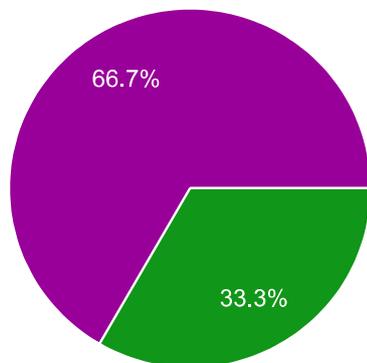


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

12. 自己管理能力

睡眠を十分にとり、勤務に支障をきたさない規則正しい生活を送っている。

3件の回答



- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

② 調理職員としての内容 (23項目)

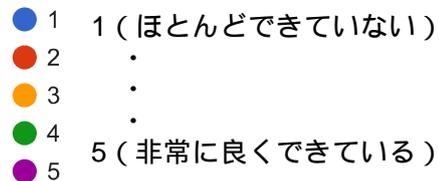
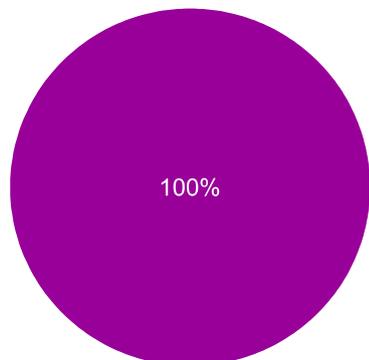
評価方法：1 (ほとんどできていない) ~ 5 (非常に良くできている) の5段階で評価してください。



1. 食材の選別・管理

保育園で使用する食材を適切に選別し、保管・管理できる。

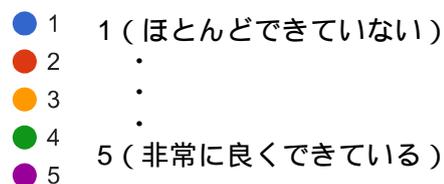
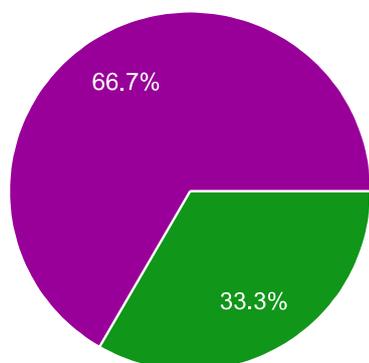
3件の回答



2. 材料発注と在庫管理

必要な食材の発注や在庫管理を適切に行える。

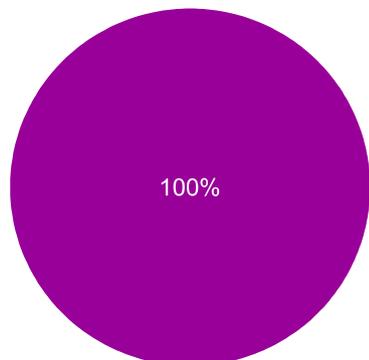
3件の回答



3. 食事の安全性確保

食材の安全性を確認し、安心して提供できる食事を作れる。

3件の回答

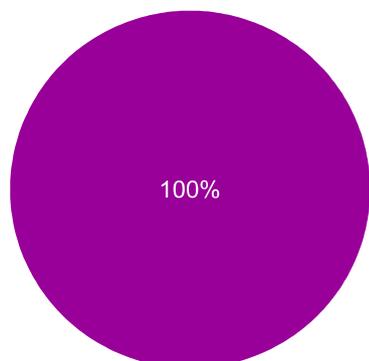


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

4. アレルギー対応

食物アレルギーのある子どもに配慮した安全な調理ができる。

3件の回答



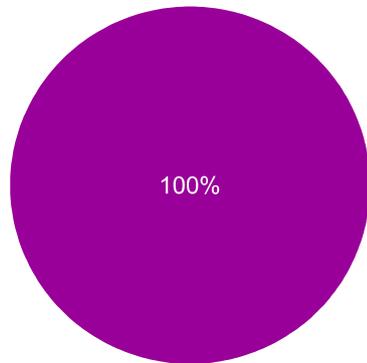
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



