

巻頭で食物アレルギーについて解説して、調理実習のときはいつも気をつけることができました。

巻頭にあるので、最初に学習してから実習に取り組めます。

いつも確かめよう

調理実習で気をつけよう

▶ 始める前に

- 体調が悪いときには参加しない。
- 調理実習を始めるときには身支度をして、手をていねいに洗う。**リンク** p.8
- 食器用のふきんと台ふきんを分けて使うために、2つのふきんが区別できるように準備する。
- 食物アレルギーに注意する。

資料2 食物アレルギーの症状

食べたふれたりした後に、じんましんが出たり、せきが出て息苦しくなったりするなどのアレルギー反応が出ます。食物アレルギーを持つ友達がいるときは、いっしょに気をつけましょう。



資料3 身支度の仕方



- かみの毛が落ちないように三角巾をかぶる。
- 必要に応じてマスクをする。
- 長いかみの毛はゴムなどで束ねる。
- そでは落ちないようにまくっておく。
- エプロンのひもをしっかりと結ぶ。
- ポケットにハンカチやタオルを入れておく。
- つめは短く切っておく。

