

行事ID	413	事業所名	はぐくみ鶴見緑地教室		
作成日	令和5年10月17日(火)	計画作成者	岩木亮太	責任者	土門弘治
実施日	令和5年12月2日(土)	雨天時	決行	実施区分	実施
行事	実習「調理 クレープ」				
行き先		移動手段			
目的	調理体験によって、レシピの読み方や食材の計量、タイミングの管理など、計画と実行能力を養うとともに味覚や嗅覚、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する。				
内容	①ボウルに卵を入れて泡立て器で混ぜます。②ホットケーキミックスを加え、粉気がなくなるまで混ぜます。③牛乳を少しずつ加え、ダマにならないようその都度混ぜます。④溶かしバターを加えて混ぜたら、冷蔵庫で生地を少し休ませます。⑤火をかけバターを入れ焼いてトッピング				
参加人数	9人				
職員人数	3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 13:15 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	13:15 13:30 買い出し準備	買うものを児童と確認
6	13:30 14:10 買い出し	材料の買い出し
7	14:10 14:20 行事準備	全員で片付け（行事スペース確保）・工程説明
8	14:20 15:00 調理	クレープ作り
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">・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	
備考		

確認者	
-----	--