5. 食材の調理技術

子どもが食べやすいように食材を適切に調理できる。

3件の回答

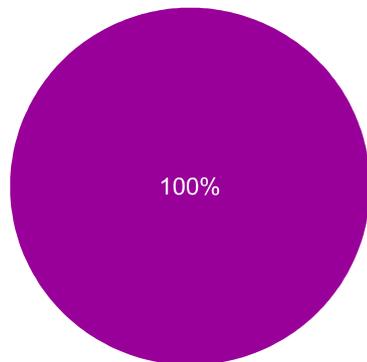


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

6. 調理効率の向上

時間内に効率よく調理作業を行い、提供できる。

3件の回答



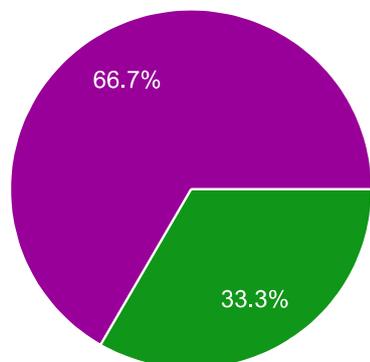
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



7. 食品ロスの削減

食品ロスを防ぐために、効率よく適切な調理・提供を行えている。

3件の回答

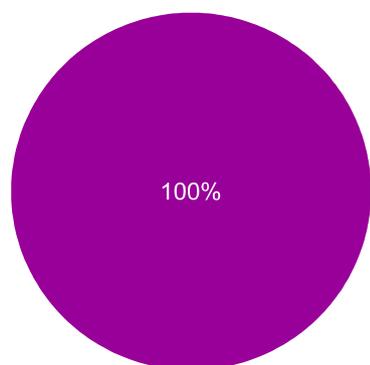


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

8. 調理器具の適切な使用・保管

調理器具を正しく使用し、保管・メンテナンスができる。

3件の回答



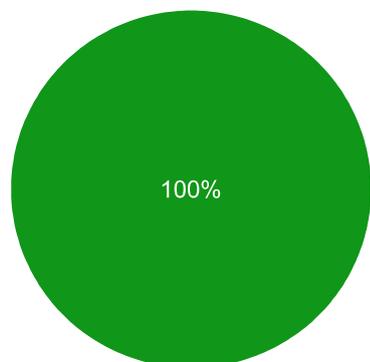
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



9. 保育士との連携

保育士と密にコミュニケーションを取り、必要な情報を共有できる。

3件の回答

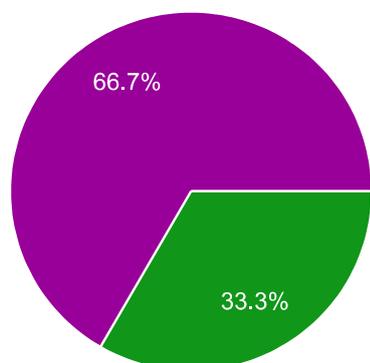


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

10. 特別メニューの対応

行事やイベントに応じた特別メニューを作成・提供できる。

3件の回答



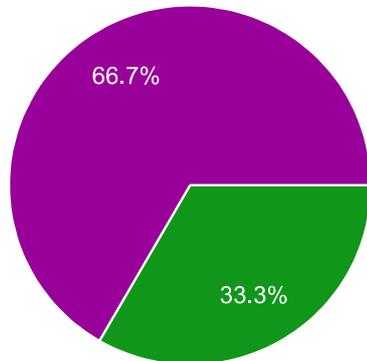
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



