

5年生 調理実習について

12月6日～9日までの4日間で、米飯と味噌汁の調理実習を行います。
調理実習を行う際は、以下の点に注意して実施いたします。

①身支度

マスク・エプロン・三角巾を着用し、手洗いを徹底する。

②グループ編成

1班5～6人になるよう人数を調整し、会話は最小限にする。

③換気

ガスコンロの使用に支障が出ない範囲で、できる限り換気を心がけます。

④消毒

家庭科室内にハンドソープ・アルコール消毒液を用意します。

実習前後、試食前後、調理器具の使用前後にこまめな手洗い消毒を行います。

⑤黙食

調理したものを食べる際には、調理した料理を調理した班のみでその場で食します。

試食時は対面を避け、黙食を行います。