

調理実習における新型コロナウイルス感染症予防対策チェックリスト

日光市立小来川小中学校

令和2年11月9日

- 1 文部科学省等から示された新型コロナウイルス感染症対策
 - ・マスクの着用や共有の教材、教具、機器、設備などを適切に消毒するとともに常時換気する。
 - ・共用の教材、教具、機器や設備などを触る前後で手洗い・除菌行為を徹底する。
 - ・実習においては教員・児童生徒同士の接触を極力避け、個人で使用する。
 - ・材料や道具の配布及び回収は児童生徒個人が行う。
 - ・児童生徒同士の距離を可能な限り確保（概ね1～2メートル）し、対面とならないよう配置する。
 - ・空間を分割した少人数での活動を行う。

- 2 衛生面・安全面における指導者の対策（チェック項目）
 - 通常の調理実習の対策を進める。
 - 計画の段階で、新型コロナウイルス感染症対策についても確認する。
 - 可能な限り、短時間で調理可能なものを取り入れる。

- 3 衛生面・安全面における児童生徒への指導の対策（チェック項目）
 - 通常の調理実習の対策を進める。
 - 体調に不安のある場合、体調不良時は調理実習を控えさせる。
 - 実施日の検温・マスク着用・手袋着用の徹底させる。
 - 家庭科室の入室前に手指消毒用アルコールを使用して消毒させる。
 - こまめな手洗い・手指のアルコール消毒を実施させる。
 - 実習においては、児童生徒同士の接触を極力避け、個人で使用させる。
 - 材料や道具の配布及び回収は、児童生徒個人が行う。
 - ソーシャルディスタンス（社会的距離）確保のため、対面しないよう横並び等で調理を行う。
 - 調理中は不必要な会話をさせない。
 - ごみを回収する人は、マスクと手袋を着用する。回収後は必ず手を洗う。

- 4 衛生面・安全面における教材、教具、機器や設備などの対策（チェック項目）
 - 通常の調理実習の対策を進める。
 - 共用の教材、教具、機器や設備などを触る前後で手洗い・除菌行為を徹底する。
 - テーブル・備品・ドアノブ等複数人が触れるところのアルコール消毒を徹底する。
 - 扉や窓をあけて換気を徹底する。
 - 気温が高い場合、熱中症にも十分注意させる。

- 5 喫食時の注意（チェック項目）
 - 通常の喫食時の対策を進める。
 - 大皿での取り分けによる喫食を避け、個別に喫食する。
 - 一方を向いて、大声での会話は控えさせる。
 - 座席の間隔を十分に開け、密接しないようにする。