11. 季節感を取り入れた献立

季節に応じた食材を活用した献立を提供できる。

3件の回答

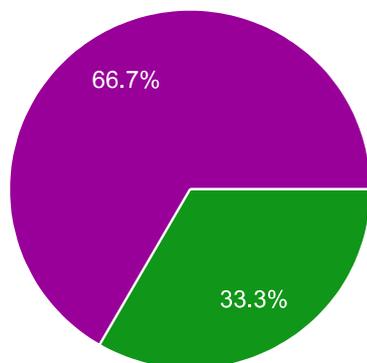


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

12. 子どもの嗜好への配慮

子どもの食べ物の好みを理解し、献立に反映できる。

3件の回答



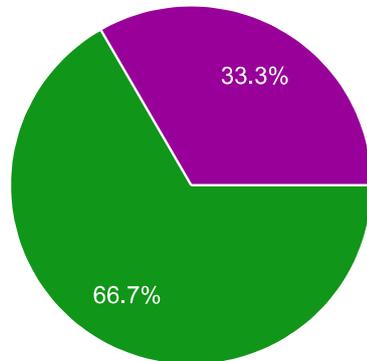
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



13. 食育への理解

食育の重要性を理解し、日々の調理に反映できる。

3件の回答

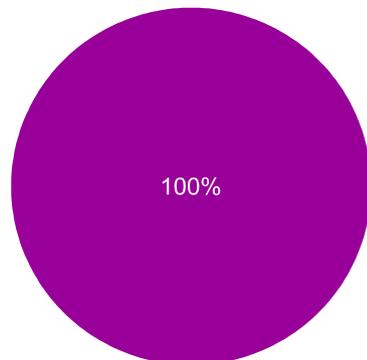


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 5 (非常に良くできている)
- 5

14. 食事提供のスピードと正確さ

決められた時間内に食事を正確に提供できる。

3件の回答



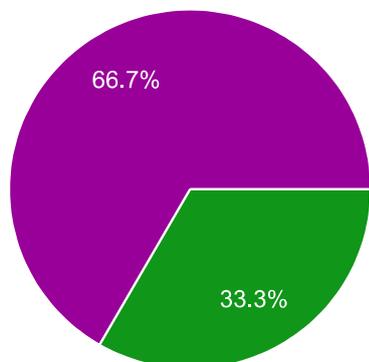
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



15. 緊急時対応

食材や調理中に発生する問題に迅速に対応できる。

3件の回答

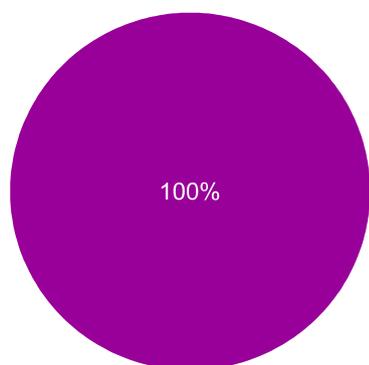


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

16. 衛生管理の徹底

調理室や食材、器具の衛生管理を徹底して行える。

3件の回答



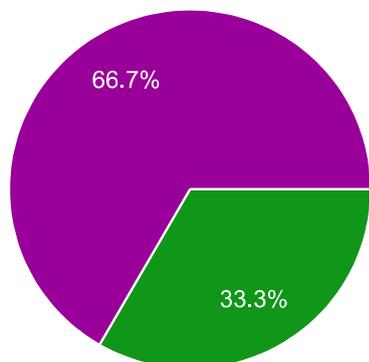
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



