

「新型コロナウイルス感染症の流行に伴う各高校の対応」

調査対象校 87 校

回答数 63 校

アンケートの趣旨

新型コロナウイルス感染症における状況下で開催されなかった大会として、コロナウイルス感染予防のための臨時休業等に対して各校が行った様々な工夫についてその情報を全国の皆様と共有し、今後の教育に生かしていくことは、大きな意味があると考えます。

アンケートの項目

1 休業中における学習の具体的な事例

2 学校再開後の授業の工夫

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

※ 留意事項は、「新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた職業に関する教科の実習等に関するQ&Aについて」（5月29日付 文科省）より抜粋

4 その他（意見・感想）

※ 質問につきましては、アンダーラインを引かせていただきました。各校で情報交換等、お願いできれば今後の教育活動に活かせると思います。

【参考資料】

新型コロナウイルス感染症の発生に伴う医療関係職種等の各学校、養成所及び養成施設の対応について	（2月28日付 文科省・厚労省）
令和2年度における専門学校等の授業の開始等について	（3月24日付 文科省）
令和2年度における小・中・高校及び特別支援学校等における教育活動の再開について	（同 文科省）
専修学校等に係る学事日程等の取り扱い及び遠隔授業の活用に係るQ&A	（4月21日付 文科省）
学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル「学校の新しい生活様式」Ver.1	（5月22日付 文科省）
新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた職業に関する教科の実習等に関するQ&Aについて	（5月29日付 文科省）
食品産業事業者に新型コロナウイルス感染症が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン（農水省）	
新型コロナウイルス感染症の発生に伴う医療関係職種等の各学校、養成所及び養成施設等への対応について	（6月1日付 文科省・厚労省）
学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル「学校の新しい生活様式」Ver.2	（6月16日付 文科省）

※ 全体の体裁を整えるため、各校から提出していただいた原稿に多少の修正を行っております。ご了承ください。

北海道文教大学明清高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

※4月14日～5月末までの休業中の課題 (以下 生徒配布プリントの抜粋)

〈3年生〉

【調理師養成教育全書 必携問題集】

- 2 食品と栄養の特性
- 3 食品の安全と衛生 (～p84)
- 4 調理理論と食文化 (p114～p125を除く)
- 5 調理実習 (総合調理実習を含む)

別紙又はノートに取り組み、教科書を熟読して解答を確認する → 休業明けに提出

【調理技術】その都度写真を撮り画像保存をしておくこと

桂むき：大根10センチ幅を新聞が透ける状態で60センチ以上

調理：調理実習レシピ集 p19 焼き物、p24 煮物、p28 揚げ物、p37 あえ物、p42 卵料理
p90 ウー、p21 ポワゾン、p122 プリモ・ピアット
p108 レギューム (カロットグラッセ)
p144 冷菜技法、p149 油烹法、p174 点心技法

※上記のレシピの中から7つ以上を調理する

※計量はきちんと行うこと (レシピにより1～2人分でも可)

※手に入りにくい材料は変更してもよいが、調理については基本を守って調理し、そのうえで評価し考察をすること

〈2年生〉

【家庭料理技能検定 公式ガイド4級】

熟読し、p110～114の問題に取り組む

【調理技術】その都度写真を撮り画像保存をしておくこと

桂むき：大根8センチ幅を新聞が透ける状態で30センチ以上

調理：家庭料理技能検定 公式ガイド4級

p94 オムレツ・卵焼き、p98 豚肉の生姜焼き・ハンバーグ
p100 きゅうりの酢の物、p102 青菜のソテー、p104 肉じゃが

※計量はきちんと行うこと (レシピにより1～2人分でも可)

【WEB 課題】

専門科目についてWEB (クラッシー) にて配信します。

配信日時などについては、校内グループ2年3組にて説明しますので、確認してください。

〈1年生〉

【チャレンジクッキング7】調理技術の練習です

①毎日、毎食の食生活に意識をもち、自分の体調を管理しましょう。

②そして、自分で昼食を作ってみましょう。

＜取り組み方＞ ○昼食を最低7回は調理しましょう。

(例) 4月20日昼食ミートスパゲッティ

○作る分量は何人分でも構いません。実際に食事する人数分で作ってください。

○レシピ本を参考にしても、自分流でも構いません。

○作った料理はその都度写真に撮り画像保存しておきましょう。

→ 後日画像を確認します

2 学校再開後の授業の工夫

＜感染予防対策＞

(1) 1クラスを2つに分け、調理実習室2ヶ所を使い同時に2展開で授業を行う。

(2) 生徒が密にならないように、更衣室の人数制限を行って順番に着替えさせ、更衣室内では着替え位置を

指定するなどしている。

- (3) 更衣室、調理実習室など使用教室、教室内の机、椅子、その他備品などの消毒を徹底している。

<年間調理実習（授業）計画及び授業方法>

- (1) 1 クラス 2 班体制で行うため、授業計画を見直した。
(2) 調理のデモンストレーションを前撮りし、動画を視聴させて実習させている。

<授業内容>

- (1) 生徒 1 人ひとりの「知識及び技術の向上」に特化した実習内容となるようにした。
 (例) 調理手順、器具の使い方、食材の切り方など
(2) シラバスの変更は行わなかった。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校の指導として、登校前に自宅で検温、体調チェックを行い、自己管理手帳やチェックシートに体温、体調についての記録をさせている。 平熱の確認や家族の体調については必要に応じて確認している。
マスクの着用・実習着の衛生	実習時もマスクを着用させ、頭髮、爪、服装などについてはチェックリストにて確認をしている。実習着は実習後の持ち帰り洗濯の徹底を行っている。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	実習室出入り口にアルコール噴霧ボトルを設置し、入室時の消毒を徹底させている。各調理台にもアルコール噴霧ボトルを置き、随時消毒を行っている。 調理器具等についても随時消毒を行うよう指導している。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習前、実習後にアルコール噴霧による消毒を行い、生徒、教員で確認を行っている。
換気	出入口、窓の開放をして換気を行っている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士	肉、魚はグラムカット指定で発注して納品。材料の検品・納品は担当教員が 1 人で行っている。 実習中の材料の出し入れは、基本的に行わないこととした。必要となる場合は教員が指示して冷蔵庫前が密にならないようにしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	実習する食材は生徒 1 人分ずつ容器に準備し、各自が順番に取りに来て、実習台に運んでいる。使用後は各自で容器を洗浄し、指定場所に返すように指導している。
生徒同士の距離（1～2メートル）対面としない配置 調理台の使用人数 2 名まで 調理台の使用人数 2 名まで	1 クラスを 2 班に分け、1 班 15～20 人で実習を行っている。実習室は 40 人規模の教室を使用しており、調理台 1 台に対して 2 名の使用とし、対角線状に立ち位置を決めている。
実習・グループワークの在り方	1 クラスを 2 班に分けて実習している。デモンストレーションの前撮り動画の視聴、教材 DVD などを活用している。
実習内容の工夫	個人で完結する調理実習とし、試食は自分で作ったもののみとする。 事前に目標を提示し、実習前学習を徹底させて実習を行う。実習中の会話は原則禁止としている。
他人(外部)への提供	校外実習、集団調理実習などすべて停止している。 (ホテル実習、PTA 総会のお弁当、町内会へのお弁当、高齢者施設へのおはぎ・稲荷ずしの提供など)

4 その他（意見・感想）

- (1) 従来の 1 班 3～4 人での調理実習ができず、一人ずつの調理作業になっているため協働学習が行えない、これにより技術習得の定着が進んでいないことが課題である。

- (2) 集団給食実習や学外実習などが実施できない状況となったため、本校では現時点では中止とせず延期として今後実施する予定である。
- (3) 本校は2021年4月、校名を北海道文教大学附属高等学校に変え、札幌市南区より北海道文教大学のある恵庭市に移転し、大学に隣接する。北海道文教大学人間科学部健康栄養学科は管理栄養士養成施設であり、大学教員の出張授業や大学の実習室を利用した本校生徒への調理実習等を検討予定であり、コロナ渦においても試行錯誤を行い、生徒の育成に励みたい。

北海道三笠高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

1 科目「調理」の1学年を対象にした休業期間中の課題

(1) 包丁研ぎ

① 生徒の実施方法及び教員の指導の状況

休業前の放課後に補習として30分間包丁のとぎ方を簡単に解説。
その後、教員で研ぎ方の動画を作成し、学校HPよりアクセスできるようにした。

生徒は、動画を見ながら、包丁の手入れを休業中に各自で実施。

② 事後指導

休業明けに、研がれた包丁の状態をチェックし、追加で指導が必要な生徒には個別に指導を実施した。

③ 参考資料（右に掲載）



(2) キュウリの半月切り

① 生徒の実施方法及び教員の指導の状況

キュウリの切り方動画を作成し、学校HPよりアクセスできるようにした。
切る時の姿勢は教科書「5 調理実習(全国調理師養成施設協会)」のP.17を参考にさせた。

② 事後指導

学校再開後、生徒の切り方の技術を確認し、学習状況の把握を行った。
追加で指導が必要な生徒には、個別に指導を実施した。

7月20日に実技試験を実施した。

③ 参考資料（右に掲載）



(3) 食物調理技術検定試験にむけた学習

① 生徒の実施方法及び教員の指導の状況

「家庭科問題集 基礎編」を配布し、次のページを学習させた。
P.113④～⑥、P.114⑧～P.116⑫、P.121④、P.130②⑦

2 科目「調理」の2学年を対象にした休業期間中の課題

(1) 2学年で実施する実技試験の技術練習

① 生徒の実施方法及び教員の指導の状況

昨年度より準備をしてきた実技練習用の動画を各自で視聴することにより、自宅で実技練習を行えるように動画のQRコードを生徒に共有した。

休業前に各調理技術のコツについて授業内で解説を行った。

② 事後指導

学校再開後に授業内で再度全体指導をしながら、生徒の技術習得状況を確認。
今年度内に実技試験を実施し、技能の観点で評価を行う。

③ 参考資料





(2) 家庭科問題集食物編の2級の範囲を学習

- ① 生徒の実施方法及び教員の指導の状況
問題集を配布し、指定の範囲の部分で学習させた。
- ② 事後指導
学校再開後に過去問を使用し、生徒の学習の定着度を測った。
6月26日に筆記試験を実施。(検定試験の実施日予定通り)
- ③ 参考資料

(3) 食物調理技術検定の2級の献立作成

- ① 生徒の実施方法及び教員の指導の状況
食物調理技術検定試験の実施要項の解説、献立作成の方法と献立表への記入の仕方についてパワーポイントを作成。パワーポイントを使用した解説動画をその後撮影し、生徒へQRコードで提示して各家庭で視聴するよう指導した。QRコード及びアドレスは学校HPに掲載した。視聴後は休校中配布した資料を使って、検定試験の献立を作成させた。
- ② 事後指導
登校再開後、献立を提出(6月5日締め切り)させ、献立表の内容、記入方法を点検し、修正が必要な生徒には個別に指導を行った。
6月19日の授業では提出された献立表に基づいて弁当を調理し、作成した献立の分量等が適切かどうかの検証を行なった。
- ③ 参考資料



3 科目「調理」の3学年を対象にした休業期間中の課題

(1) 3学年で実施する実技試験の技術練習

- ① 生徒の実施方法及び教員の指導の状況
昨年度より準備をしてきた実技練習用の動画を各自で視聴することにより、自宅で実技練習を行えるように動画のQRコードを生徒に共有した。
休業前に各調理技術のコツについて授業内で解説を行った。
- ② 事後指導
学校再開後に授業内で再度全体指導をしながら、生徒の技術習得状況を確認。
今年度内に実技試験を実施し、技能の観点で評価を行う。
- ③ 参考資料



(2) 新調理師養成教育全書必携問題集に取り組ませる

① 生徒の実施方法及び教員の指導の状況

調理の範囲以外も含まれるものの、年度末に受検する技術考査の対策として、「新調理師養成教育全書必携問題集」を配布し、一通り問題を解かせた。

② 事後指導

前期期末考査において、「調理」の分野に関する部分は試験範囲に入れた。

4 科目「総合調理実習」の3学年を対象にした休業期間中の課題

(1) サービス接客検定の過去問課題（全部で10回分）に取り組ませる。

① 生徒の実施方法及び教員の指導の状況

春季休業中の課題として、公式テキストを使用して事前学習を行わせていた。

過去問を配布し、1回ずつ問題を解いてその後自己採点を繰り返し替えた。

表に取り組み状況を記録し、休み明けに提出させた。

② 事後指導

学校再開後に過去問を使用して模擬試験を実施。知識の定着度を図った。

③ その他

6月の受検を予定していたが、実施団体より中止の通知が来たため、11月に受検をすることに変更した。

5 課題と解決の方法

生徒の通信環境の把握をするのが5月に入ってからと動き出しが遅くなったため、オンライン授業ではなく、オンデマンド授業が中心となった。生徒のほとんどが動画を視聴できた。視聴できなかった生徒は学校再開後、PC教室で視聴、校内に整備されているWiFi環境を使用して視聴した。

休校中に慌ててZoomなどのオンライン会議システムの導入を目指したが、北海道内の各地にいる生徒にむけて、Zoomの使い方、アプリのダウンロードなどをスピーディかつ正確に伝えられる手段が見つからず、導入には至らなかった。そのため、休校中の実技練習で生徒の実際の調理の様子などをリアルタイムに確認できず、休校中は十分な指導ができたとは思えない。

過去問や取り組み表は学校再開後提出をさせて内容を確認後「関心意欲態度」の観点で評価を行ったが、その他の課題については取組の成果をすぐに評価することはしなかった。そのため、実技の修得の状況などは別途実技試験で確認をし「技能」の観点で評価を行う予定である。

2 学校再開後の授業の工夫

1 調理師養成科目の不足授業時間数の補充

必要な授業時間数を満たすため、6月の学校再開後、7時間授業を13回設定した。また、夏季休業日も当初の予定から9日間減らし、9日間すべてにおいて調理師養成科目（専門科目）を各学年効果的に組み入れることで9月末の前期いっぱい、新型コロナウイルス感染症拡大による臨時休業の分の授業時間数を8割程度確保できる予定。

