

令和2年10月5日

保護者の皆様へ

茨城県立取手松陽高等学校長 張貝 智治

家庭科の調理実習の再開について

新型コロナウイルス感染症対策については、日ごろからのご協力ありがとうございます。学校でも感染症対策を取りながら4ヶ月が経過するところですが、文部科学省の通知文書や茨城県のコロナ対策指針を参考に、これまで見合わせてきた家庭科の調理実習を再開いたします。

調理実習は、家庭科の中でも欠かすことのできない実習であり、このような体験的学習は教育上重要でもあります。調理実習再開にあたりましては、以下に示す通り、感染症対策を十分取りながら実施いたしますので、ご理解をいただきたいと思います。また、実習において感染の不安や心配がある場合は、遠慮なく担当の教員に申し出てください。

今後とも、生徒、学校、地域社会の安心安全のため、引き続き保護者の皆様のご理解とご協力をお願いします。

なお、新型コロナウイルス感染症拡大の今後の状況により、変更もあり得ますのでご承知おき願います。

〈参考資料〉

文部科学省の通知文書

「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル～「学校の新しい生活様式」～(2020.9.3 Ver.4)」

「新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた職業に関する学科の実習等に関するQ & Aについて」

茨城県のコロナ対策指針

「茨城版コロナNext Ver.2」

家庭科調理実習における新型コロナウイルス感染症対策

○調理実習の内容

個別の調理作業を中心に、各自で作り上げるメニューとする。

○調理手順の説明

事前に撮影した動画を用いて説明し、師範の手元は書画カメラで投影する。

生徒は、座席からスクリーンで確認する。

○調理実習の流れ

	衛生管理・身体的距離
実 習 前	被服室にて検温し、健康状態を確認する。 エプロン・三角巾・マスクを着用し、間隔を取って調理室に移動する。 エプロン・三角巾・マスク及び調理室でのスリッパは各自持参の物を使用する。
実 習 中	入室時に手指の消毒をし、調理前に再度消毒する。 班編成は4名とし、調理は2名ずつ交替で行う。 試食は、対面にならないように交互に座る。
実 習 後	調理器具を殺菌・消毒する。 調理台・試食台を消毒する。 間隔を取って被服室に移動し、身だしなみを整える。

※ 実習において感染の不安や心配がある場合は、見学等の対応も可能ですので、担当教員に申し出てください。