17. 安全な調理作業

調理中のけがや事故を防ぐための安全管理を徹底している。

3件の回答

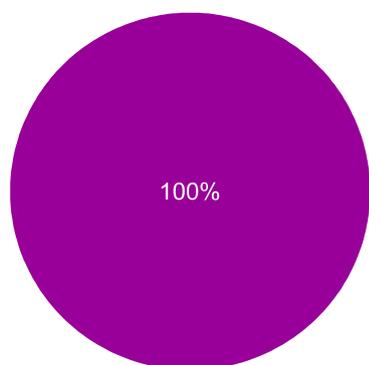


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

18. 清掃と後片付け

調理後の清掃や後片付けを迅速かつ徹底して行える。

3件の回答



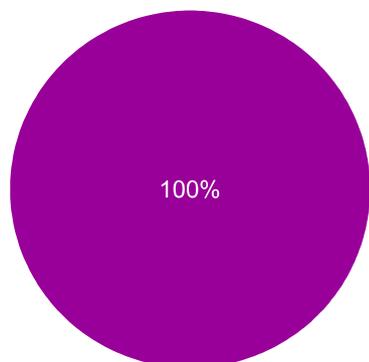
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



19. 作業環境の整備

作業環境を整え、衛生的かつ効率的な調理ができるようにする。

3件の回答

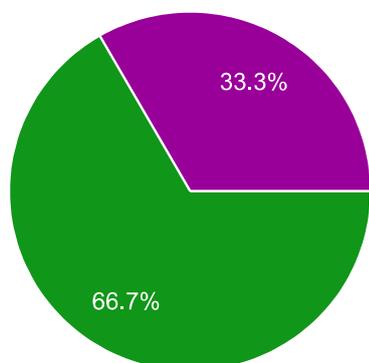


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

20. 子どもの健康状態への配慮

子どもの健康状態を考慮した食事内容を提供できる。

3件の回答



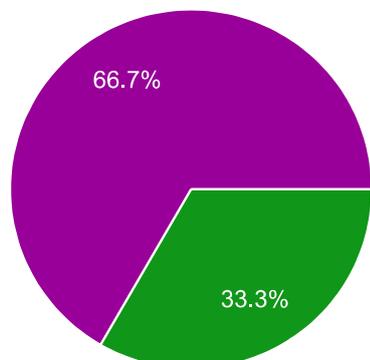
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 4
- 5 5 (非常に良くできている)



21. 改善提案能力

調理方法や献立の改善案を積極的に提案できる。

3件の回答

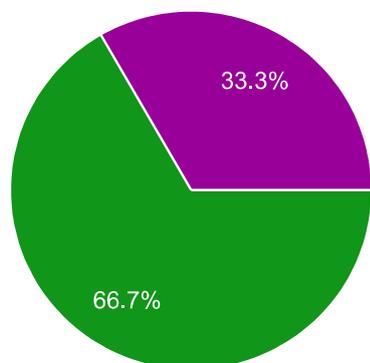


- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)

22. 栄養バランスの理解

栄養士と協力しながら、子どもの成長に必要な栄養バランスを考慮した献立作成に関わることができる。

3件の回答



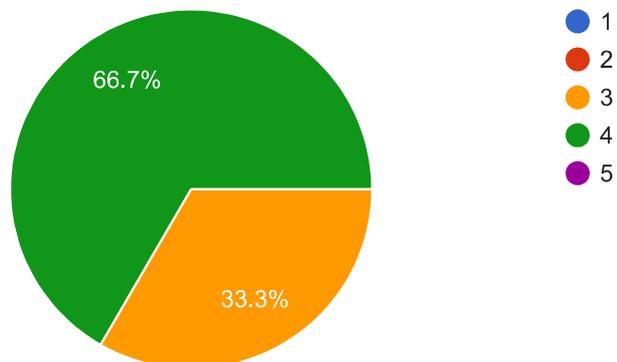
- 1 1 (ほとんどできていない)
- 2 .
- 3 .
- 4 .
- 5 5 (非常に良くできている)



23. 予算管理の意識

食材の仕入れにおいて予算を意識し、コストを適切に管理できる。

3件の回答



このコンテンツは Google が作成または承認したものではありません。 [不正行為の報告](#) - [利用規約](#) - [プライバシーポリシー](#)

Google フォーム