2 指導計画の変更

5月6月で実施予定であった季節の旬の食材に関する解説は、今年度は実施不可となったため、年度内の授業ではなく、次年度進級後に指導を行う予定。

3 その他

本校生徒の9割が寮生活である。

また、寮内であっても学校同様に感染症予防対策を行っている。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応																
事前の健康観察	毎日、朝晩の体温を測定チェックシートに記入し、朝 SHR にて担任に提出。 体調はのどの痛み、咳、だるさ、息苦しさについてその有無をチェックシートに記入し、朝 SHR にて担任に提出。 調理実習室入室前（実習前）には、「従事者等の衛生管理点検表」を用いて実習前の健康観察等を行う。 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>点 検 項 目</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>下痢、嘔吐、発熱、咳、腹痛などの症状はありませんか</td></tr> <tr> <td>2</td><td>手指や顔面に化膿創がありませんか</td></tr> <tr> <td>3</td><td>マスクは着用していますか 着用する白衣、帽子は専用のもので清潔なものを使用していますか</td></tr> <tr> <td>4</td><td>毛髪が帽子から出ていませんか</td></tr> <tr> <td>5</td><td>作業場専用の清潔な履物を使っていますか</td></tr> <tr> <td>6</td><td>爪は短く切っていますか</td></tr> <tr> <td>7</td><td>手洗いをマニュアルに従って行いましたか（調理中適宜行っていますか、手洗いの方法を知っていますか）</td></tr> </tbody> </table>		点 検 項 目	1	下痢、嘔吐、発熱、咳、腹痛などの症状はありませんか	2	手指や顔面に化膿創がありませんか	3	マスクは着用していますか 着用する白衣、帽子は専用のもので清潔なものを使用していますか	4	毛髪が帽子から出ていませんか	5	作業場専用の清潔な履物を使っていますか	6	爪は短く切っていますか	7	手洗いをマニュアルに従って行いましたか（調理中適宜行っていますか、手洗いの方法を知っていますか）
	点 検 項 目																
1	下痢、嘔吐、発熱、咳、腹痛などの症状はありませんか																
2	手指や顔面に化膿創がありませんか																
3	マスクは着用していますか 着用する白衣、帽子は専用のもので清潔なものを使用していますか																
4	毛髪が帽子から出ていませんか																
5	作業場専用の清潔な履物を使っていますか																
6	爪は短く切っていますか																
7	手洗いをマニュアルに従って行いましたか（調理中適宜行っていますか、手洗いの方法を知っていますか）																
マスクの着用・実習着の衛生	基本的に活動中はマスクを着用。 マスクをはずす必要がある場合は咳エチケットを徹底。 実習服は洗濯頻度を高めるよう指導している。																
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理室入り口に備え付けのアルコール消毒器にてアルコール消毒をして入室。持参したものなどを各自棚などに入れ、調理実習室に入室前に、「従事者等の衛生管理点検表」を用いて自身の体調を確認、その後、手洗いマニュアルに沿って念入りに手洗い、アルコール消毒を行う。 手袋が十分な数量入手できない時期もあったため、こまめな手洗いによって常に清潔な状態を保つよう努力している。 ① 実習室入室後すぐ ② 食事の盛り付け前・試食前は必ず手を洗うよう声掛けをしており、このほかにも必要に応じて授業時間中に全員が手を洗う時間を設けている。 調理室入室の方法は、調理実習中にトイレや保健室などで、室外へ出た場合も同様に実施させている。																
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	授業の片付けの時間で、教室内のドア、棚・引き出し、冷蔵庫等の取っ手、電気スイッチ、流しの蛇口、その他よく触れると思われる箇所を次亜塩素酸ナトリウム希釈溶液（200ppm）で消毒している。																
換気	実習室使用時には換気のため、換気扇をすべて常に作動させている 実習室の入り口ドアは開放して使用する。 冷房設備がないため、状況に応じて窓を開放するなどして換気を行っているが、飛来虫侵入の可能性が高くなり不安がある。																
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	特になし。																
個人で使用する材料や道具の配布と回収	特になし																
生徒同士の距離（1～2メートル）対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	対面とならない配置が必要であるが、現在の設備では、教室自体の面積も広くないため、ひとテーブルに2名あるいは3名での実習を行っている。																
実習・グループワークの在り方	これまでは師範台前に密集して着席でデモンストレーションを受けていたが、長時間密な状態での授業は避ける必要があることから、目安として15分を越えるデモンストレーションについては、人と人との間隔をおよそ1mあけることとしている。見にくい場合は後方で適宜立ってみることも許可している。 ソーシャルディスタンスを保つことによって、教員の手元が見えにくくなる場合があるため、手元カメラ、TV モニターを有効に活用している。ハンディタイプのビデオカメラで、鮮明な映像を TV モニター																

	に投影することで、授業の質を落とさない工夫をしている。
実習内容の工夫	味見などの際、1つの料理などを共有して食べないようにし、必ず小分けをしてから試食をしている。 食器はもちろん、カトラリーの共有も避けている。 向かい合わせで会話をしながらの食事は避けている。 実習作品の試食をする際は、ひとテーブルで2～3名までとし、飛沫が飛ばないように注意している。
他人(外部)への提供	7月まですべて停止していたが、8月には全校生徒に向けて給食を作る大量調理実習を行った。実習の中で取り組んでいる予防策を徹底しながら、一人一人、喫食者が料理を調理室に並んで取りに来る形で、食事の提供を行った。 9月12日より、研修施設での一般客への食事提供を開始する。これにおいても、学校で取り組んでいる予防対策を徹底することに加え、お客様に対しては、マスクの着用、体調不良者の入店をご遠慮いただくなどの協力を要請し、完全予約制で営業を行う。 また、「新北海道スタイル安心宣言」を作成し、お客さまに対して、本校(店舗)が行う予防策を周知することとしている。生徒及び教職員においても宣言内容を徹底することとしている。

「新北海道スタイル」安心宣言

まごころきっちは7つの習慣化に取り組めます。

1. スタッフのマスク着用や手洗い等に取り組めます

・マスク着用、手洗いとアルコール消毒液による除菌を徹底しています。



2. スタッフの健康管理を徹底します。

・毎日朝晩の健康チェックをしています。
・発熱や咳など風邪症状のある場合は休務させます。

3. 施設内の定期的な換気を行います。

・窓・ドアを定期的に開放しています。
・常時換気扇の使用により、適切な換気を実施しています。



4. 設備などの定期的な消毒、清掃を行います

・お客様退店時にテーブル・椅子等の消毒を行っています。
・使用する調理台や器具などはこまめに洗浄・アルコール消毒液による除菌を行っています。



5. 人と人との接触機会を減らす取組を進めます

・店内飲食は事前予約制とし、ご利用いただける席数を制限します。
・ご来店待ちのお客様は極力車内でお待ちいただけるようお願いしています。
・グループ間のテーブル間隔の確保をしています。
・テイクアウトは事前予約で受付をし、お客様の待ち時間を短縮します。
・テイクアウトのお客様の順番待ちには専用のレーンを用意し、1m程度の間隔を空けてお並びいただきます。

6. お客様にも咳エチケットや手洗いを呼びかけます

・ご入店の際には手指のアルコール消毒にご協力をお願いします。
・お客さまにも飲食時以外はマスクの着用をお願いしています。
・発熱や咳など風邪症状のある場合のご来店はご遠慮ください。



7. 店内掲示やホームページ (Facebook) を活用し、お店の取組をお客様に積極的にお知らせします。



まごころ
きっ
ち

函館大妻高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・学校休校（4/18～5/17）

学年	科目	実施方法	内容
1 年	調理理論	プリント提出	調理の目的について
	調理実習	写真添付提出	①胡瓜の輪切り ②胡瓜を使ったレシピと完成写真
2 年	調理理論	プリント提出	①穀類・豆類・種実類・砂糖について ②幼児対象の献立・レシピ作成
	調理実習	写真添付提出	人参シャトー切り
3 年	調理実習	写真添付提出	①里芋六方・ねじ梅 ②一汁三菜の献立・レシピ作成と完成写真
		プリント提出	①日本料理・西洋料理・中国料理について ②春季技術考査対策プリント

※学校再開後、技術試験の実施を予定していたため上記課題に取り組みました。

2 学校再開後の授業の工夫

- ・分散登校（5/18～5/29）

1 年	生徒を半分の人数に分けて実習実施（1 回）	（鶏の照り焼き・切り干し大根）
2 年	生徒を半分の人数に分けて実習実施（1 回）	（餃子・焼売）
3 年	生徒を半分の人数に分けて実習実施（2 回）	（豚角煮・牛肉八幡巻・新生姜の甘酢漬・里芋の煮物） 手羽先と大根の煮物・鯖味噌煮・ローストビーフ）

- ・学校再開（6/1～）

1 年	【実習】 3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）にもまとめましたが、換気や消毒、喫食形態の工夫をして実習をしています。例年よりも実技の習熟度が不足しておりますが、年間授業計画を大幅に変えることなく、放課後指導や個別指導を行い不足部分を補っております。 【授業時数】 教務部と連携し授業時間数の見直しを行った。夏季休業を短縮したことと、7 時間目の補充授業を再計画して実施している。
2 年	
3 年	

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校後、朝の SHR にて家庭での検温結果をチェック表に記入。自己申告。
マスクの着用・実習着の衛生	マスク・手袋常時着用。頭髪・爪は通常時と同じく実習係が点検。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	洗浄、乾燥（拭き取り）は念入りに行っている。教員の指導によるところが大きい。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習後は実習係が各箇所を消毒。
換気	実習前後問わず常時行っている。（放課後も行っている）
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	接触は避けるよう指示しているが、実際は難しい（指導が行き届かない）ところがある。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	通常授業時と特に変わらない。

生徒同士の距離（1～2メートル）対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	できていません。
実習・グループワークの在り方	なるべく距離をとるように指導しているが、特に変わらないのが実情である。
実習内容の工夫	試食時は2部屋に分かれて試食している。
他人(外部)への提供	1学期の外部との交流行事は全て中止した。

4 その他（意見・感想）

1学期の1・2年生の農作業体験や高齢者への食事提供など行事がすべて中止となりました。この行事の中止は、ただ作るだけではなく色々な体験を通じて食の大切さや食材のありがたみを学ぶことを特色としている本科としては、大きな痛手となっています。いまでもその現状には変わりなく、生徒のモチベーションを落とすことなく、新しい知識や技術を伝えるため、学科の垣根を超えた取り組みが今まで以上に求められています。多くの学校で進められている基本技術の動画撮影も独自に行いましたが、様々な制限を打破することができず、生徒への配信には至っておりません。

夏場の調理実習室の環境も過酷ではありますが、マスク常時着用のためなるべく火を使わない献立を採用するようにしております。

青森県立百石高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

◎事例1

科目：1年「生活産業基礎」

第3章「食生活関連分野の産業と職業」（1）食生活関連産業の職業と資格内容：料理人調べ

①学校の授業における学習活動

- (1) 料理人（1名）について調べてまとめる課題を与えた。
- (2) 課題に関する調査結果を基にポスターを作成させた。
- (3) ポスターをスライドにして、一人ずつ発表させた。

②家庭学習等

- (1) 「料理人」1名を選び、その料理人について調べ、課題プリントを完成させた。

完成作品



◎事例2

科目：2年「調理」

(3) 献立作成 + (5) 目的別対象別の献立と調理

(4) 様式別の献立と調理 + (5) 目的別対象別の献立と調理

内容：テーマに応じた献立作成と調理

①学校の授業における学習活動

- (1) 「麺料理選手権」「お弁当選手権」「すし飯選手権」と題し、3品の料理を家庭で作し、課題プリントを完成させるよう指示した。
- (2) 提出した課題プリントを食物調理科や他の先生方に審査していただき、最優秀作品、優秀作品を数点選んだ。
- (3) 料理については授業でも紹介した。

②家庭学習等

- (1) 各自が家庭で料理を作り、課題プリントを完成させた。

完成作品



2 学校再開後の授業の工夫

(1) 通常授業開始後（5月7日から）の指導計画

- ①外部講師による4月の授業は、5月以降に変更している。例) 調理実習、包丁とぎ実習、総合調理実習の座学
- ②2年生のレストラン実習（校外実習）は、4～5月の予定を7～8月の夏季休業中に変更し実施した。

(2) 年間授業時間数の見直し

①臨時休業になった授業日を、学校行事の変更や削減により補充したため、とくに大幅な時間数減少にはなっていない。

②夏季休業中に行っている各科目の補充授業は、例年通りか、若干多くなっている。

〈夏季休業中の補充授業時間数〉

1年 調理12時間、食品4時間

2年 調理8時間、栄養3時間、食品衛生8時間、公衆衛生1時間

3年 調理8時間、食文化2時間、食品衛生4時間、公衆衛生4時間

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	・学校の指導として、登校前自宅で検温、登校時に健康観察票に体温、健康状態を記入させる。 ・朝準備の際と授業が始まる前には、体調を確認している。
マスクの着用・実習着の衛生	・マスク着用と衛生的な手洗いを徹底させている。 ・実習着は、実習のあった日は必ず洗濯するよう指導している。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	・授業の前後に、入り口のドアをアルコール消毒剤で拭き消毒している。 ・アルコール消毒剤を各調理台に配置している。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	・使用後はアルコール消毒をしている。 ・布巾は煮沸消毒している。
換気	・窓、ドアを開放している。 ・換気扇は常時稼働させている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	・水分補給用コップに番号を付け、共用しないようにしている。 ・材料運搬は、なるべく教員が行い、冷蔵庫や食品庫に保管している。また、出し入れも教員が行っている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	・個人で使用するものは個人で出し入れしている。 ・使い捨て手袋を使用している。
生徒同士の距離（1～2メートル）対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	・生徒数は40名、調理台は10台なので、1台の使用人数2名という制限は無理である。しかし、試食時は、密にならないように各調理台には2名、移動式のテーブルに2名着席、対面にならないよう全員同じ方向（前の方）を向いて食べている。 
・グループワークの在り方	・普段の調理実習では、各調理台に3～4名となっている。 ・技術検定の実技練習や本番では、各台1名ずつとし、4回転させることで、密を避けるとともに、個人の技術向上に向けるようにしている。
実習内容の工夫	・料理を個人盛りにしている。
他人(外部)への提供	・集団給食の試食は対面にならないようにしている。 ・高校生レストランは、お弁当（テイクアウト）にして、ドライブスルー方式で提供している。

4 その他（意見・感想）

- ・文科省のガイドラインでは、調理台の使用を1台につき2名までとするなど対面にならないように工夫することが示されているが、本校は1クラス40名であり、実習台は10台なので、1台2名までは不可能である。また、対面にならないように実習するのも難しいと思う。

