

安全・衛生への配慮



安全・衛生に配慮し、関連する内容には、「安全」「衛生」マークを付けています。巻頭には、実習時の安全に関する資料を掲載し、楽しく安全に実習が進められるように、注意事項を実習の流れに沿って分かりやすくまとめました。

実習を楽しく安全に進めよう！

技術・家庭科では、実践的・体験的な学習を通して、生活に必要な知識・技能を身に付けていきます。家庭分野では、調理や布を用いた製作、幼児との触れ合い体験などの実習があります。例えば、調理実習では、煮る、焼く、蒸すなどの調理を行います。布を用いた製作では、資源や環境に配慮し、生活を豊かにするための物をミシンなどを使い、工夫して

作ります。幼児との触れ合い体験では、幼児の表情や行動をよく見ながら、対象とする幼児についての理解を深め、関わり方を工夫します。

これらの実習をより実りあるものにするために、そして、これからの生活の中で実践できるようにするために、衛生面にもしっかりと気を配って、楽しく安全に実習を進めていきましょう。

手の洗い方

水道水は出したままにせず、こまめに止めて節水を心がけましょう。



実習前	実習中	実習後
<p>□実習内容に応じた動きやすい服装をする。□けがを避けるため、髪や足をできるだけ露出しない。ただし、裾口が長い場合は、引火の原因になることもあるので折る。</p> <p>調理実習 エプロン、マスク、必要に応じてマスクなどを着用し、せっけんで手を洗う。爪は短く切っておく。</p> <p>幼児との触れ合い体験 清潔で活動しやすい服装をする。爪は短く切り、名札など装着する物の安全にも気を付ける。高齢者との触れ合い時、同様にする。</p>	<p>□機械や用具は先生の指導の下に使用する。□使用目的に合った機械や用具を選ぶ。□作業台の周りや上は整理・整頓する。必要に応じて椅子や筆記用具などもかたづけしておく。□採光や換気に注意する。</p> <p>調理実習 +リンク p.54 調理器具、食品の衛生的な扱い方 p.55 包丁、ガスコンロを使うときの注意</p> <p>幼児との触れ合い体験 +リンク p.240 触れ合い体験の流れと触れ合うときのポイント</p>	<p>布を用いた製作実習 □実習中はふざげたり、よそ見をしたりしない。□機械や用具は安定した場所に置く。</p> <p>+リンク p.130 アイロンを扱うときの注意 p.136 はさみの受け渡し p.137 ミシンを扱うときの注意</p> <p>高齢者との関わり +リンク p.258 家族や地域の高齢者との関わり</p> <p>けがの応急手当 実習中にけがをしたときは、すぐに先生を呼びましょう。</p> <p>やけど 手には直流水を流す。すぐに清潔な流水で十分に冷やしましょう。</p> <p>切り傷 清潔な水で傷口を洗い、清潔なハンカチなどで傷口を拭き、血を止めましょう。</p> <p>実習後 □機械の電源を切ったか、ガスの器具栓を閉めたか確認する。□使用した機械や用具は、手入れをしてから決められた場所に戻す。□作業台や床の上などを掃除し、ごみを分別して、決められた場所に捨てる。</p> <p>調理実習 +リンク p.62 後かたづけをする</p> <p>布を用いた製作実習 +リンク p.130 アイロンを扱うときの注意</p>

▲実習を楽しく安全に進めよう！ p.2-3

実習の衛生と安全

調理における衛生と安全に関する内容を、「いつも確かめよう」の最初にまとめています。

安全・衛生マークの例

- p.2-3 実習を楽しく安全に進めよう！
- p.54-55 実習の衛生と安全
- p.60 蒸し調理の方法
- p.89 弁当作りに挑戦しよう
- p.124 洗濯機を用いた洗濯
- p.130 アイロンを扱うときの注意
- p.136 はさみの受け渡し
- p.137 ミシンを扱うときの注意
- p.152 幼児の小物やおもちゃを作るときの配慮
- p.236 幼児のおもちゃについて
- p.240-241 触れ合い体験 など

科学的な根拠に基づいて理解ができるように、実験写真を豊富に入れました。

いつも確かめよう

●実習の衛生と安全 食品や調理器具などを衛生と安全に配慮して取り扱うことで、安心して調理や食事ができます。

+リンク p.2 実習を楽しく安全に進めよう！

衛生

手洗い
さまざまなものに触る手には多くの菌が付いている。身支度をしたら、調理前には必ず手を洗う。いかに重要なのは、洗い残しがないように流水で十分に洗うこと。せっけんを使ったり、アルコール消毒液をかけることでよりきれいになる。
+リンク p.3 手の洗い方

調理用具の衛生的な扱い方
●布巾 布巾は清潔なものを準備し、使用後はよく洗う。家庭用か業務用などで区別し、完全に乾かす。
●包丁 使い終わったら刃や柄の付け根などをしっかりと洗った後、完全に乾かす。
●まな板 使用前に一度水でゆらし、布巾で拭いてから使う。使用後は必ずよく洗う。熱湯や漂白剤で殺菌するのもよい。よく洗ったあと、完全に乾かす。

まな板や包丁は、生の肉や魚など、野菜の2つあるといい。なすは、野菜の後に肉や魚を切ったり、使う前に十分に洗うようにしよう。

手洗いによる菌の付き方の変化
●水洗い ●水洗い後、せっけん洗い
水洗いだけではまだ菌がたくさん残っているんだね。

まな板の汚れの変化
●たんぱく質 ●たんぱく質 ●たんぱく質
●① 肉を切った後 ●② スポンジで水洗いしたとき ●③ スポンジで水洗いしたとき ●④ 熱湯をかけたとき
洗い済みに置いたままのスポンジの菌
洗い済みに置いたままのスポンジで洗うと、スポンジに繁殖している菌がまな板に付着する。
熱湯をかけてもたんぱく質に菌は染まりにくいけれど、菌はなくなるんだね。

たんぱく質を洗い、コンドリンという食品を付け、まな板に付いたたんぱく質を可視化したもの。
原田孝子「日本調理科学誌」43巻9号、2010年2号より作成

54

▲いつも確かめよう p.54