

	行事ID	340	事業所名	はぐくみ鶴見緑地教室		
作成日	令和4年12月27日(火)		計画作成者	橋本結月	責任者	土門弘治
実施日	令和5年2月25日(土)		雨天時	決行	実施区分	実施
行事	実習「調理 お菓子作り」					
行き先			移動手段			
目的	調理体験によって、味覚や嗅覚、触覚などの感覚を養い、食に対する探求心や豊かな創造力を育むことを目的とします。 また、児童同士交流しながら料理の楽しさを実感し、楽しく学べる食育の機会とします。					
内容	【バレンタインチョコ】〈材料〉マシュマロ、鈴カステラ、プチシュークリーム、バナナ、トッピング など 〈作り方〉①板チョコを湯煎で溶かす（一部児童）②串に具材を刺す③具材にチョコをかけてトッピングする					
参加人数	12人					
職員人数	5人					

タイムテーブル	工程	詳細
1	9:00 11:00 送迎・自由行動	お迎え☑️個人課題（宿題・プリント）
2	11:00 11:45 昼食買出	昼食の買い物11:45までに戻り全員で片付けに合流する
3	11:45 12:00 昼食準備	全員で片付け
4	12:00 12:45 昼食	個別片付け（食べ終わった弁当箱、容器はゴミ箱、流しへ）
5	12:45 13:00 買い出し準備	買うものを児童と確認
6	13:00 13:45 買い出し	材料の買い出し
7	13:45 14:00 行事準備	全員で片付け（行事スペース確保）・工程説明
8	14:00 15:00 行事	バレンタインチョコ作り
9	15:00 15:30 クールダウン	片付け・休憩
10	15:30 16:30 外遊び	公園にて
11	16:30 16:45 クールダウン	水分補給
12	16:45 17:00 帰宅準備、お送り	
安全対策	<ul style="list-style-type: none"><li>・感染症対策のため、調理時はマスク・ビニール手袋の着用を必須とし、衛生管理に努める</li><li>・食品を扱うため、児童の健康状態には特に留意する</li><li>・お湯の使用時には必ず職員がサポートし、扱いに注意して火傷等ケガのないよう十分気を付ける</li><li>・食材アレルギーのある児童がいれば配慮する</li></ul>	
備考		

確認者	
-----	--