



## 衛生指導課

<p>テーマ及び目的</p>	<p>「食中毒予防の副読本を使用した家庭科の調理実習」 次世代を担うこどもたちに、食中毒の予防について授業を行い、自らの食の安全を確保することができるようになることを目指す。</p>
<p>対象及び参加人数</p>	<p>中学2年生 26名</p>
<p>実施日</p>	<p>平成30年9月14日（金）</p>
<p>実施主体</p>	<p>衛生指導課</p>
<p>会場</p>	<p>北陸学院中学校 教室及び調理室</p>
<p>スタッフ</p>	<p>衛生指導課職員3名</p>
<p>内容等</p>	<p>調理実習において、食中毒を予防するための注意事項について知識を習得し、実践してもらう。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 実習前説明             <ol style="list-style-type: none"> <li>①副読本の概要説明</li> <li>②挽肉が中心部まで細菌汚染されている理由（動画を使用）</li> </ol> </li> <li>2. 調理実習（メニュー：ハンバーグ）             <p>生徒を6グループに分け、職員3名が2グループずつ担当し、作業の進捗に応じ説明を行う。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>A 挽肉を使用してハンバーグの種を作る時の注意事項                 <ul style="list-style-type: none"> <li>・挽肉が中心部まで細菌汚染されていること</li> <li>・ハンバーグの種を作るときに手が汚染されること</li> <li>・器具も細菌で汚染されること</li> </ul> </li> <li>Bハンバーグの加熱調理時の注意事項                 <ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱は中心部まで十分に行うこと</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>3. 実習後にアンケートを実施</li> </ol> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
<p>成果</p>	<p>参加した中学生に、食中毒について、関心を持ってもらうことができた。また、正しい知識によって、自らの食の安全を確保することの一助になったと考える。</p>
<p>今後の課題感想等</p>	<p>副読本の概要と実習に職員が参加して説明することにより、今回の内容は理解されたと思う。 今後も市内中学生を対象に、副読本を配布したい。</p>