

→回覧後、担当者に返却。担当者は実習終了後、様式2を作成し、様式1、2と一緒に回覧する。

様式1

校長	教頭	教頭	栄養教諭	部主事	担当者	受付日
						平成 年 月 日

調理実習前計画書

大阪府立藤井寺支援学校

実施日	平成 年 月 日() () 限目	実施教科	家庭科・その他()
献立名	※必ず加熱したものにする。 (ミックスジュースや、生クリームのはきはき調理実習ではさけてください)		
学部・学年又はグループ名	()部()年()組 ()グループ		
児童・生徒()人 ※全員の名前を書いてください ※欠席が確定している場合は 記入不要			
教員()人	(MT)	(ST)	
場所	調理実習場所は調理室のみとします。		
給食停止の状況	食べる / 食べない→ ※食べない場合は給食停止届けを申請する。		

☆使用食材に卵・肉・魚や汚染に気をつけるべき食材がある場合はチェック欄に○をつけ、下記の4点を徹底してください。

- ①十分な加熱をする。 ②触るときは使い捨て手袋を使用する。 ③触った後は手洗い・消毒を徹底する。
- ④使用した器具は他のものと一緒にせず、洗浄・消毒をする。

使用食材	チェック	使用食材	チェック	使用食材	チェック	使用食材	チェック

※使用食材については、以下のことを守ってください。

- ・児童生徒には、食材を持参させないこと。
- ・良質かつ安全で新鮮なものを用意し、衛生的に保存・保管すること。(冷蔵庫等を使用する)
- ・前日または当日の用意が望ましい。(消費期限、賞味期限を確認すること)

☆食物アレルギー等で配慮が必要な児童生徒がいる場合、下記に名前と配慮する食べ物を書いてください。

名前	食品名

→ 連絡帳等で使用食材の詳細を保護者に連絡したか。

☆調理を始める前に確認すること

●調理器具・食器具は洗剤で洗浄し、乾燥機にかけて乾燥させる。(包丁・まな板は専用の乾燥機にかける)

→乾燥後にアルコール消毒をする。

●調理実習者の健康状態が下記①～③に当てはまらないか確認し、配慮する。

①下痢をしていないか。 ②発熱、腹痛、嘔吐はしていないか。 →調理実習には参加しない。

③手指に怪我、傷はないか →使い捨て手袋の使用等の対策をする。

●エプロン・マスク・三角巾を着用し、手洗い・消毒をする。

☆調理方法

※出来上がった料理は検査食品用に50g程度とって2週間冷凍保存してください。
(ジャム等、少量しか保存できないものについては、1食分を保存する)

※調理実習前計画書の提出は、**実習1週間前**までをお願いします。

(給食を停止する場合は給食停止届けは**前月2週目まで**に提出してください)

※様式2の「調理実習後チェックリスト」の提出は実習終了後、**速やかに計画書と一緒に提出してください。**

