

# ホームメイキング部

活動日 火曜日・木曜日 必要に応じて土曜日

部員数 1年…10名 2年…13名 3年…13名 合計36名

活動状況 お菓子作り・手芸

★年に数回専門学校の先生の料理の講習会を行います。

部活動体験・見学などは顧問(糸井)まで問い合わせ下さい。

学校代表電話 0428-22-7604

## 活動の様子

餃子の皮から作りました



抹茶のロールケーキ作りました



## 栄養の勉強会



## 調理実習の様子



# 令和4年度 ホームメイキング部 の指導方針等について

令和4年 5月

## 1 指導体制

顧問教諭氏名	外部指導員氏名	資格等や経験	頻度
主顧問 糸井直子	塚本一雄	製菓衛生士免許取得	年3回
副顧問 嶺智香子			
副顧問 出原敬子			

## 2 年間目標

### 1) 学校の教育目標を受けた目指す生徒像

①調理の技術を身につけるのは勿論のこと、販売の企画を全員で協力して行い協働する力を身に着けていく。

②高い目的意識と自ら実践する強い行動力をもって目標に達成すべく日々努力を重ねる。

③後片づけ・清掃等衛生管理も行う。

### 2) 地域貢献等の特色ある目標

ボランティア活動に参加し地域交流を積極的に図る。

## 3 指導方針

(1) 家庭生活に関する知識や技術の習得と日本の食文化に関する認識を深める

(2) 企画・運営力を養う活動を行う。

(3) 基本的な生活習慣や規範意識等の健全育成

挨拶の励行、正しい言葉遣い、自ら進んで進んでリーダーシップがとれ、他の生徒の模範となるようにする。

(4) 生徒相互の人間関係

チームとして行動していく中で、協調性や責任感を涵養する。

(5) 学習と部活動

学習と部活動の両立を定着させるため、家庭での学習時間を確保するよう保護者と連携をとって指導する。

## 4 指導内容・方法

(1) 体罰・暴言等のない指導

顧問、外部指導員、生徒、保護者で、体罰・暴言等のない指導について共通理解を図る。

(2) 生徒間の暴力禁止

上級生から下級生へ、同級生同士の間で暴力により問題解決を図ることのないよう、日頃からの指導を徹底する。

## コロナ対策について

実習前に検温をする、新しいマスクに付け替える、密にならないようにする  
換気をする、マスクを外しているときに話をしない  
しっかりと加熱をする

### 【実習の手順及び注意点】

1. 廊下側の窓を開けておく
2. 調理室入室時に、サーモによる検温を行う
3. 荷物は持ち込まない
4. 入室して調理室サンダルに履き替えた後、石鹸で手を洗い、手を拭いた後、アルコール消毒をし、エプロン・三角巾を身に着けさせる
5. 全員に新しいマスクを配布し、付け替えさせる
6. 生徒は2～3人班とし、私語は最低限度にする。
7. 調理器具、食器などは使用前に洗剤で洗わせる
8. 調理中は、次の作業に入るときにはその都度手洗いをする
9. 献立は、75℃1分以上で完全に加熱できるものとする
10. 試食は対面にしない。調理室にはアクリルボードを設置している。