

## スクランブルエッグ調理実習(6年生)

1人目	2人目	消毒をする教員 (SSS)
<p>① 手洗いをする。</p> <p>② エプロン、三角巾、マスクを着用する。</p> <p>③ 再度手洗いをし、消毒をする。</p> <p>④ 材料、用具の準備をする。</p> <p>⑤ 卵を割り、牛乳、塩、こしょうを混ぜ合わせる。</p> <p>⑥ 中火で温めたフライパンに油をひく。</p> <p>⑦ ①をフライパンに入れ、割り箸でかき混ぜながら炒める。 (好みのかたさになるまで)</p> <p>⑧ 全体が固まりかけたら火を消す。</p> <p>⑨ お皿に盛りつける。</p> <p>⑩ フライパンを家庭科室の入り口に持っていく消毒をしてもらう。</p> <p>⑪ 手洗いをし、2人目が盛り付けるまで待つ。</p> <p>⑫ 試食する。</p> <p>⑬ 用具を洗剤で洗い、前の机に出す。シンクやコンロの片づけをする。</p> <p>⑭ エプロンを脱ぎ、振り返りをする。</p>	<p>① 手洗いをする。</p> <p>② エプロン、三角巾、マスクを着用する。</p> <p>③ 再度手洗いをし、消毒をする。</p> <p>④ 卵を割り、牛乳、塩、こしょうを混ぜ合わせる。</p> <p>⑤ 中火で温めたフライパンに油をひく。</p> <p>⑥ ①をフライパンに入れ、割り箸でかき混ぜながら炒める。 (好みのかたさになるまで)</p> <p>⑦ 全体が固まりかけたら火を消す。</p> <p>⑧ お皿に盛りつける。</p> <p>⑨ 手洗いをする。</p> <p>⑩ 試食する。</p> <p>⑪ 用具を洗剤で洗い、前の机に出す。シンクやコンロの片づけをする。</p> <p>⑫ エプロンを脱ぎ、振り返りをする。</p>	<p>消毒をする教員 (SSS)</p> <p>☆手洗いをした児童の手指をアルコール消毒する。</p>  <p>☆児童が持ってきたフライパンの持ち手を消毒する。</p> <p>☆使ったコンロの器具栓を消毒する。</p> <p>☆児童が前に持ってきた用具を熱湯消毒する。(授業が終わってからも良い)</p>

## 注意事項

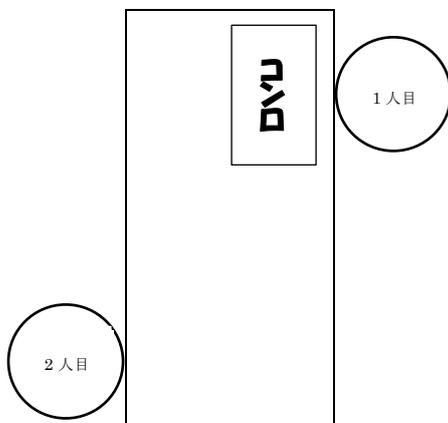
- ・すべての窓は開ける。
- ・無言調理，無言試食。
- ・クラスを半分に分け実習する。(残り半分の児童は，6年教室で担任が他教科の指導)
- ・事前に用具は熱湯消毒，机と椅子にアルコール消毒しておく。
- ・消毒時間削減のため，お皿は紙皿，箸と菜箸は割り箸を使用。
- ・児童の立ち位置は決めておく。家庭科室に目印をつけておく。(図1)
- ・塩，こしょう，牛乳は個人で使えるようあらかじめ小分けしておく。(図2)
- ・全体指導(家庭科専科) 消毒する教員(S S S)

### ※図1

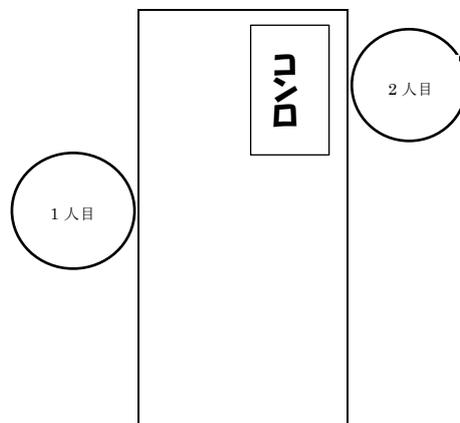
(1人目調理時の立ち位置)

(2人目調理時の立ち位置)

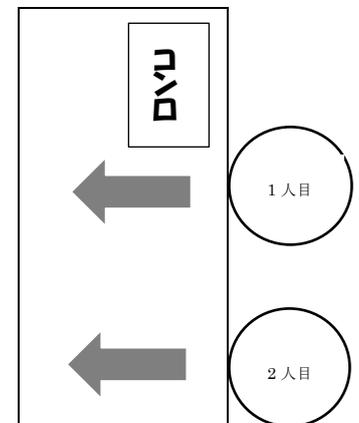
(試食時の児童の座席)



1人目が調理中，2人目は待機。



2人目が調理中，1人目は待機。



2人とも同じ方向を向いて試食。

### ※図2