柴田学園高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

それぞれの科目での学習課題

2 学校再開後の授業の工夫

マスクの着用を義務、アルコール消毒の徹底、登校する前の体温の計測

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	家で体温を計測し、熱がある場合は出停扱いにする。 また、全員体温を毎朝提出する。
マスクの着用・実習着の衛生	調理実習ではマスク着用の義務化。
共用の教材、器具、機器、設備に 触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	手洗いとアルコール消毒も行い、器具等もアルコール消毒を行っている。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	アルコール消毒を行っている。
換気	1時間ごとの換気
実習における材料運搬や作業における 教員・生徒同士の接触	特になし
個人で使用する材料や道具の配布と回収	特になし
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	地域からコロナ感染者が出ていないため、通常通りの人数で行っている。
実習・グループワークの在り方	地域からコロナ感染者が出ていないため、通常通りの人数で行っている。
実習内容の工夫	マスクの着用を義務、アルコール消毒の徹底、登校する前の体温の計測
他人(外部)への提供	集団調理では、マスク着用、キャップ着用、ビニール手袋の着用を義務化。 提供後は、机、椅子のアルコール消毒も行う。

4 その他（意見・感想）

県自体でも感染者が少なく、本校の地域では感染者が出ていないため、気をつけてはいるが、どうしても気が抜けてきているのも現状である。

盛岡スコール高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

岩手県は、7月末まで新型コロナウイルス感染症の感染者が確認されず、本校としては休校の措置を取りませんでした。

5月連休については、万が一休校が必要になった時の備えも兼ね、教科で作成した自宅学習用の課題を配付しました。

2 学校再開後の授業の工夫

1と同様、休校措置を取っていません。

しかし、年度初めに通勤通学の混雑時間を避けた短縮時程を設定したため、短縮した分の補習授業を行いました。また、受け入れ先の状況もあり、校外実習を実施することが困難となったため、厚生労働省の通知に基づく代替措置として校内での実習に切り替えました。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	自宅での検温、体調チェックを行う。 体調不良の場合は自宅で休養する。
マスクの着用・実習着の衛生	実習時は、マスクと使い捨て手袋の着用を徹底。
共用の教材、器具、機器、設備に 触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理室入口にハンドソープ、アルコール消毒を設置し、普段以上に手洗い、手指の消毒を丁寧に行う。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	器具等の洗浄を今まで以上に念入りに行っている。
換気	一定時間、もしくは常時、窓を開放して換気をしている。
実習における材料運搬や作業における 教員・生徒同士の接触	材料運搬はなるべく教員が行うが、数名の限定した生徒にサポートを依頼している。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	現在、班の代表が器具等をテーブルに運んでいるが、今後は個人で運ぶように指導していきたい。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	施設の都合上、調理台使用を2名までにできない場合がある。 対面に立って作業をしないように指導しているが、物理的に困難なことも多い。
実習・グループワークの在り方	指導する教員が2名ついて、各班に分かれて少人数で実習を行う。
実習内容の工夫	時間内に終われるよう、それぞれの班で工夫するように指導している。
他人(外部)への提供	基本的に外部への提供は停止しているが、広報的な活動として中学生と保護者、中学校の先生方にはオープンスクールや中学生向け高校生レストランにて行事として食事を提供している。オープンスクールでは、体験授業ごとの教室に分かれ、少人数で食事をしている。また、向き合わないよう全員が前を向いた状態で食事をしている。 中学生向け高校生レストランではテーブルの真ん中に透明の仕切りを置き、飛沫対策をしている。

岩手県立大船渡東高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

(1) 2月末～3月中の休業中

レポート・課題（食文化 食品衛生 公衆衛生 食品 栄養）
 授業内容のプリント
 新聞を活用したN I E活動

調理

調理実習で学習した料理を10品作り、レポートにまとめる（写真添付）

(2) 4月30日、5月1日の休業

特になし

2 学校再開後の授業の工夫

(1) コロナ対策をしながら、年間指導計画通りに進めている

(2) 今後、休校になった場合を想定して MicrosoftTeams やオープンチャットを使った授業について検討がおこなわれている

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校前の検温、健康観察 発熱などの風邪症状やその他の体調不良がみられるときには登校せずに欠席するように指示。 SHR前の健康観察
マスクの着用・実習着の衛生	学校内では基本的には常時マスクを着用するように指示をしている。 実習終了日に持ち帰り、洗濯、アイロンをして持ってくるように指導している。アイロンの殺菌効果（食中毒予防）を説明している。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	更衣室入室前のアルコール消毒 調理室入室時の手洗い、アルコール消毒 調理台へ移動後のアルコール消毒、盛り付け前のアルコール消毒   消毒スプレー設置 調理前の手指の消毒
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	更衣室や調理室等のドアノブの消毒（不特定多数が触る） 共用の部分に触ったら手洗い、アルコール消毒をする指導をおこなっている。
換気	生徒が在室している間は常時換気扇を回している 窓を開け、換気
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料運搬作業は教員がおこなっている
個人で使用する材料や道具の配布と回収	使用する器具を班ごとに生徒が準備をし、使用後は返却している

生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	調理のデモンストレーションを見る場合も可能なかぎり距離をおいて座っている  デモンストレーション 調理室の調理台が 11 台あり、可能な限り少人数で使用するようになっている
実習・グループワークの在り方	空間を分割した実習やグループワークは実施していない ソーシャルディスタンスを図る座席の配置や対面を避け、同方向を向き間隔を空けてのグループワーク等をおこなっている
実習内容の工夫	現状では通常通りの調理実習がおこなえているが、休校等になった場合の対応を検討している。
他人(外部)への提供	集団給食実習では、教員や生徒へ5月からコロナ対策をしながら実施提供をしている。9月から保護者へ案内する予定。  飛沫防止パネル  座席を広く配置

岩手県立宮古水産高等学校

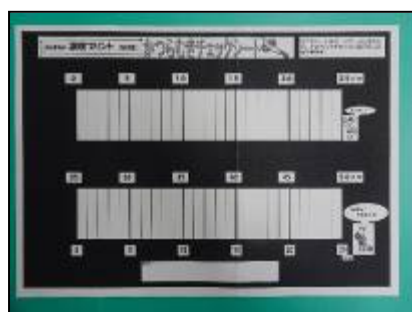
1 休業中における学習の具体的な事例

本校では2月末日まで授業および実習を実施しており、3月からの休業中は復習の課題を配付し、1～2年生徒に取り組ませた。

長期にわたる休業中でも実習等で身につけた調理技術を維持するために、過去に実施した調理実習内容を家庭で作り、家族からの感想をまとめるように課題を出している。

また、冬季休業前の実習で1年は「大根のかつらむき」、2年生は「ねじ梅にんじん」の手法に取り組み、学年末の実技試験で実施していることから、それぞれ「かつらむき計測シート」（写真1）と「ねじ梅用型紙（プラスチック製）」（写真2）を必要な生徒に配付・貸与し、新年度後に初めの定期考査で実技試験を実施することを提示し家庭で取り組ませた。

なお、新年度に実習が再開された際には確認のために実技試験を実施することで、調理技術の定着を図っている。



（写真1）



（写真2）

2 学校再開後の授業の工夫

岩手県では3月2日から県立高等学校で休校措置がとられたが、新年度は4月から通常どおり授業および実習を行っている。

しかし、この先、生徒および保護者や学校関係者に発症者が確認された場合は休校となることから、必要な授業時間数を確保する目的で、定期考査前の一週間の放課後（7校時相当）や長期休業中の登校日に併せて専門科目の補充授業を実施している。

また、調理技術の定着を図る目的で座学の補充授業の他、実技の補習も調理実習を実施した日の放課後に2時間程度実施している。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	全校生徒対象に保健厚生課から配付される「健康観察カード」に起床時の体温を計測・記入するよう指導している。 登校後も担任が体調確認を実施している。
マスクの着用・実習着の衛生	実習室入室時に実習着は清潔であるか、爪は短く切っているか、頭髪は清潔であるかについて点検を実施。 マスクについては着用を義務づけているが、忘れてきた生徒用に輪ゴムとキッチンペーパーで作成することができる使い捨てマスクを着用させている。



共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	実習室の出入り口にアルコールを設置し、入室時には必ず消毒を行っている。 また、「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル」をもとに、本科では生徒用に「新型コロナウイルス感染症防止対策における調理実習の工夫」を作成し、指導を行っている。
	 
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	使用する器具類は実習時に洗剤を使用して洗浄し、実習後は使用した器具類は洗浄と食器乾燥機を用いて乾燥を行う。 また、実習後は実習室の清掃や調理台と試食台上は水拭き後にアルコールを使用して二度拭きをしている。
換気	実習室の換気扇（吸排気）、出入り口扉二カ所と窓を開放しているが、冷房設備がないため夏季における実習は業務用扇風機を4台使用して熱中症防止に努めている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料は使用する当日朝に業者から納品してもらうことで、鮮度がよい材料を使用するようにしている。 材料の運搬と冷蔵庫への出し入れについては教員が行うことで、生徒同士による接触を極力少なくするようにしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	決められた班員が使用する器具類のみ各調理台に運んでの使用と後片付けを行っている。
生徒同士の距離（1～2メートル）対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	実習室は40名規模で使用できる施設のため、各班3名の使用で割り当てを行っている。密集にならないよう2名が横並びで使用し、残りの1名がシンクやガスレンジで作業するように指導している。
実習・グループワークの在り方	集団給食実習室や第2調理室を活用することで、教員も各実習室で1名担当し、作業が密集しないよう実習を行っている
実習内容の工夫	年四回実施している実技試験内容（ねじ梅にんじん等）を取り入れた献立による実習を多く取り入れることで、家庭でも生徒が目標を持って取り組みができるようにしている。
他人(外部)への提供	8月現在、行っていないが、卓上アクリルパネル等の設置や設備が整い、感染予防策を確実に行ったうえで集団給食を実施したい。

4 その他（意見・感想）

本校含め岩手県内の県立高等学校では4月から学校を再開している。県内でも新型コロナウイルス感染症の罹患者が報告されているものの専門科目も含め授業や実習を実施しているが、今後、本校教職員や生徒、保護者の感染確認があれば休校措置も予想されることから3年生中心に卒業を満了するための授業・実習時数の確保に苦慮している。

また、今年2月28日付け「新型コロナウイルス感染症の発生に伴う医療関係職種等の各学校、養成所及び養成施設等の対応について」も6月に更新がされていることから、養成施設における対応方法について常に最新の情報を確認する必要がある、日常において生徒の健康観察のみならず、実習施設等の衛生管理も含め多忙化に一層拍車をかけている状況である。

山形学院高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・課題・・・①各科目ごとに、家庭で取り組むプリントを作成し、分散登校時に配布。
→プリントの内容例：○教科書の●ページの表・文章を書き写す。
○調理実習レシピ集にある「●●●●（料理名）」のレシピを書き写し、実際に自宅で作る。盛り付け写真を撮ってプリントに貼る。最後に、食べてみての感想を書く。
○昨年度の調理実習で作った料理を作ってみる。実際に作った写真を撮ってプリントに貼る。また、家族に食べてもらい、感想・評価を記入してもらう。

提出方法：提出日・回収方法を課題プリントに記入。提出日は、次回の分散登校日に設定した。

評価方法：授業開始（通常登校開始）となってから、授業内で説明し、小テストや定期考査の範囲として出題し、理解度を確認。

課題の記入状況や期限までの提出を確認し、授業への出席扱いとみなした。

2 学校再開後の授業の工夫

- ・年間行事の見直し・・・夏休みの短縮および各種行事の中止・延期をし、授業時間を確保。
授業は1日6時間とし、1時間あたり50分授業を継続。
- ・授業計画の変更・・・【調理実習】年間を通して「教員による説明と生徒による調理作業と試食」がセットになっていた調理実習を、5～6月は「教員による説明のみ」に変更。説明を受けた料理は7月以降の授業で「生徒による調理作業と試食」を実施。合わせて、5～6月は、野菜の飾り切りや中華鍋の振り方、包丁の研ぎ方といった試食を伴わない実技練習も多めに実施。
【理論科目】授業再開後も、週末課題と称しての家庭学習用課題を出題。授業の予習や復習の内容を中心とし、専門知識の定着を図った。翌週の月曜日を提出日とした。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	・生徒・教職員ともに、自宅で検温を行い、登校・出勤。 ・朝HR時に、教室でクラス担任による健康観察シート（体温、体調、前日の行動等を記録）の記入。
マスクの着用・実習着の衛生	・生徒・教職員とも、マスクを着用しての実習棟への入室を義務化。 ・教員の説明時も生徒の調理作業時もマスクを着用。 ・納品業者へもマスクの着用を依頼。 ・実習着の洗濯・アイロン等については、これまでどおり、生徒各自で実施。 →調理科生徒を集めて、全体へ説明したうえで実施。 保護者にも、説明プリントを配布。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	・調理室前に手指消毒液を設置し、入室時に必ず消毒を実施。 合わせて、入室前の手洗い場（洗面台）スペースを制限し、使用後は消毒液での消毒・ふき取り（授業担当教員が実施）。 ・調理作業中は、こまめな手洗いとタオル等の共有は避けるよう呼びかけを実施。

共用の教材、器具、機器、設備の消毒	・同じ調理実習室を使用しての授業が1日続くため（1クラス2時間の授業を3クラス続けて実施の時間割となっているため）、調理器具や食器類は、使用前後に必ず洗浄してから使用することを徹底。 ・調理台や冷蔵庫等の共有スペースについては、1クラスの授業が終了した時点で、消毒液での消毒・ふき取り（授業担当教員が実施）。
換気	・登校・出勤後すぐに、調理室の外窓を開放。放課後のカギ締め時までには開放を継続とした。 ・7月に入り、暑さもあつて冷房を使用したため、授業中は外窓を閉め、50分の授業が終わったら外窓を開けて換気をするようにした。ただし、廊下に続く扉は常時開放とし、少しでも空気の入替えをおこなうようにした。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	・マスク着用や手指の消毒を行った上で、これまでどおり複数生徒による材料運搬・仕分け等の作業を行った。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	・マスク着用や手指の消毒を行った上で、これまでどおり各生徒による材料・器具類の準備から作業までを行った。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	・マスク着用や手指の消毒を行った上で、これまでどおり1つの調理台に3～4名の生徒による調理作業を行った。 - ただし、料理の試食時は、空き教室や空きスペースを活用し、1つの調理台に2名までとし、対面を避けた座席配置での試食とした。 ・更衣室が狭く、外窓もないため、密閉・密接の空間になりうることを想定し、更衣室の利用者を制限し、一部生徒の着替えをHR教室で行うこととした。
実習・グループワークの在り方	・校外施設を利用した実習（例：テーブルマナー教室、インターンシップ）は7月まで行わないこととし、夏休み明け以降の計画・実施とした。地域の方や地元の園児・小中学生を招いての調理交流会（食育学習）等も前期（4～9月）は行わないこととした。 （10月以降の実施については、感染拡大状況を見て判断する）
実習内容の工夫	・年間を通して「教員による説明と生徒による調理作業と試食」がセットになっていた調理実習を、5～6月は「教員による説明のみ」に変更。説明を受けた料理は7月以降の授業で「生徒による調理作業と試食」を実施。 ※年度当初、調理科教員で話し合い、本校独自のマニュアルを作成した。その中では、「夏休み前（7月末）まで生徒による調理作業および試食を行わない」としてしていたが、山形県内の感染者ゼロが長く続いたことや新しい生活様式を取り入れての学校生活が再開したことなどを受けて、7月初めより、通常の調理実習を再開した。
他人(外部)への提供	・これまでも地域の方への料理提供などは行っていない。 （参考までに、例年8月下旬に行われる学校文化祭で、調理科や調理クラブによる料理の販売・レストランの開店等を実施していたが、今年度は飲食物の販売・提供はすべて行わないこととした。）

