

公表

事業所における自己評価総括表

○事業所名	放課後等デイサービスpono（放課後等デイサービス事業）			
○保護者評価実施期間	2025年9月15日～2025年10月17日			
○保護者評価有効回答数	(対象者数)	32	(回答者数)	32
○従業者評価実施期間	2025年9月15日～2025年10月17日			
○従業者評価有効回答数	(対象者数)	8	(回答者数)	8
○事業者向け自己評価表作成日	2025年11月25日			

○分析結果

	事業所の強み（※）だと思われること ※より強化・充実を図ることが期待されること	工夫していることや意識的に行っている取組等	さらに充実を図るための取組等
1	昼食提供や手作りのおやつに関して、とても高評価をいただいている。	市販の駄菓子やスナック菓子の提供は、ほとんど行わず成長の助けになる捕食や、季節を感じられる食材を用いた手作りのおやつを提供するようにしています。 衛生管理と食材管理を徹底し、安心安全に食べていただけるようにしています。 昼食提供に関しても、一汁三菜を基本とし、栄養バランスの良い食事内容を提供しています。	個々の好みによって、食べれる物食べれない物がある為、それぞれの好みの把握をし、提供するおやつを考えていきます。 食べた事のない食材に触れる機会を作り、食べられる物を増やしていく事や、みんなと一緒に食べる事で、苦手な物への抵抗感を少なく出来るようにしていきます。
2	教育調理活動にも力をいれており、食育調理活動を通して、指先の巧緻性や力の強弱のコントロール、計画性、小集団での協調性や、目と手の協応運動等の強化を図っています。	スマールステップで達成感が味わえるように、作業工程を簡潔にしています。 事前に見通しを立て、完成のイメージをつけてから実際に取り組む事でスムーズな活動参加に繋げています。 衛生管理を徹底し、感染予防に取り組んでいます。 調理器具の正しい使い方を伝える事や、食材の扱い方を伝えています。 季節の食材についての知識も学べるようにしています。 調理活動を通して、生きていく中で必要な生活動作を身に付けられるように支援しています。	個々のレベルに合わせて役割を持たせたり、調理手法（食材の色々な切り方や、焼く、炒める、煮る等）を学ぶようにしていきます。 外部の講師を呼び、ご指導いただける機会を設け、新たな試みに挑戦していきます。
3	運動療育をメインとし、運動活動を通して、身体の発達を土台から伸ばす為の体幹機能の強化や、感覚統合の改善、チーム戦でのコミュニケーション力や社会性の強化が期待できます。	50分間、飽きずに楽しみながら取り組めるような支援内容にし、小さな事出来た事を褒める事で自己肯定感や自主的な意欲を高めています。口頭での指示は、年齢や特性を踏まえて、それぞれの理解度を確認しながら行っています。視覚的支援でスケジュールに見通しを立て、スムーズな活動参加となるようにしています。小集団での活動を取り入れ、より支援が行き届くように活動をしています。	発達に応じた運動プログラムで、感覚統合を意識したメニュー、抑制、ワーキングメモリを育てる「停止・切り替え」運動、視覚、聴覚処理と運動した協応運動等のメニューをバランスよく組み合わせ、メニューの幅を充実させていきます。

	事業所の弱み（※）だと思われること ※事業所の課題や改善が必要だと思われる事	事業所として考えている課題の要因等	改善に向けて必要な取組や工夫が必要な点等
1	療法士による専門支援の体制が十分に整っていない為、医学的・専門的視点を取り入れたアセスメントに課題があります。	現状の職員で支援の提供が出来ている為、積極的な募集に至っていない点に課題があります。	職員研修による専門性の向上に取り組みます。 専門職の採用や、相談体制の確保を検討します。
2	法定研修以外の、自己研鑽の為の研修参加度合に職員間で違うことがある事が課題です。	研修が日々の支援にどう生かせるかどうかのイメージが職員によって異なる事や、勤務調整が十分に出来ず参加に偏りが出ている事が要因と考えられます。	事業所としての研修方針を明確化する事や、個々の業務にどう役立つかを伝え参加の動機付けを行います。 勤務調整を行い、時間帯や形式（オンライン研修等）を複数用意し、参加のハードルを下げる工夫をします。 頑張りを可視化し、職員のモチベーションを高めていきます。（内部評価、業務分担への反映等）