

	行事ID	361	事業所名	はぐくみ鶴見緑地教室		
作成日	令和5年5月19日(金)		計画作成者	岩木亮太	責任者	土門弘治
実施日	令和5年7月29日(土)		雨天時	決行	実施区分	実施
行事	実習「調理 蒸しパン作り」					
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	【作り方】 ①卵に砂糖を加え混ぜる ②サラダ油を加え混ぜる ③牛乳を加え混ぜる ④ホットケーキミックスを加え混ぜる ⑤クッキングシートを敷いた耐熱容器に生地を入れてラップをする ⑥電子レンジ600Wで6分加熱 (ココア粉を使いプレーン、ココア味2種類作ります。)					
参加人数	12人					
職員人数	6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、昼食準備
4	12:00 12:45 昼食	個別片付け(食べ終えた弁当箱、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	蒸しパン作り
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	・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 ・食品を扱うため、児童の健康状態には特に留意する ・食材アレルギーのある児童がいれば配慮する ・買い出しは全員で行かず高学年を中心としたメンバーで行き 各児童に決められたお金を超えないように計算する係など役割を決めて行う。	
備考		

確認者	
-----	--