4 その他（意見・感想）

- ・ 他校さんでは、臨時休校中の実習費等を頂いているのか、教えていただきたいです。

（本校では、4月～5月にかけて臨時休校を行った。その際、事務室あてに、「臨時休校で授業も調理実習もやっていないが、授業料や実習費を払わなければならないか？」との問合せが数件あった。お話をし、通常どおり支払っていただくようお願いをしたが、この後、事務室より「3月まで実習費を頂くのではなく、『今年度に限って1月（や2月）からは実習費を頂かない』という事も考えなければならないのではないか。」との話題が出た。）

酒田南高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・3年生 調理師養成教育全書必携問題集の取り組み
- ・2年生 専門教科「食文化」→「地元の季節ごとの郷土料理」について調べ学習

<調理実習>

- ・3年生 卒業時の「卒業制作」に向けての内容考案
 - ・2年生 大根の桂むきの練習
 - ・1年生 基本の切り方の練習
- いずれも学校再開後、確認テスト実施

2 学校再開後の授業の工夫

はじめの1週間は、分散登校で出席番号の奇数・偶数での交互登校となったため、奇数・偶数とで差が生じないように授業の進度に配慮した。

調理実習に関しては、文科省や県からの指導により、学校再開した当月調理実習は全面的に実施しなかった。普段の実習では行えない地元有名シェフの活躍DVDの鑑賞をしたり、食材について詳しく調べるなどを行った。

その後は、自分たちで作り自分たちで食べる実習（通常の調理実習）に関しては、密をさけ、換気をしながら実施した。（更衣室も分散しながら使用し、調理実習内容も品数を減らして行った）

しかし、集団給食など他の人に提供する実習は、自分たちで作り自分たちで食べる形式で大量調理の練習を行った。その後、だいぶ終息してきたころには、やはり大量調理を学ばせたいということで、本校職員のみを対象として給食を提供している。（現在もまた状況が危うくなっているため他の生徒や外部（地域の方）へは提供していない）

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	・検温 37℃以上は体調観察して休ませる 尚、体調に関して実習前に再度聞き取りをする
マスクの着用・実習着の衛生	・マスクの着用 ・実習着、タオルなどは使用後に必ず持ち帰って洗濯をするように徹底させている
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	・調理実習室への入室前の手洗い、入退室時のアルコール消毒徹底 ・他の班の生徒との器具や食品の共有を避ける ・コップは使用せず、各自飲み物を持参させている
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	・使用後は、洗剤等でよく洗い乾燥させている ・実習終了後、調理室内のアルコール消毒の実施
換気	・常に換気をしながら実習を行った ・夏の気温が高い時期には、衛生面に配慮してエアコンをつけて定期的に換気をおこない実施した
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	・密にならないように配慮し、間隔をあげながら接するように指導している
個人で使用する材料や道具の配布と回収	・だいたいのは調理台に配置している
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	・できるだけ密にならないように常に目を向けて指導している ・対面にならないように実習を行わせ、食事も一方向を向きながら話を極力しないで食べるように心がけている ・調理台は人数の関係で十分換気をしながら3名ずつ入れている
実習・グループワークの在り方	・師範を見る際、密にならないように間隔を空けて着席するようにしている
実習内容の工夫	・更衣室を時間差での利用や健康観察にかかる時間などがある為、実習内容を若干、縮小して時間内に実施できるように心がけている
他人(外部)への提供	・一切、実施していない

山形県立山辺高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

(1) 課題

ア 履修学年：3年

科目：総合調理実習

内容：饗応食・行事食の調理（テーマ：『15歳妹の誕生日祝い』）

- ・テーマ、年齢・性別の特徴、季節、使用する食材、調理技術、テーブルコーディネート各要素について工夫し、5品の夕食献立を作成する。
- ・登校日に献立表を提出し、担当教員が点検する。次の登校日に返却し、献立に修正を加える。
- ・自主的に試作調理を行う。
- ・学校での調理実習後、献立の修正や調理技術練習を行う。

※学校では調理実習室を2室同時使用して個人毎・2回のローテーションによる調理実習を4回行う。

※複数教員による技術指導を行い、調理した作品は個別に評価する。回を重ねるごとに調理技術と表現の工夫について向上するように指導していく。

イ 履修学年：2年

科目：調理

内容：日常食の調理（テーマ：『17歳男子の通学弁当』）

- ・テーマ、年齢・性別の特徴、季節、使用する食材、調理技術の各要素について工夫し、弁当献立を作成する。
- ・他は、上記アと同様

ウ 調理実習以外の各専門科目について予習となる学習プリント数時間分を課し、登校時に提出させた。

2 学校再開後の授業の工夫

(1) 授業時数の見直し・休業中における未実施授業時数の補充

5月18日～22日 分散登校による授業実施

5月25日～ 通常授業開始

休業期間や分散登校時における未実施授業時数分の補充を、以下の内容により学校全体で取り組んでいるので、専門科目に必要な時間数を確保できる見通しである。

- ・授業時数確保のための補充授業 火曜日7校時授業（通常より実施）……週1時間
- ・7月より木曜日7校時授業……週1時間
- ・7/23祝日の授業、夏休み・冬休みの短縮、その他、学校祭の中止をはじめとする行事の精選

(2) 実習内容の変更

ア 履修学年：3年

科目：「課題研究」

内容：3単位のうち2単位（16日間）を産業現場等における実習としているが、今年度は外部での実習は行わず、校内で内容を変更して行っている。

イ 履修学年：2・3年

科目：「調理」・「総合調理実習」

内容：通常、2・3年合同で4班編成とし、集団調理・試作調理・技術練習調理・高齢者料理教室を週毎のローテーションで行っているが、今年度は校外での高齢者料理教室を中止とした。そのために、3班編成として実施している。また、新たに集団調理実習による弁当調理を加えた。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	・ 毎朝、HRで健康観察を実施している。
マスクの着用・実習着の衛生	・ 正しいマスクの着用を徹底する。 ・ 着用した実習着は毎時洗濯して清潔なものを身に付ける。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	・ 実習前と実習後に殺菌・消毒用の手洗い液を用いた手洗いとアルコールスプレーを両用して徹底させる。 ・ 手洗い後に使用するペーパータオルを常設する。 ・ 授業担当者が、場面に応じて声がけをする。授業の終了前に手洗いをする時間を取り、手洗いの確認後に授業を終える。 ・ 調理中、調理器具等を共用する場合、使用前後に手洗いをする。 ・ 各調理台にハンドソープを設置する。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	・ 調理器具や食材等に触れる人数が多い場面では、全員が手袋を使用する。 ・ 銘々の食器に盛り付け、食器の共用をしない。食器の使用前後によく洗う。 ・ 毎時、試食に使用するマイ箸を持参する。 ・ 実習で使用した布巾の洗濯に、洗剤と漂白剤を併用する。
換気	・ 実習中、窓を開けておくかこまめに換気する。 ・ 換気扇やレンジフードの他に大型扇風機を作動させる。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	・ 手洗いの際の密集を避けるために、①待機位置の標示、②手洗い場の使用蛇口を制限、③手洗い場から調理室への入退室の流れが一方向となるように整理し、流れを標示する。 ① 待機位置の標示  ② 使用蛇口の制限 ③ 手洗い場から調理室への入退室の流れを標示  実習後に手洗いをし、 に沿って調理室へ。 手洗いの確認後に授業を終える。 実習前の手洗い後は、 に沿って移動し、調理室
個人で使用する材料や道具の配布と回収	・ 生徒個人にさせる。前後の手洗いについて声がけしたり、状況によっては、手袋を使用させる。

生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	- 調理実習のデモンストレーションをビデオ撮影してスクリーンで同時視聴できるようにし、師範台前で見学することの密集・密接を回避する。（機材および窓取付のロールスクリーンを新規購入、講師用マイクを活用） - 調理室と試食室を併用し、生徒の間隔をあけ、対面せず、会話を控えて食べる。 - 更衣室使用の人数を制限している。
実習・グループワークの在り方	- 実習内容が分割可能であり、2室または3室の調理室の同時使用が可能であれば分割して実習を行う。 - 個人ごとの調理が可能な実習内容であれば、一人1台の調理台使用とし、ローテーションで実習を行う。 - さらに、上記2つの内容を組み合わせて実習する。 事例：3年1クラスが2室の調理室を同時使用し、前半・後半のローテーションにより、個人毎に調理を行う
実習内容の工夫	年間実習計画の組み替えをしたり、実習内容を一部変更する。
他人(外部)への提供	- 集団調理実習の喫食は、教員・他クラス生徒に限定している。 - 年間指導計画に基づき、地域の単身高齢者への弁当作りのみ11月に予定している。例年行っている校外での活動予定がなく、調理の提供は控えている。

福島東稜高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

家庭学習の教材

1～3年共通（4月10日～5月22日 1週間ごとに課題をメールでの配信や郵送で実施）
5月11日～学年別に登校日を設定し、課題の確認や面接指導を実施）

①専門教科について

- ・教科書に準じた課題プリント、技術考査問題集、インターネット等を利用した調べ学習のレポート作成などの実施。登校後学習内容の確認、評価、発表などの活動を想定した家庭学習課題とした。
- ・例年参加している各種コンクール応募作品の制作（卵料理、牛乳、乳製品、食肉など過去応募実績のあるものを提示し、後日応募）
- ・調理実習については、基本的な食材の切り方を練習し、それを利用した応用料理の作成と、レポート作成、これまでに行った調理実習の復習、総合調理実習で今後利用できる献立の作製や栄養価計算等を行った。それぞれ各家庭の協力を得て、試食後の感想等の記録を義務づけた。

2 学校再開後の授業の工夫

①登校時間

- ・5月25日～学校再開 密集を防ぐために、各クラス午前と午後の登校者を分けて同一授業を実施。
- ・6月 1日～短縮6校時授業開始
- ・6月 8日～通常授業開始
- ・6月 6日～食物文化科3年生のみ毎月第1土曜授業開始

②調理実習

- ・5月27日～総合調理実習、「販売実習」開始（本校教職員対象）
- ・6月まで外部講師招聘中止 学科の教員による基本実習開始
実習台1台に1名での実習（包丁の扱い方、食材の切り方、製菓など）
総合調理実習、「集団給食実習」開始
- ・7月～外部講師招聘開始、通常の調理実習開始。

※通常の手指の洗浄、アルコール消毒などの対策と、実習時はマスク、フェースシールド着用、対面での飲食禁止（仕切りボードの設置）、喫食会場を2カ所設置するなどの対策を講じた。また、基本的に自分の分を自分で作る調理作業から始め、通常の昼食と同様その場で食べず、教室の自分の席で、前を向いて飲食する事とした。

地域での感染者が見られなくなった時期にあわせて実習内容自体は従来の内容に戻したが、服装や喫食時の対面禁止は継続している。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校前に自宅にて検温、体調チェックを原則とする。生徒手帳の健康の記録へ各自自己申告して記入する。担任が記録をもとに確認する。集団給食実習の場合は、当日の作業従事者チェックシートの提出を義務付け、確認後作業に入る。
マスクの着用・実習着の衛生	実習時はマスク、フェイスシールドを併用して着用。頭髮は帽子から出ないようにきちんと着用。爪については常に衛生チェックを行い確認する。実習着は着用後必ず持ち帰り、洗濯をし、常に衛生的な状態で着用する事を徹底。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	各調理実習室入口にアルコール消毒噴霧器を設置、通過時に手指の消毒を通常時より念入りに行う。食材使用前の手洗いとアルコール消毒の徹底、使い捨て紙タオル等の積極的な使用。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	器具はアルコール、次亜塩素酸による消毒をし、引き出しなどできるだけ空気に触れない場所への保管などの工夫をしている。実習台は作業後前に丁寧にアルコール、次亜塩素酸による消毒を行っている。

換気	冷房使用時 にも調理室4方向のドアや窓（網戸付き）を定期的に開放し、換気を行っている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	本校の調理室は2階にあるため、基本的に食材は業者が当日の朝、食材庫のエレベーターに入れ、使用時に担当者が操作し自動で昇降して利用するために材料運搬時に人同士の接触はない。材料当番の生徒は同じ作業を行わずに実施できるように細分化し、実施している。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	各テーブルに生徒個人で運び、使用後はしっかりと洗浄、乾燥、器具によっては消毒して元へ戻す。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	できるだけ密集にならず、生徒間の距離をあけるよう指導している。生徒は横並びや対角になって向かいあう事がないように注意しながら作業を行っている。 実習台以外の中央に配置されている配膳台でも作業を行い作業時の生徒間の距離をとり密を避ける。
実習・グループワークの在り方	複数の教員を配置し、定員を2～4 班に分け、個人の担当で実習を実施。同時に教室での作業も行い少人数での授業展開とした。 放課後や休日の授業における施設利用は3年生を優先して実施している。
実習内容の工夫	地域での感染拡大が見られる場合は、外部講師の招聘は行わず、担当教員の指導のもと準備から仕上げまで個人で作業をする内容で実施。 食材の切り方など基本的な事であるが、日頃は時間をとることができない個人の技術を目指した内容とした。 また、複数での会食を避けるため、持ち帰ることのできる献立を工夫した実習内容に変更した。
他人（外部）への提供	文科省の「新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた職業に関する教科の実習等に関する Q&A について」、農水省の「食品産業事業者に新型コロナウイルス感染症が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン」に基づいて、感染予防策（体温の測定と調理作業従事者における健康の記録、マスクの着用、人との間隔、換気、手洗い、手指の消毒、拭き取り清掃や施設・設備の消毒）を実施し、校内の教職員対象の弁当の販売実習から開始し、集団給食については教職員のための少人数、短時間作業から開始し、2週間ずつ様子をみながら在校生への集団給食実習を再開した。食事会場は人数によって2会場設置して、密を避ける工夫を行った。

