

行事ID	424	事業所名	はぐくみ鶴見緑地教室		
作成日	令和5年11月27日(月)	計画作成者	坂口千佳	責任者	土門弘治
実施日	令和6年1月27日(土)	雨天時	決行	実施区分	
行事	実習「調理 たこ焼き」				
行き先		移動手段			
目的	物事をしっかりと手順通りに（レシピ通りに）進めることにより、良い結果（美味しい料理）を得られるという成功体験を重ねていき、正しく物事に取り組む力やルール・マナーの重要性を学び、自身の手で作り上げ実食する事で達成感を味わう。				
内容	①タコ・チーズ・トマト・チョコレート・もち・コーンの食材をたこ焼きサイズに切る。②たこ焼き粉を水で溶いて卵を流し入れ混ぜて生地を準備をしておく。③たこ焼きホットプレートを温めておき油をひく。④生地を流し込み少し焼けてきたら具材を入れる⑤ピックでひっくり返し形を整え出来上がり。				
参加人数	10人（2024/01/18 時点）	※15人くらいを予定していますが状			
職員人数	3人（2024/01/18 時点）	※を予定していますが状況に応じ変			

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 13:30 フリー	
6	13:30 13:45 片付け・準備	全員で片付け（行事スペース確保）
7	13:45 14:00 行事準備	工程説明
8	14:00 15:00 行事	たこ焼き作り
9	15:00 15:30 実食	おやつとして実食
10	15:30 16:00 片付・掃除	全員で片付け
11	16:00 16:45 外遊び	公園
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	
-----	--