

# 新型コロナウイルス感染症防止を講じた「家庭科」実習の工夫

## ～被服製作・調理実習～

京都府立洛北高等学校 教諭 竝川 幸子

### はじめに

教育現場における新型コロナウイルス感染症対策について、文部科学省等から示されています。

中高一貫校の本校ではそれらを踏まえ、工夫や配慮をしながら、中学・高校ともに実習を行っています。その取り組みについて紹介します。

### 1 指導形態～留意事項

- ① 着席した時に、対面としないようにする。
- ② 生徒同士の距離を可能な限り確保する。
- ③ 空間を分割した少人数での活動を行うようにする。

### 2 被服製作

#### (1) 事前準備など

- ① 対面としないよう、被服教室と家庭経営室（廊下を挟んで被服教室の斜め横）を使用しながら作業を進める。
- ② 被服教室にあるミシンやアイロンなど、生徒が共用するものは予め消毒しておき、すぐに使用できるように準備する。
- ③ 被服教室入り口に、消毒スプレーを設置する。



#### (2) 被服製作中・・・被服教室及び家庭経営室は常時換気

- ① しるし付けやしつけ縫いは家庭経営室で行う。
- ② ミシン縫いやアイロンかけの作業は、被服教室で行う。
- ③ ミシンの設置箇所の人数のみ使用できることを確認する。
- ④ 被服教室に入る時は、手指の手洗い又は消毒をするように指示する。



### (3) 被服製作に係る指導方法（授業の組み立て）

- ① 家庭経営室でクラス全員（40人）に本時の作業内容・作り方を説明する。
- ② 隣席の生徒と相談し、作業の進度に合わせて生徒の一方が被服教室へ移動する。  
作業が終われば交代する。（生徒を2分割し、進度に応じて各教室で作業をさせる。）
- ③ 教員は状況を見つつ、生徒が共用するミシンやアイロンなどを適宜消毒する。

全員揃って説明を聞く

被服教室と家庭経営室に分かれて作業



被服教室

家庭経営室

## 3 調理実習

### (1) 事前準備など

- ① 対面とならないよう、横に並んで調理をする。
- ② 1人ひとりが各自で調理を行う「ひとりクッキング」を実施する。
- ③ 共用の調理器具を必要としない献立にする。
- ④ できあがった料理は、容器に詰めて教室へ持ち帰り、昼食時に試食する。
- ⑤ 生徒が使用する材料や道具の配付などは予め教員が手袋をして行う。
- ⑥ 使用する容器等は、すべて台所用洗剤で洗浄し、自然乾燥させる。（洗剤は、新型コロナウイルス対策対応のもの）
- ⑦ ペーパータオルを使用し、布巾は使わないようにする。
- ⑧ スポンジは生徒1人ずつ個別に準備する。  
（区別しやすいように異なる色のスポンジを用意）
- ⑨ まな板や包丁、鍋、計量スプーン、菜箸など、生徒各自に準備し、他の生徒と使い回しをしないようにする。
- ⑩ まな板は、台所用洗剤で洗浄や漂白後、日光に当てて干す。併せて実習前にアルコール消毒を行う。ただし、アレルギーや手肌のかぶれなどに配慮が必要なため、洗剤洗浄だけでも可である。
- ⑪ 食材などは、使い切り手袋を利用して教員が準備する。



## (2) 調理実習中・・・調理室及び家庭経営室は常時換気

- ① 生徒の手洗いやマスクの着用、身支度を徹底する。
- ② 調理開始時に、生徒にまな板や包丁、計量スプーンなど洗剤を使って洗い、湯ですすぎ、ペーパータオルで拭くように指示する。(後片付けも同様に行うよう指示)
- ③ 生徒は、横に並んで野菜を切る、鍋を火にかける、食器を洗ったりするが、意識的になるべく互いに離れて実習をするよう指示する。
- ④ 調味料は1箇所にとめて置き、順に生徒各自が計量するように指示する。
- ⑤ 味の確認は自分だけのものとし、互いに味見をしたり、教員も試食を行わない。
- ⑥ できあがった料理は生徒各自持参の容器に詰める。
- ⑦ 後片付けを行う。(洗剤を使って洗い、湯ですすぎ、ペーパータオルで拭く)



## (3) 調理実習に係る指導方法（授業の組み立て）

- ① 家庭経営室（廊下を挟んだ調理室横の教室）でクラス全員（40人）に作り方を説明する。
- ② その後、クラスを2分割して（奇数・偶数）一方はその場で課題に取り組み、もう一方は調理室で実習（35分程度）を行う。次時間は奇数・偶数グループが入れ替わる。
- ③ 学年の先生に「ひとりクッキング」の取り組みについて説明し、生徒の状況等を見てもらうよう協力をお願いすることも大切である。



## 終わりに

今後も被服製作や調理実習、そして介護疑似体験等を行っていく中で、更に配慮すべきことなどに気付くことと思います。その都度、しっかり対策を考え実践していきたいと思います。