4 その他（意見・感想）

- ・オンラインの授業も検討したが、家庭の状況によって対応が困難な場合もあり、2学期以降対応していくこととなっている。
- ・座学はオンラインでも良いのだが、実習については、家庭で授業として動画を見ながら実施させた場合、もし大きな怪我や事故が発生した場合の責任の所在はどうなるのかが心配される。通常の家での宿題や、実技の練習とも違い、「授業」である以上もし家族がいない時間帯に、実習が原因で大量出血の怪我や、火傷、火災などの発生なども予想しなければならないのではとの意見もあった。

指導者がそばにいない状況での実技の授業の実施時における対応について、どのようにすればよいのか教えて頂きたい。通常の監督時の怪我でも、保護者によっては難しい対応を迫られる場合も増加しているため、オンライン授業を進めるうえで発生する問題についてのQ&A的なマニュアルの整備も必要なのではないか。

宇都宮短期大学附属高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・メール、ホームページ、クラッシーからの、一般教科・専門教科の課題配信。
- ・クラッシー「学習の記録」への入力。（教員・生徒双方から）
- ・Z o o mでのオンライン授業・ホームルームミーティングの実施。

2 学校再開後の授業の工夫

- ・各昇降口にサーモカメラを設置。（登下校時の検温の徹底。）
- ・教室内の机イスの距離を、教室に最大限広げて配置。
- ・教室と廊下の窓を開け、常に換気を実施。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	・登校時、サーモカメラでの検温。
マスクの着用・実習着の衛生	・登下校、授業、実習中のマスク着用。 ・汚れればその都度洗濯。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	・次亜塩素酸ナトリウム水での手洗いと、除菌の実施を徹底。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	・次亜塩素酸ナトリウム水での消毒を実施。
換気	・実習前から終了まで、全ての窓を開放して実施。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	・材料は業者の方が調理室まで運ぶ。その後、教員・生徒が冷蔵庫へ入れる。 ・実習直前、材料をテーブルごとにトレーに分け、担当生徒がテーブルへ配布する。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	・該当無し。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	・実施無し。
実習・グループワークの在り方	・該当無し。
実習内容の工夫	・テーブルごとのメニューから、個人別のメニューに変更。
他人(外部)への提供	・該当無し。

佐野清澄高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

各科目ごとに定期的に課題を課し、登校日に提出させ、学校再開後に確認テスト実施。

2 学校再開後の授業の工夫

特になし

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	毎日の検温、体温チェック
マスクの着用・実習着の衛生	実習専用マスクの着用
共用の教材、器具、機器、設備に 触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	作業ごとの手洗いの徹底。 手指消毒の徹底。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	消毒の徹底。
換気	全窓解放。
実習における材料運搬や作業における 教員・生徒同士の接触	材料運搬をせず、作業動線が交わらないように工夫。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	授業前に教員が各台へ配布。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	調理台は1台2名限定、入れ替え制。
実習・グループワークの在り方	グループワークは行わない。
実習内容の工夫	技能コンクール課題へ取り組むなど個人作業のみでできる内容を取り入れる。
他人(外部)への提供	行わない。

栃木県立矢板高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

休業期間4月9日（水）～5月8日（金）において、3回の課題を提示。提出方法として、保護者同伴による登校を実施した。生徒からの質問等については随時受けつけることを周知し、対応を行った。

1. プリント、教科書を用いた家庭学習の実施

食品、栄養等の座学科目については、職員が製作したプリント課題を提示した。また、授業再開後の予習として活用できるよう工夫を行った。

2. 調べ学習、調理実習課題

食品衛生、食文化概論等については、インターネット等を利用し生徒自身が調べ、プリントやノートにまとめたものを提出させ、評価をした。

3. 家庭における調理実習課題

1年生：「包丁の扱い方、計量、切り方、日常食」といった課題を提示し反省評価表（写真添付）を提出

学校HPを利用し、ポイント等を詳細に記した記事を掲載し対応

2・3年生：調理課題の提示、反省評価表(写真添付)の提出

前年度学習内容の復習、今年度授業内容については旬の野菜（筍など）の下処理方法等を調べて調理する。鍋を用いて炊飯を行い炒飯を調理する等の工夫を行った。

提出期間を短く設定し、学習チェックシートを用いることで進度の遅れがみられる生徒へのフォローを行うよう心がけた。また、提出がなされた生徒においてもポイントがずれている等、生徒のみで家庭学習を実施することが難しいと感じられることも多く、保護者にも協力理解を得るため調理実習課題等では保護者の感想欄をもうけるなどの工夫をした。

評価については提出状況から「関心・意欲・態度」、課題の取り組み状況から「思考・判断・表現」「知識・理解」、調理実習課題における画像から判断し「技能」を評価した。

2 学校再開後の授業の工夫

1. 年間授業時数の見直し

年度当初予定した授業時間が確保できないことから、不足した部分について対応として、「7時限目(課外授業)」「長期休業中課外」の日数を増やすことで必要な授業時間数の確保を行った。

2. 授業内容、計画の見直し

分散登校や通常授業再開後も調理実習形態が個人調理で実施するなどの影響から、年度当初に計画していた内容や進度では実施することが難しく計画を見直した。

社会情勢に合わせて実習形態を変化させる形「個人調理→複数での調理」に対応できるよう月単位といった短いスパンでの見直しを行っている。

3. 行事等の見直し

【行事】

不特定多数の人との接触を控えるため校外実習を中止し、校内実習へと変更した。また、保護者を招いての食事会の持ち方、外部との連携事業（クッキングボランティア等）の見直しを行っている。

【検定試験】

食物調理技術検定が当初計画では1年生（4級）6月、2年生（2級）7月に実施する予定であったが調理実習の本格的な再開が6月からとなり指導期間がとれないことから、時期の延期をおこなった。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校の指導として登校前に自宅にて検温。実習前に再度、体調を確認し、「体調確認記録簿」に記録している
マスクの着用・実習着の衛生	更衣室、実習中はマスクを着用。頭髮、爪は調理室に入室前に確認を行い、調理服は洗濯頻度を高めるよう指導を行っている

共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理室入口にアルコールを設置し、消毒後入室の徹底。実習直前に手指を洗浄しベンザルコニウム溶液にて消毒し乾燥。 消毒用アルコールを各台に設置し、共用の器具等を使用する前後は洗浄、消毒を行う。 実習フローチャートを作成し、事前に行動を予測し、対応方法を共有することで、安全対策の抜けや職員間の温度差を減らしている
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	共用の器具は使用後洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム溶液を噴霧。また、布巾類についても洗濯洗剤、消毒液を併用し洗濯後、乾燥機にて乾燥。 実習後、調理台、設備(ドアノブ、スイッチ、戸棚なども含む)については、清潔な布巾で水拭き後乾燥させ、消毒液を塗布し清拭乾燥を行っている。 「実習室衛生管理手順」を作成し、それにのっとり実施するように指導を行っている。また、管理簿に記入を行っている トイレレバーを変え、レバーを手で触らずに体で押せば開けられるように工夫した。
換気	換気扇を利用し換気を行うと共に、必ず対角線上に窓、ドアなどをあけ、常時換気を行っている
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	1回毎の実習分のみを仕入れ、職員が冷蔵庫への運搬を行っている。実習中も冷蔵庫への出し入れは職員が行う。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	生徒各自が使用する器具を運び、使用後も保管場所に各自で運ぶ
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	更衣室の利用人数を制限し、密集しない配慮を行っている。 調理台の使用については、新型コロナウイルス感染症の感染状況に応じて、調理台1台の使用人数を変更している。 また、複数の生徒が調理台に入る場合は対角線上に配置するなどして一定の距離がとれるようにしている
実習・グループワークの在り方	本校は各学年 40 人定員であるため、2 グループに分け調理室2部屋を利用して同時進行で授業を展開している。また、調理台に1台につき1人、調理室が1部屋しか利用できない場合は授業時間を前半後半にわけ、生徒を入れ替えながら授業を実施したり、2週にわたり同じ内容の授業を行い、調理が実施できないグループは座学で対応するなどの工夫を行っている。
実習内容の工夫	感染状況に応じて味見、試食を実施するか否かを判断している。 また、少人数で実習する場合は、魚のおろし方等、通常的人数では目が行き届きにくい内容を多く取り入れ個々の技術向上につなげている
他人(外部)への提供	現時点(1学期)では停止している

4 その他(意見・感想)

実習時間の確保、通常人数での実習が難しいことから、一定の技術習得をいかに進めていくかが悩み所である。また、校外実習など実際の現場で得られる職業観や勤労観など調理師としての幅広い知識、技能を校内だけで補足していくことが今後どのように影響していくのか不安である。特に3年生にとっては将来設計に直結していることも多いため、卒業生による講話や特別授業等を通して、様々な立場での視点を指導に取り入れるよう工夫を行っている。

それ以外にも生徒が安全に学習を行い、保護者が安心して学校に送り出せるような安全対策を十分に行い、学習環境を整えると共に学校での取り組みをこまめに通知することを心掛けているが、社会情勢の変化を鑑みながら対応策を考えなければならず職員の負担も大きい。

今後はオンライン授業を取り入れることも検討する必要があるが、家庭学習での様子をみても生徒により個人差が大きく、指導法や評価をどうすべきかが課題であり、他校の取り組みを是非参考にさせて頂きたい。

栃木県立那須拓陽高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

食物文化科「調理」課題

- 1年生：調理テキストを使用した課題プリント・食物調理4級検定内容（切り方実習・問題集）
→授業再開後、授業による内容のフォロー・きゅうりの切り方及び計量等の実習 等
- 2年生：教科書内容の学習・食物調理2級検定内容（だし巻き卵の調理及び応用・問題集）・家族の食事作り
→授業再開後、授業による内容のフォロー・小テスト・実技試験 等
- 3年生：食物調理1級検定内容（献立作成及び調理・・・期限を区切り、料理及び献立表の写真をメールで提出）
→授業再開後、授業による内容のフォロー・小テスト・実技試験 等

2 学校再開後の授業の工夫

食物文化科2年生「調理」40名（調理実習に対応している3時間連続授業＋座学1時間授業）

- 内 容：調理実習（教師2名による班別学習・・・調理室2室同時展開）
6／25（木）2～4時限目「だし巻き卵の実技テスト」（授業再開後最初の調理実習）
・卵1個使用のだし巻き卵を調理し、評価
・調理後断面と共に写真を撮影し、評価・反省に活かす（カメラ操作は教員）
- 工 夫：事前に実習内容・方法等を学校長・教頭・養護教諭・教科内等での検討
調理室内は窓・廊下側窓・廊下の窓を解放し、換気を徹底する
アルコール消毒薬を設置し、調理室への入室前後に手の消毒を実施する
1時間に7名ずつ（調理台1台に生徒が1人で実習）の3回転で授業展開することで場所の共有を避け、感染予防を図る
示範台での材料・調味料計量では生徒が密集してしまうため、調理室内の調理台8台中1台は材料等配布に使用することで生徒の密集を避ける
各生徒が手洗い・消毒を行いながら、準備・洗浄・調理・試食・片付け等、全ての作業を行うことで、器具の共有等の感染リスクを減らす
手洗い・消毒のタイミング・調理時の立ち位置や試食での座席の指示により、感染予防を図る
- 事前指導：休業中の課題・・・「だし巻き卵」等の調理を家庭で実習する
再開後の課題・・・自宅での「だし巻き卵」調理動画および焼き色・断面の静止画撮影
授業内の指導・・・I. 授業内で担当教諭による動画・静止画の個別指導
・生徒と指導者との間をあけ、廊下窓際で1人ずつ実施
・指導前後のアルコール消毒を実施（手・机等）
・スマホは紙の上に置き、紙は個人ごとに替える（操作は生徒本人）
・個人的に指導されたことをまとめ、実技テストに活かせるよう、自宅で個人練習を重ねる
II. 実技テストに関する事前指導
・プリントを作成し、テスト内容についての感染予防について説明する
・身につけるもの（白衣・三角巾・手ふき）、調理器具等手で触れるものについては、貸し借り共有をしないことを徹底する
- 事後指導：課題設定時の学習プリント内にテスト時の写真を貼り、評価・反省を行う

* 7／ 2（木）2～4時限目「プレーンオムレツ」実習でも同様に実施

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応（食物文化科）
事前の健康観察	養護教諭より健康観察票が生徒に配布されており、生徒は自宅で朝・夜の体温の測定および体調のチェックを行い、記入する。登校後朝のSHRでクラス担任が確認している。
マスクの着用・実習着の衛生	調理実習時はマスク・白衣・三角巾の着用、長い髪をしばる・爪は短く切る等の指導をしている。マスク不足の折には、学校で調理実習時にも使用できるよう、1人3枚分の布マスクを各自で製作した。白衣等に関しては、毎回洗濯するよう指導している。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	実習関係の授業では、教室の入退室時に手を洗淨するかアルコール消毒を行う。また、共有物品等を使用する前後にも手洗いやアルコール消毒を行っている。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	共用の器具を使用する際は、使用前後に手指の洗淨消毒アルコール消毒を行う。扉の持ち手や冷蔵庫の持ち手等多くの人が触る部分は、清掃時にアルコール消毒を行う。
換気	調理実習時は、調理室の窓（南側・北側）および廊下の窓を開け、室内2カ所の換気扇も使用しながら実習を行っている。 冷房使用時には換気扇も使用し、その反対側の窓を少し開け、換気を常時実施している。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	調理室内に生徒・教員合わせても8名までとし、密を避けている。それでも材料・調味料のテーブルに集中してしまいがちなので、準備の順番を変化させるよう指導している。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	材料・調味料は、各自が前方テーブルから調理台に運び、準備する。 調理実習で使用する器具については、各個人が準備し洗淨する。使用后、本人が洗淨して片付けている。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	1クラス40人を2班に分けた調理室2室使用の班別実習である。調理台が狭いため、1台につき1人の実習を基本としている。調理室内には生徒用調理台が8台しかないため、一度に実習する生徒を7人までに制限し、調理実習を行っている。
実習・グループワークの在り方	1クラス40人を2班に分けた調理室2室使用の班別実習である。生徒用調理台が8台のため、一度に実習する生徒を7人までに制限（調理台1台も分配等に使用するため）し、同じ実習を3回繰り返すことで密や対面を避けた実習を行っている。
実習内容の工夫	1回の調理実習にかけられる時間が学年によって違うので、1学年は基本的な技術の習得を目標に学習している。 実習前に各自が本時の目標を設定し、実習後写真を撮り、振り返りに使用している。
他人(外部)への提供	調理実習したものは、本人しか試食していない。

