

	行事ID	437	事業所名	はぐくみ鶴見緑地教室		
作成日	令和6年1月23日(火)		計画作成者	北本悠起	責任者	土門弘治
実施日	令和6年3月9日(土)	雨天時	決行	実施区分		
行事	実習「調理 ベビーカステラ作り」					
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ボウルに卵を割り入れて泡立て器で混ぜます。②牛乳、ハチミツ、砂糖を加えて混ぜます。③ホットケーキミックスを加えて生地が滑らかになるまで混ぜます。⑤温めていたたこ焼き機に溶かしバターもしくはサラダ油を塗り、生地を焼いていきます。⑥必要であれば出来上がった物にチョコレートソースなどをかけます。					
参加人数	5人（2024/02/19 時点）		※15人くらいを予定していますが状			
職員人数	人（2024/02/19 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	ベビーカステラ作り
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、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	
備考		

確認者	
-----	--