

コロナ禍での調理実習

本校で行う学習は、座学と呼ばれる教室で行う授業に加え、実験・実習など実技を伴う学習活動が多くあります。「為すことによる学び」なのですが、この実習等の学習活動も新型コロナウイルスの影響を受け、様々な対策を講じて行うようにしています。

島根県教委が示している「新型コロナウイルス感染症に対応した県立学校運営ガイドライン」では、実技指導や実習を伴う教科の指導について、次のような指示があります。

□実技指導を伴う教科の指導にあたっては、衛生管理等をより一層徹底することに加え、実技の説明をする際に、書画カメラやビデオ撮影を活用して作業内容を示す等により「3つの密」を徹底的に回避すること。

□次のような学習活動については、適切な感染防止対策を講じた上、飛沫が飛ぶことを防ぐ、長時間の密集状態を避けるなどの点を徹底した上で実施すること。

- ・音楽科における室内で生徒が近距離で行う合唱及びリコーダーや鍵盤ハーモニカ等の管楽器演奏、身体接触を伴う活動
- ・家庭科における調理等の実習
- ・長時間活動するグループ学習

また、「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教科の実習等に関するQ&A」では、調理実習についての配慮事項として、次のように書かれています。「調理実習を行う場合は、例えば、調理台の使用を1台につき生徒2名までとするなど、対面にならないように配置すること等の工夫が考えられます。」

これらの感染症対策を講じながら、先週2年生のフードデザインの授業で調理実習を行っていました。家庭科科目であるフードデザインは、栄養、食品、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てることを目標としています。生徒たちは、このフードデザイン等での実習や家庭での調理を繰り返しながら、家庭科食物調理技術検定合格を目指しています。今回は『野菜と豚肉の炒めもの』という食物技術検定3級の課題にチャレンジしていました。こうやって得た知識や技術は、確実に自分のものとなり、今後の人生や家庭生活を豊かにし、一生の宝となるはずです。



Before



After