桐生第一高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・2月28日の群馬県からの通達に基づいて3月2日より家庭学習
内容・・・3月の予定だった指導計画表と家庭学習で可能な課題郵送
座学については動画配信・課題と登校後の確認テスト
実習については動画配信による製作
質疑応答は各教科担当者と生徒で実施
評価については登校後 課題提出と定期試験による

2 学校再開後の授業の工夫

- ・6月1日より 分散登校
- ・6月17日より 通常登校
- ・5月25日 全調協からのガイドラインに基づいて準備する
※調理実習については所管の群馬県へ相談し指示を受ける
- ・通常登校となるまで実習授業は実施していない。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校時に正門にてサーモグラフィックで体温チェック。 37度以上は帰宅 手洗い、靴消毒
マスクの着用・実習着の衛生	マスクは日常着用
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	手洗い 除菌
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	熱湯消毒後アルコール消毒を行う。 総合調理実習においては器具・食器においては、手で洗淨後書付き洗淨機にて洗淨し、食器乾燥機での乾燥。
換気	エアコンと換気扇・出入口の扉開放
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	教員のみ
個人で使用する材料や道具の配布と回収	教員立ち合いでチェック
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	試食時は、生徒間同士で距離を取れるよう試食室へ移動し試食を行う。
実習・グループワークの在り方	分散登校時は実習授業を実施せず、通常登校後から実習授業を開始する。
実習内容の工夫	30分毎の手洗いタイムを設け、積極的に手洗いをする。
他人(外部)への提供	外部イベント等の参加中止・オープンスクールでの試食中止

4 その他（意見・感想）

日々所管の群馬県と打ち合わせしながら運営する。

埼玉県立越谷総合技術高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

【1年】

- ・調理実習および調理理論

通常の調理実習では、実習後にレポートを作成し、提出することとなる。レポートは実習内容をまとめる「作り方」と、その調理に関連する内容を教科書を用いて調べる「研究課題」、そして「反省・感想」からなる。そのうちの「研究課題」を事前に示し、休業中に取り組ませた。これにより、実習時にはその調理に関するある程度の知識をもって臨むことができ、さらに、学校再開後のレポート作成の負担軽減につながると考えた。

- ・栄養

ビタミンに関する内容において、いくつかの用語を示し、それらについて各自調べる課題を出した。その内容は学校再開後に授業でまた学習するが、そのための予習を行わせたと言える。

- ・食文化

教科書の範囲を示し、その内容をまとめる課題を出した。

- ・家庭基礎

範囲の重要語句について調べて答えるプリントを渡し、教科書を参照させて課題に取り組ませた。

- ・生活産業情報（教科情報代替）

キーボードの図を渡し、ホームポジション時にどの指でどのキーを押すかを色分けさせた。また、文字入力に慣れるために、具体的な課題は出さないが、日記や好きな曲の歌詞などを入力してみるよう指導した。パソコンのない家庭もあるので、その場合は色を塗ったプリントを、本物のキーボードに見立てて練習してみるよう助言した。

【2年】

- ・調理実習および調理理論

1年と同様、研究課題の一覧を渡し、取り組ませた。

- ・栄養

1学期の内容において、重要となる用語の一覧を示し、それらについて各自調べ、レポート用紙にまとめる課題を出した。これらは学校再開後に提出をさせた。

- ・食品

授業で用いるプリントを渡し、授業で指導する内容をプリント1枚について1つのスライドにし、それを GoogleClassroom を経由して生徒に示した。端末の問題でスライドをうまく表示できない生徒もいたため、動画にし、youtube にアップしたものも提示した。これらをもとに生徒は各自プリントの記入を行い、完了の報告の代わりに、入力フォームに感想や疑問に思ったことを入力させた。入力された疑問に関しては、GoogleClassroom 上で全員が見られる状態で答え、知識の共有を図った。学校再開後は、課題として渡したプリントの内容を確認する授業を1時間行い、その続きから授業をスタートした。

- ・食品衛生

教科書を読み、その内容をまとめる課題を出した。

- ・公衆衛生

教科書を読み、その内容をまとめる課題を出した。

- ・生活産業基礎

特に課題は出していない。

【3年】

- ・調理実習および調理理論

1年と同様、研究課題の一覧を渡し、取り組ませた。

- ・総合調理実習

特に課題は出していない。

- ・食品衛生

2年と同様、教科書を読み、その内容をまとめる課題を出した。

- ・公衆衛生

2年と同様、教科書を読み、その内容をまとめる課題を出した。

2 学校再開後の授業の工夫

本来調理実習は1班4人で1班を使い、第一調理室の調理台10台を使って実習を行っている。コロナ対策として1台2人という指示があったが、1班2人になると実習の作業スピードが落ちるため、1班4人はキープしたまま、1班で2台を使用することで、生徒間の距離を確保するよう努めた。そうすると調理台が不足するため、本来使用している準備室の隣にある第一調理室の他、準備室の向かいにある第二調理室も同時に使用している。廊下を挟んで教員が行き来しつつ指導をしなくてはならないことに加え、部屋に教員がいない状況を作らないようしているため、なおさら動きが制限されるが、背に腹は代えられないという状況である。階段教室を使用する際は、隣の生徒との距離を確保するために1つおきに座らせている。そうすると座席数が不足するが、通路や周囲に丸椅子を置くことでなんとか補っている。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	各自家庭で体温を測定し、GoogleClassroom にてその体温を入力する仕組みで行っていた。しかし、入力忘れや、学校内から情報端末を使って入力する（本校は校内での携帯電話、スマートフォンの使用は禁止）などが見られたため、1学期末では担任による確認となっている。
マスクの着用・実習着の衛生	常に校内にいるときにはマスクを着用しており、実習時も着用している。実習着については、各自で洗濯を行っている。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	休み時間ごとに手洗い、消毒を行うよう指導をしている。また、調理に移る際には、さらに薬用せっけんでの手洗いを行い、各班で調理作業の打ち合わせをするよう日頃から指導をしている。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	器具は入念に洗浄、拭き上げをした後に片付けをさせており、使用時も事前に洗浄をしている。また、大量調理時には熱湯消毒を行っている。
換気	冷房を使用しつつも窓を開けるとともに換気扇を動かし、常時換気をしている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料運搬は従来と特に変更はしていない。接触に関しては、ある程度距離をとるよう気を付けている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	別室にある器具は、前日準備のうちに当番の生徒が実習室に運び込み、他の生徒は実習時にそこから各台に持っていく。使用後はまた一カ所に集め、放課後に当番がまとめて元の場所に返す。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	1班4人で2台を使用させている。第一調理室と廊下を挟んだ第二調理室を同時に使用して、調理台20台で実習を行っている。 階段教室も1つおきで座らせ間隔を保ち、不足分は丸椅子を出して補っている。
実習・グループワークの在り方	課題研究においては、班同士の距離が近づかないように、第一調理室や第二調理室、食卓作法室、図書室など教室を分けて実施をしている。
実習内容の工夫	実習数が減るため、生徒に無理なく、そして段階を踏んだ実習になるように年間計画を組み直している。 また、従来行っている時期とずれるために食材が入らなくなる実習があるので、別の料理への変更を行っている。
他人(外部)への提供	従来行っている生徒販売は、今年是不行なうこととしている。教職員への提供は、衛生に今以上に気を付けた上で実施をする予定である。

4 その他（意見・感想）

「感染者を出さない」、「増やさない」ということを大前提としつつも、生徒の学習や生活への不利益が大きくなり過ぎないように、バランスを見つつ対応をしていきたい。

花咲徳栄高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

①オンライン HR (4月下旬～6月中旬)

会議ソフト Zoom を利用し、生徒の健康観察、生活状況把握、2 者面談の実施 (生徒の悩み相談)
週ごとに学習時間・生活状況を学級ごとにまとめて校長に報告

②オンライン授業 (4月下旬～6月中旬)

各一般教科・食育専門教科の授業の実施
教材等は学校メールシステムを使用し、全生徒に配信。その他の教材は自宅へ郵送。
各教科・科目 (40 分) × 6 時限
チャット機能による生徒の質問の受付、回答

③調理実習 公式 You Tube 動画作成 (4月下旬～6月中旬)

専門科目講師による調理実演
調理技能を撮影
動画の加工
公式 You Tube 動画に投稿
パスワード等を生徒に伝え、学年別に視聴
感想レポート提出

2 学校再開後の授業の工夫

①教室・実習室・トイレ・階段廊下等生徒の生活スペースの消毒作業

生徒の生活スペースを毎日、時間を決めて三回消毒作業を実施した。

②生徒使用各机にプラスチック製のパーテーション設置

生徒達の感染防止目的

③教職員・生徒へのマスク着用の徹底 感染症対策の意識の徹底

体調不良を訴える生徒に対して、自宅待機措置、地域保健所との連携

3 新型コロナウイルス感染症への対応 (実習等の指導)

①実習参加生徒の細菌検査の実施

②実習参加生徒のグループの分散

従来通りのグループではなく 1 学年を 3 つに分散させ、生徒同士十分な間隔をとり実習を行う

③食材・使用器具の衛生管理の徹底

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	朝の HR での検温、健康観察を十分に行い、必ず記録に残す。 正しい手洗いの徹底 (入室時、作業前、作業中試食前等)、定期的に チェック装置を使用し汚れの検査を行う。
マスクの着用・実習着の衛生	実習中はマスクを必ず着用させる。実習着 (白衣) の使用後は必ず洗 濯をして清潔な状態を保つ。実習室入室時には専用の靴に履き替え、 消毒用マットを使用し靴底の消毒も行う。
共用の教材、器具、機器、設備 に触る前後の手洗いと除菌行為 の徹底	作業前、作業中、作業後各段階において実習台および使用器具の次亜 塩素酸ナトリウム水溶液またはアルコール消毒を徹底する。消毒方法 についてはその都度指示をする。アルコール使用時、特に火気使用時 には細心の注意を払う。
共用の教材、器具、機器、設備 の消毒	同上
換気	ダクト (排気・排煙システム) を使い常に空気の換気をする。

実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	多くの生徒が密集しないよう当面1学年を3分割し20人程度に分けて3つの実習室を使用する。1班2名から3名程度で実習する。レシピに沿って1人前ずつ作成し自分で作ったものを試食する。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	使用器具の次亜塩素酸ナトリウム水溶液またはアルコール消毒を徹底する。消毒方法についてはその都度指示をする。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	多くの生徒が密集しないよう当面1学年を3分割し20人程度に分けて3つの実習室を使用する。1班2名から3名程度で実習する。レシピに沿って1人前ずつ作成し自分で作ったものを試食する。
実習・グループワークの在り方	1学年を3分割し20人程度に分けて3つの実習室を使用する。 1班2名から3名程度で実習する。
実習内容の工夫	調理した食品については大皿盛りによる取り分けはせず、個々別々の器に盛り付け試食をする。これまで同様煮沸消毒およびアルコール消毒を実施する。対面して喫食する形態を避け交互に着席し、会話は控える。
他人(外部)への提供	当面の間は外部への食事提供は控える。

4 その他（意見・感想）

今年のコロナ禍の影響で、学校生活多くの面に影響が出ている。本校に限らず、調理師養成校は生徒たちの教育に繊細さが要求される。9月からは実習に携わる教職員・生徒に細菌検査を実施し万全を期して調理実習を再開する。

どのような状況であっても、教職員力を合わせて生徒のためにできると思われる最大限の努力をしていきたい。

千葉県立佐倉東高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・新入生は入学式の実施で、課題の郵送を待つことになった。
- ・座学の内容は、各授業担当者が課題を作り、郵送した。生徒は課題を実施し、指定されたメールアドレスに提出し、登校日に原本を提出した。
- ・2年生は家庭科食物調理技術検定2級の資料と自習課題プリントなどを送付し、各自が献立作成、試作を各家庭で実施した。また、第1回目に実施する予定の朝食献立のレシピを配布し、各自が自宅で作り、レポートを提出させた。
- ・3年生は家庭科食物調理技術検定1級の資料と自習課題プリントなどを送付し、各自が献立作成、試作を各家庭で実施した（献立は郵送で提出させた）。
- ・3年課題研究では、文化祭食堂の計画を考えレポート提出させた（文化祭は中止）。

2 学校再開後の授業の工夫

- ・実習については、可能な限り1学期のシラバスを変更し、調理台1台について1～2人で実施できるように変更した。

【各学年 調理 変更】

学年	変更前	変更点
1年	調理実験（米の吸水と炊飯、出し汁実験、野菜の色素実験）、中国料理 家庭科食物調理技術検定4級	家庭科食物調理技術検定4級 家庭科食物調理技術検定3級 （調理実験、調理実習は1班4人実習として実施しているため、1学期は実施せず、2学期に移行し、2学期の内容の家庭科食物調理技術検定3級の実習を1学期におこなうことに計画変更した）
2年	春の献立、朝食献立、昼食献立などの日常食 家庭科食物調理技術検定2級	家庭科食物調理技術検定2級 授業時数の関係で、1班4人実習を実施せず、調理台1台2人で作業できる検定の内容のみに変更した）
3年	日本料理（外部講師授業、春の供応食） 西洋料理（外部講師授業、供応食） 中国料理（外部講師授業）	家庭科食物調理技術検定1級 （外部講師の授業を全てカットし、例年では後期で受検していた家庭科食物調理技術検定1級を1学期に移行し、調理台1台につき1人の作業ができるよう変更した）

- ・文化祭が中止となったため、文化祭関係の内容を実施せず、『免疫力アップレシピ』を考え、自宅で作りレポートを提出することに変更した。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	朝のHRで実施している健康観察時に体調不良の生徒は帰宅している。授業実施前には口頭で体調不良の者はいないか確認している。
マスクの着用・実習着の衛生	マスクを着用している。 実習着は使用ごとに洗濯させている。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	衛生空間に入るときは手の洗浄・アルコールによる消毒を行っている。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習前に調理台・蛇口などを次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行っている。調理器具は使用する前に洗浄し用いている。 実習終了時に次亜塩素酸ナトリウムで消毒を行っている。

