

	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					

	行事報告ID	1011	報告日	2023/08/09 (水)	報告者	坂口千佳
計画：Plan 評点						
5	アレルギーの確認等注意事項もしっかりと考えられた良い計画でした。					
実行：Do 評点						
5	時間配分にも余裕があり、材料の分量なども非常に適量で、スムーズに進行できていました。					
評価：Check 評点						
5	計画通りに進めた事、各職員が出来上がりイメージを持つ為の事前試作も今回の目的を達成できた要因でもありました。					
改善：Action						
	特になし					
改善要望						
	特になし					

	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					

	行事報告ID	1007	報告日	2023/08/07 (月)	報告者	岩木亮太
計画：Plan 評点						
4	事前に準備・段取り・試作を行っており以前の調理実習の反省点を活かした計画を立てた事によりスムーズに進行することができた計画であった。					
実行：Do 評点						
5	各児童に卵を割る、生地を混ぜる、生クリームを混ぜるなど役割を持たせたことにより全員が積極的に取り組む事ができていた。					
評価：Check 評点						
4	前回よりも工程が多い調理実習だったが楽しみながら取り組む事が出来ており出来上がりに満足している児童が多くいた。 配慮がいる児童に対して別スペースで行ったことにより痾癢が起こる事無く楽しんで作ることが出来ており全員が参加する事ができていた。					
改善：Action						
	特になし					
改善要望						
	特になし					

	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					

	行事報告ID	1010	報告日	2023/08/08 (火)	報告者	土門歩夢
計画：Plan 評点						
5	事前に作り方を調べ前日に買い出しに行ったため当日はスムーズに調理実習を始めることができた。					
実行：Do 評点						
4	味の種類やトッピングの種類を増やしてより楽しめるようにして再挑戦してみたいと思った。					
評価：Check 評点						
4	蒸しパン作りを経て調理自習の楽しさを知れる良い機会となった。					
改善：Action						
	特になし					
改善要望						
	特になし					

	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					

	行事報告ID	1011	報告日	2023/08/09 (水)	報告者	坂口千佳
計画：Plan 評点						
5	アレルギーの確認等注意事項もしっかりと考えられた良い計画でした。					
実行：Do 評点						
5	時間配分にも余裕があり、材料の分量なども非常に適量で、スムーズに進行できていました。					
評価：Check 評点						
5	計画通りに進めた事、各職員が出来上がりイメージを持つ為の事前試作も今回の目的を達成できた要因でもありました。					
改善：Action						
	特になし					
改善要望						
	特になし					

	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					

	行事報告ID	1009	報告日	2023/08/07(月)	報告者	北本悠起
計画：Plan 評点						
4	事前に必要な材料、作り方などを調べていた事により、本番の日は計画通り、スムーズに作る事が出来た。					
実行：Do 評点						
4	チーム分け、役割分担をしたことにより、参加した児童が揉める事なく、協力して作る事が出来ており、全員が一生涯懸命調理に取り組む事が出来ていた。					
評価：Check 評点						
4	全員が積極的に参加し、調理中も大きなトラブルもなく予定していたものが完成する事が出来た。 また、出来上がった物に対し満足する子が多く、楽しい調理実習となった。					
改善：Action						
	特になし。					
改善要望						
	特になし。					