換気	調理実習中はエアコン使用中であっても、窓の開閉に加えて換気扇による強制換気を行っている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	例年のような調理実習を展開していないので、例年のように納品、分配されていないのが実情であるが、分配物するもので直前まで冷蔵することが望ましい食材は冷蔵庫で保管している。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	各自で準備し、各自で返却している。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	通常通りの実習を行っていないので、今のところ調理台1～2名で実施することができているが、今後の実習では調理台1台で2名に実習は難しいと感じている。2学期以降に外部講師の実習を予定しているが、クラスを2つに分けて20名ずつ実施するゆとりがないため、40名で実施し、試食を試食室と定時制の夕食室を用いて対面にならず、隣同士の距離が保てるよう配慮して実施する。
実習・グループワークの在り方	家庭科食物調理技術検定の指導が終了後、1班4名の実習が不可能であると、授業に支障が出る。特に外部講師の授業は4名で実習する計算で内容が考えられているので、分割しにくい。また、2つに分割しても同じ内容を2回転していただくことは難しい。就職を控えている生徒のためにも、外部講師の実習と集団給食を実施したいと考えている。
実習内容の工夫	個人で計画、準備、作業できる内容として検定を行ったが、検定終了後は個人作業にも限界を感じている。今後、方法などに関して検討していきたい。
他人(外部)への提供	現段階では全て中止している。 但し、教育的効果は大きいので、再開を検討していきたい。

4 その他（意見・感想）

今の状態だと、生徒が楽しみにしている外部講師の授業を4人1班で実施することが難しいこと、給食実習ができないことにもどかしさを感じている。また、オンライン授業などのスキルがない。

千葉県立安房拓心高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・課題プリント(各科目)の配布
- ・動画配信、動画紹介

2 学校再開後の授業の工夫

- ・調理台1台に2人の使用。
- ・自分で作ったものは自分で試食する。
- ・マスク、換気、手洗い、消毒、体調チェック
- ・試食時の会話制限

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	観察カードに毎日記入（学校全体の取り組み）
マスクの着用・実習着の衛生	マスクは必ず着用
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	洗浄、消毒
換気	冷房設備無いため、窓、入り口は網戸で全開している
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	長時間接近しないよう心掛けている
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	全ての授業とはいかないが心掛けている
実習・グループワークの在り方	心掛けている
実習内容の工夫	特に夏場は食材、調理方法を考慮して実習内容を工夫している
他人(外部)への提供	提供していない

馬場学園高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- 1 年生 「調理」 : タブレット (iPad) の配布が困難なため、プリント及び動画視聴で対応
- ・調理器具の写真 (名称) プリント送付 初回実習時に確認テスト
 - *以下、動画を撮影し、DVDで配布 (自宅へ送付)
 - ・実習室の入退出の仕方、手洗い (動画)
 - ・実習着の着方 (動画)
 - ・包丁の基本的な取り扱い方、名称など (動画)
 - ・きゅうりの小口切り (実技試験用 動画) を視聴し、自宅で練習を行い、練習プリントに写真を貼り付け、反省点、改善点などを記入させて、実習の初回に提出。
 - ・2 食分の献立を作成し、課題プリントに写真を張り付け、作り方、保護者のコメントを記入し提出。
- 2, 3 年生 「調理」 : タブレット (iPad) によるオンライン授業 (調理理論及び)
- ・2, 3 年生には課題として、1 日の推定エネルギー量に合わせて、献立作成を行い 3 食分の献立、栄養計算、原価計算のプリント及び写真の提出 (ロイロノート)
 - ・専門科目についてはオンライン授業 (マイクロソフト teams) : 午前・午後で 2 時間

2 学校再開後の授業の工夫

- ・分散登校時 : マイクロソフト teams とロイロノートを使用してのオンラインハイブリッド授業
1/2 登校で実施 (午前組は学校、午後組は自宅でオンライン) *専門科目中心
- ・調理実習に関しては、午前、午後と 2 回実施。 (同じ献立) *短縮時間で実施
(午後組は自宅でデモンストレーションの視聴し登校)
- ・通常授業開始後は短縮時間割 (通勤時間帯を避ける) で実施。三密を避ける趣旨でデモンストレーションルームと教室に分散し、教室組はオンラインで視聴 (デモのみ)

3 新型コロナウイルス感染症への対応 (実習等の指導)

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	健康観察記録表を配布し、毎日の検温、健康状態のチェック。 自己申告で、月ごとに回収。
マスクの着用・実習着の衛生	マスク着用・マウスシールドを購入し、生徒に配布。実習中の着用を徹底した。爪、頭髮の服装チェック。実習着は 1 日ごとの洗濯を保護者にも伝達。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	入室前の手洗いは密を避けるよう、あらかじめ間隔を空けて線引きし、手洗いを実施。入室前後には殺菌マット (次亜塩素酸溶液) 上を通過。実習台には、各 1 台ずつアルコール消毒スプレーを配置し、手指の消毒を実施。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習室は実習助手による毎朝の消毒。ごみ捨ても生徒には行わず、助手により運搬。器具、台などは次亜塩素酸による消毒。
換気	冷房使用時も換気を充分に行った。換気扇は常に ON の状態
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料の運搬は実習助手が行い、管理徹底。 材料配布についても同様。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	料理はもちろん個別に盛り、使用道具も本人が収納。
生徒同士の距離 (1 ~ 2 メートル) 対面とならない配置 調理台の使用人数 2 名まで	午前・午後に分け (20 人) 同様の実習を実施。 台間隔を空けて実施。デモンストレーションは午前にオンライン配信で視聴。

実習・グループワークの在り方	分散登校時、一斉登校時共に、密を避けた配置にしており、教員、実習助手3名での対応で問題はない。
実習内容の工夫	実習内容の変更は特にない。通常3品目の実習となるが、1品は時間短縮の状況なので、デモのみにし、師範台で生徒分を調理し、試食。
他人(外部)への提供	本校では実施していない。

新潟県立新潟中央高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- (1) 臨時休業中は、時間に応じた課題を家庭で行い、レポートを提出した。

《具体的な事例》

科目 「調理」 食物科1年生

単元 日本料理における材料の切り方

内容 家庭学習 大根の切り方練習・・・調理ノートに内容をまとめ提出
かつらむき・・・・・・・・登校時に実技を実習で確認

分散登校 かつらむき、卵焼き・・・対面授業

おひたし、煮物・・・・対面授業

- (2) 5月末の分散登校では、1クラスと2つに分け、午前20名、午後20名を登校させて調理台1台につき1名で実習を行った。
- (3) 品数を減らし、1人でも負担なくできるようにした。実習時間も準備から片付けまで2時間以内に終わるよう授業内容を工夫した。

2 学校再開後の授業の工夫

《授業計画・年間授業時数の見直しについて》

- (1) 体育祭等の学校行事等の中止や、夏休みの短縮により授業時数は確保できる予定である。
- (2) 食物科の行事で「寿司実習」などの外部講師による特別授業や「校外食事会」「体験入学」など4月から6月までの行事は中止したものが多かった。
- (3) 食物調理技術検定は予定よりも時期を遅らせて実施した。

《調理実習における授業の工夫について》

- (1) 調理実習の品数を少し減らして、少人数でもできるようにした。
- (2) 調理実習の感染予防対策に対する具体的対応は別紙の通りである。
- (3) 師範の際には、調理室に大型テレビを設置し、ビデオカメラでテレビに画像を映し出した。生徒が調理室の前後で離れていても師範が見られるようにした。
- (4) 再開後しばらくは、2つの調理室に分かれ、調理台1台につき2名の生徒で実習を行った。

《実習以外の授業における工夫について》

- (1) 2つの教室に分かれて20名ずつで授業を行った。どちらかの教室で講義している様子を撮影し、もう一つの教室へ電子黒板を使って映像と音声流した。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校前に家庭で検温をする。体温や風邪症状の有無などを健康管理表に記入して朝のSHRで担任が確認する。発熱や風邪症状がある場合は出席停止とし、家庭で休養する。
マスクの着用・実習着の衛生	調理実習中は必ずマスクを着用する。実習着は各家庭で洗濯している。実習着に着替える前に、手洗い・消毒を行う。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理台は使用する前後に消毒を行う。共用する器具は、手洗い・消毒をしてから使用し、使用後も手洗いをする。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	消毒はアルコールが手に入らなかったため、次亜塩素酸水を用いて行う。
換気	授業中は窓とドアを開け、更に換気扇がある部屋は常時換気とする。エアコンを使用する際も、窓とドアは開けておく。

実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	実習は平常時の半分の人数で行い、生徒同士の間隔を保つようにする。 調理実習で試食を行う際も、2つの部屋に分けた上で、対面を避け、話をしないで試食するよう指導する。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	材料分配はできるだけ小分けにして、大勢で使わないようにする。 プリント類は、事前に各自の机に配布しておくなど、生徒同士の接触が少なくなるよう工夫している。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	緊急事態宣言中は、調理台の使用人数を1～2人までとし、2つの調理室に分かれて実習を行った、緊急事態宣言解除後は、県内の発生状況を見ながら徐々に平常時に戻している。ただし、師範を見るときには、生徒同士の距離が近くなりすぎないようにビデオカメラの撮影画像を教室の後方に同時配信して、生徒同士の密を避ける配慮をしている。
実習・グループワークの在り方	専門教科は調理実習を行っているが、上記のような感染対策を施し、慎重に行っている。ただし、グループでの実習の良さもあるので、感染状況を見ながら徐々にグループワークも取り入れている。 なお、共通教科の科目「家庭基礎」の調理実習は現在も行っていない。
実習内容の工夫	調理台の人数を2人に制限している間は、すべての調理の師範行い、1品は校内実習で調理し、もう1品は課題として家庭で調理するなど校内での実習を少なくした。
他人(外部)への提供	1年生で実施する「松花堂弁当」の実習では、職員対象に販売を行ったが、提供する食数を10食程度とし、例年よりも提供数を減らした形で実施した。11月実施予定の2年生「日本料理試食会」では、外部来賓を含め60人程度で開催を予定しているが、開催内容を検討中である。

4 その他（意見・感想）

- (1) 臨時休業に入ったばかりの頃は、授業実施における配慮事項等の具体的な情報が少なく戸惑うことも多かった。
- (2) 今後も臨時休業等の可能性はゼロではないので、リモートでの授業実施に可能な教育環境の整備が必要である。
- (3) 食物科では、これから生徒が企画・運営する日本料理、中国料理、西洋料理の試食会等の多くの行事が予定されているが、安全に実施するには難しい状況もあり課題も多い。このような状況のなかで、生徒の高度な専門的知識・技術の取得および進路希望の達成のためにはどのような工夫が必要か考えていきたい。

高岡龍谷高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

急な休校措置に伴い、オンラインでの授業形態ができるような整備がなされていなかったので、課題で対応しました。

【課題内容】

調理専門科目	学年	単位数	内 容	時間数
食生活と健康	2年	2単位	・課題内容について、教科書で学習しながら、ノートに記入する。(予習)	8時間
	3年	1単位		4時間
食品と栄養の特性	2年	3単位	・食品分野の授業のプレゼン配付資料について、教科書を参考に記入する。(予習) ・「高校生の朝ごはんメニュー」の作成をする。	12時間 6時間
	3年	2単位	・食生活に関するスクラップ収集をして、レポートを作成する。	4時間
			・教科書の五大栄養素のところをよく読み、五大栄養素について、ノートにまとめる。(予習と復習)	3時間
			・ビタミンとミネラルについて、教科書で学習しながらまとめプリントに記入する。(予習)	4時間
食品の安全と衛生	1年	1単位	・課題内容について、教科書で学習しながら、ノートに記入する。(予習)	2時間
	2年	2単位		8時間
	3年	2単位	・問題練習の課題プリントについて、教科書で学習しながら解答する。(復習)	7時間
調理理論と食文化概論	1年	2単位	・家庭総合の学習ノートの調理分野について、教科書を参考に記入する。 ・授業のプレゼン配付資料について、教科書や家庭科の資料集を参考に記入する。(予習)	4時間 8時間
	2年	2単位	・食生活に関するスクラップ収集をして、レポートを作成する。	4時間
			・教科書「第7章 世界の料理と食文化」をよく読む。興味を持った国の料理について、各自テーマを決めて調べ学習をして、レポートを作成する。	4時間
	3年	2単位	・授業のプレゼン配付資料について、教科書を参考に記入する。(予習) ・「高校生の朝ごはんメニュー」の作成をする。	8時間 4時間
調理実習	1年	3単位	・調理の基本的内容をプリントにまとめる。(予習)	6時間
	2年	4単位	・西洋料理・中国料理の基本的内容をプリントにまとめる。(予習) ・「夕食作りに挑戦！」 家庭で夕食を作り写真を撮り、7日分のレポートを作成する。	6時間 12時間
	3年	3単位	・「夕食作りに挑戦！」 家庭で夕食を作写真を撮り、7日分のレポートを作成する。 ・問題練習の課題プリントについて、教科書で学習しながら解答する。(復習)	12時間 6時間
総合調理実習	3年	3単位	・問題練習の課題プリントについて、教科書で学習しながら解答する。(復習)	2時間

【提案方法】 課題指示や課題プリント等を、郵便で、自宅に3回送りました。

【提出方法】 分散登校が始まった初日に学校へ持参し、提出しました。

【評価方法】 各担当者が確認し、1学期の成績の一部として評価しています。

【課題】 1年生は全く授業をしていないままの一方向的な課題となり、戸惑いも大きかったと思います。

2・3年生においても課題の取り組みに個人差があり、以後の授業での授業展開と進度に工夫が必要になりました。

2 学校再開後の授業の工夫

6月から、分散登校で授業が始まりましたが、初めの6日間は、クラスを半分ずつ登校させて、午前中の3時間のみ授業を行いました。次の1週間は、クラス全員登校で、クラスを午前と午後の3時間ずつに分けて分散登校として行いました。

調理科は、調理実習時間確保を最優先とし、時間割を組みました。調理専門科目の休校中の課題の時間数分を、授業を実施したものととして、年間指導計画を見直し、授業の進度の調整を図りながら進めています。学校行事が縮小され夏休みも短縮されていることから、授業時間数は、ある程度確保できる見通しです。しかし、1単位35時間実施で不足する場合には考查後授業や長期休暇中の補充授業を行う予定です。

課題内容を授業の予習としてできたものについては、まとめと確認の授業とし、課題で完全に内容を補えるものに関しては、授業で行わないことも考えられます。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校の指導として、登校前に自宅で検温する。毎朝、S. T 時に、体温と健康状態を記入している。
マスクの着用・実習着の衛生	実習時は、マスクを必ず着用している。実習服は実習ごとに家庭で洗濯し、常に清潔な物を身に付けるよう、指導している。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	こまめな手洗いと、消毒を行う。手指用、器具用、調理台用の消毒液をすべての調理台に用意し、適宜使用するよう指導している。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	適宜、器具等の消毒を行う。
換気	エアコンを使用した状態で、出入口のドア2カ所を網戸にして、風が通るようにしている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料運搬は、調理室までは業者が行い、調理室内の材料分配等は、教員と生徒（3名）が交代で行っている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	生徒の包丁は、生徒自身が準備室から調理室へ持参し、使用後は自身で片付けている。
生徒同士の距離（1～2メートル）対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	師範講義の時は、座席を一つ空けて座っている。 調理台の使用は、実習内容によって1台2～5名で使用している。
実習・グループワークの在り方	調理実習時間の確保を最優先にしており、使用する調理台の間隔を空けたり、人数の多いクラスは、人数を半分に分けて調理室を2つ使用したりして、感染対策を考えて行っている。
実習内容の工夫	集団（蜜）になるような作業内容は避け、仕事を分担できるものと考えて行っている。 中国料理実習では、大皿盛りをしていたが、今年度はすべて個々盛りで行っている。
他人（外部）への提供	実習で作ったものは、そのメンバーで試食し、他人への提供は、一切行っていない。 外部イベント等にも参加していない。 2学期以降、集団給食の実習を行う予定であるが、その時の試食は、調理科生徒1～3年生と関係する教員が行う予定である。

4 その他（意見・感想）

例年行っている調理現場における3年生のインターンシップ（7日間）や調理科行事等の体験学習の実施有無の検討とともに、それらが延期や中止となり、体験学習の機会が減少しています。

また、3年生の7割以上の生徒が、調理関係への就職を希望していますが、ホテルや飲食業界の経営状態が大変厳しく求人がかなり減少しており、生徒の希望に応じた進路が保障できるか、心配されます。

鵬学園高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

初期段階では課題を与えていた。（数日登校した際に配布。それ以降は郵送にて配布）

5月以降はオンライン授業に切り替えて授業を実施。

実習では動画をオンラインにて配布して自宅にて実技を行う。

＊すべて授業時間としてカウントしている。

2 学校再開後の授業の工夫

教室内の消毒と換気の徹底。机間をできる限り広くして互い違いにしている。

授業後は消毒を行う。

実習で作成した食物を他の生徒や教職員に分けることを禁止されているので、加熱したものであっても（パウンドケーキのようなもの）残ったものはすべて廃棄している。総合調理実習に関しては1学期中は座学、2学期以降は状況によって実習を行っていきたいと考えている。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校時の検温と消毒の徹底。（玄関にて）健康チェック表を毎朝記入し担任がチェックする。
マスクの着用・実習着の衛生	生徒・職員マスクとフェースガード着用
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	2度の手洗いの徹底 使用前には除菌を行っておく（教員）
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	毎回実習後の消毒を徹底（教員が行う）
換気	グラウンドが隣にあり風向きで砂埃が入ってくるので窓を開けての換気は一切行わず、換気扇を常時入れている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	フェースガード着用 できる限り材料は配布しておく（できるだけ生徒の行動を抑える）
個人で使用する材料や道具の配布と回収	すべて回収後除菌と消毒の徹底
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	できるだけ対面にならないように実習の内容を工夫する。 試食時も対面にならないようにしている。
実習内容の工夫	調理台に3人で実習しているので切る・煮る・など同じ内容の作業が重ならないようにしている。
他人（外部）への提供	一切行っていない。

4 その他（意見・感想）

休校中にいくつかの学校に問い合わせをしたり、逆に問い合わせがあったりもしました。皆さん苦勞されていました。県に問い合わせても「文科省や厚労省から出されている対応を参考に」というだけで、実際にはどこまでが許容範囲なのか手探りの状態でした。6月より本格的に授業が再開となり幸い感染者も近隣にはいないため今のところは大きな問題もありません。ただ、フェースガードをしてマスクをして、加熱作業をするためかなり体には負担が大きくて、体調不良を訴える生徒もいました。（空調設備は整っています）

学校行事も1学期中はほとんど無くなり、夏季休業も短縮されたこともあって何とか授業時数は確保できそうです。が、それも今後どうなるかが心配です。

全調協が創設した「実技検定」に関して導入状況や今後検討している学校さんの意見なども聞きたいと思っています。

福井県立美方高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

座学の内容については、GoogleClassroom を利用し課題を提示。

実習については、GoogleClassroom にレシピを載せ、調理のポイント等の説明はパワーポイントを使って説明し、それを YouTube にアップした。生徒は動画を視聴後、自宅で調理し、完成した料理の写真を提出。

ネット環境が整っていない生徒については、DVD で動画を配付した。

ZOOM を使った実習を試みようとしたが、ネット環境が整っていない家庭が多く、実施は断念せざるを得なかった。

5 月に入ってから、週 1 回の登校が可能になったため、座学の課題の提出と、次の課題の説明は登校日に直接行い、プリント等の配付も行い次週に回収とした。

2 学校再開後の授業の工夫

休校中は座学を中心に進めてきたため、6 月以降授業再開後は実習をできるだけすすめてきた。

夏休み中にも授業を実施し、実習時間の確保に努めた。

休校中にだし巻き卵を上手にまけるようになるという課題を出していたので、再開後にその練習の成果を確認するという時間を設けた。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校の指導として、登校前に自宅で検温し、体調をチェックし、ネット上に入力(学校で把握)
マスクの着用・実習着の衛生	常にマスクを着用。頭髮・爪は厳しくチェック。コックコートもこまめに洗濯をし、常に清潔なものを着用。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	手洗い後手指の消毒をし、入室。コックコートに着替えた後、手洗・アルコール消毒。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	朝清掃の際、調理室の調理台など生徒が触れる部分の消毒を行う。
換気	窓を開けての実習は虫などが調理室に入り込み衛生的に良くないため、換気扇を回した状態で実習を行っている。（冷房時も同様）
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料運搬は教員が行う。調味料・材料等の計量は、密を避けるため、何カ所かにわけて置くようにしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	使用するものは各自で準備し、片付けも各自行う。
生徒同士の距離（1～2 メートル）対面とならない配置調理台の使用人数 2 名まで	調理台は 2 人で使用。試食の際も対面にならないように座って試食する。
実習・グループワークの在り方	実習以外でどうしてもグループで会話が必要なときには、ビニールシートを挟んで行うなどしている。
実習内容の工夫	3～4 品からなる 1 つの献立を 2 人で分担して作る。試食は一人一人盛り付けて試食を行う。食べ物の交換やシェアすることは禁止している。
他人(外部)への提供	感染予防策をしっかりとった上で、校内での弁当販売を行った。

4 その他（意見・感想）

今回のことで、教員自身が動画の作り方や、YouTube への動画のあげかたなどを学びながらの実施であった。大変な部分も多かったが、今後も場面によっては有効活用できるように感じ、良い研修の機会となったと感じている。

学校法人外語学園 松本第一高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

●自宅学習開始日:4 月 11 日～

一度登校させ、教材・課題（自主製作プリント）を渡すとともに QR コードを配布。

●自宅学習に向けての準備

学生にアドレスを登録させる必要がなく手軽に使えるという点から、Google ドライブを経由して、動画へアクセス・視聴させることで対応。

動画を撮影し、Google ドライブに保存。その後ドライブの URL から QR コードを生成。

●授業実施方法

結果的に自宅学習期間が短かったため、1 年生に対しては実習と座学について、2・3 年生に対しては座学のみについての動画配信で対応した。

1 年生に向けては、臨時休業前に包丁の扱い方の授業を 1 時間実施してあったため、きゅうりの小口切りの説明動画を QR コードを経由して視聴させた後、LINE を利用して、自宅で調理しているところを動画で撮影・提出させた。送られた動画に対しては担任の教員がコメントをして、できるようになるまで動画を送らせた。学校から配信した動画は、1 分～2 分くらいのこま切れにし、生徒が見たいところだけを見られるよう、各動画に名前を付けた。

確実に生徒が使用しているツールとして、今回は LINE を採用したが、教員個人と LINE の交換をしなければならず、四六時中連絡が取れる状態となってしまうことが課題として挙げられる。

2・3 年生については、座学の授業の解説を撮影・配信し、視聴するように促した。

2 学校再開後の授業の工夫

●登校授業開始日・授業実施方法

実習について

5 月に入ってから、2 週間ごとに段階を経て、異なるやり方で実施した。

1)5 月 11 日から週 2 日、半日で再開

本来ならば国語などの普通科目の授業も行うべきだが、授業計画を変更し、この期間中は専門科目のみ実施。実習については学校ではデモを見せるのみで、実際の調理は生徒が各自自宅で行い、でき上がった料理の写真を撮影させ提出させた。

デモを生徒が見る際には、密にならないように、示範台には集まらずにモニターで確認した。

2)5 月 25 日から毎日 40 分授業で 6 限まで再開

普通科目も再開。通常授業時間は 50 分だが、10 分短縮して実施した。

ここからは通常どおりの調理実習を再開。再開当初は、対面での試食をやめるよう試みたが、机の向きが変えられない調理台で食べるには無理があり、通常どおり 4 人がけの調理台に 3～4 人で試食をさせた。

3)6 月 8 日からは通常どおりに本来の 50 分の授業を再開させた。

座学について

座学に関しては、これまでどおりに実施し、コロナ以前から変更した点は特にない。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	健康観察カードの利用。
マスクの着用・実習着の衛生	マスクの着用。 衛生管理は徹底して指導している。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	アルコール消毒の徹底。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	イスやクリップボードなどにもアルコール消毒を実施。

換気	換気扇を常時使用しているが、入り口天窓に網戸を設置して開放している。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	以前より材料分配は当番制にしており、密にならずに作業をおこなうことができている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	別室から使用する器具のみ各テーブルに生徒個人で運び、使用後は保管場所に個人で運んでいる。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	出来るだけ接触がないよう指導している。
実習・グループワークの在り方	数回続けて同じ作業内容を取り入れ、グループ内で順番を決めて、全員が行えるようにしながら、多くの料理を学べるようにしている。
実習内容の工夫	出来るだけ個人作業を多く取り入れ、接触を少なくしている。
他人(外部)への提供	外部のみではなく、内部（他学科）への提供もすべて行っていない。

藤ノ花女子高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

◆調理実習

	内容・方法等	評価方法
3年生	- 前学年で学習した実習の復習 各家庭で実習し、写真を撮りレポート作成 1学期実習テストの試作等 サンドイッチのバリエーションのレシピ作成、実習 さけのムニエルのソース、付け合わせのレシピ作成、実習 ポームダルファンの実習 写真を撮りレポート作成 - 教科書（調理師養成教育全書5調理実習）を参考に作成した 穴埋めプリントの事前学習 西洋料理の基本、中国料理の基本	写真、レポートの完成度 写真、レポートの完成度 プリントの完成度 課題確認テスト
2年生	- 前学年で学習した実習の復習 各家庭で実習し、写真を撮りレポート作成 1学期実習テストの試作等 かまぼこの飾り切りのレシピ作成、実習 写真を撮りレポート作成 - 西洋料理フルコースについて調べ学習を行いレポート作成および実習 - 教科書（調理師養成教育全書5調理実習）を参考に作成した 穴埋めプリントの事前学習 中国料理の基本、西洋料理の器具	写真、レポートの完成度 写真、レポートの完成度 写真、レポートの完成度 プリントの完成度
1年生	- 教科書（調理師養成教育全書5調理実習）を参考に作成した 穴埋めプリントの事前学習 計量の仕方、調理実習の心得等 1日の食事内容調べ2日分 3食バランスの良くきちんと摂るよう指示	プリントの完成度 食事内容および考察

◆総合調理実習

	内容・方法等	評価方法
3年生	- 教科書（調理師養成教育全書6総合調理実習）を参考に作成した穴埋めプリントの事前学習 飲食店開業計画 1学期実習テストの試作等 和菓子のバリエーションのレシピ作成、実習 写真を撮りレポート作成	プリントの完成度 課題確認テスト 写真、レポートの完成度
2年生	教科書（調理師養成教育全書6総合調理実習）を参考に作成した穴埋めプリントの事前学習 献立作成と調理	プリントの完成度

◆調理理論

	内容・方法等	評価方法
3年生	- 教科書（調理師養成教育全書4調理理論と食文化概論）を参考に作成した穴埋めプリントの事前学習 卵類、乳類、その他の食品 - 食物科クッキングフェスティバル（文化祭）のテーマを考える - 栄養価計算（プリント）	プリントの完成度 課題確認テスト プリントの完成度

2 年 生	・教科書の指定したページを熟読後、レポート用紙に書き写す。	レポートの完成度
1 年 生	・教科書の指定したページを熟読後、レポート用紙に書き写す。	レポートの完成度

※ 課題はすべて、学年出校日および登校再開後に提出

2 学校再開後の授業の工夫

- ・年間授業時間数については、休校中の課題による授業の時間数に加え、1学期中間テストやクラスマッチなどの学校行事の取りやめ、夏休みの短縮等により、特に補習等を行わなくても必要な時間数を確保できる予定。
- ・プリントの事前学習分は、授業再開後に教科書および記入済みのプリントを参考に解説し、生徒の知識の定着に努めた。課題確認テスト、1学期期末テストの結果からも例年と変わらない成果があったと考えられる。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校の指導として登校前に自宅にて検温、体調チェックをし、登校後各教室前のチェック表に記入し、担任が確認する。
マスクの着用・実習着の衛生	実習時はマスクおよびフェイスシールドを着用。頭髮、爪については実習ごとにチェックし、不備があれば直させてから実習に参加させている。実習着については、洗濯頻度を多くするよう指導。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理実習室入口にアルコール消毒液を設置し、通過時に手指の消毒。また、各調理台にもアルコール消毒液を設置し、こまめに手指の消毒をするよう指導。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	器具は扉のある場所へ保管し、使用前に洗浄するよう指導。実習後は、特に丁寧に洗い、点検後収納している。試食テーブル、調理台、まな板はアルコール消毒（手指の消毒用とは別に、口に入っても問題のないものを使用）を実施。
換気	空気が流れるよう調理室の窓を開放し、換気扇およびエアコンを使用している。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料分配は、少人数の係生徒で実施。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	少人数の係生徒のみで実施。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面としない配置 調理台の使用人数2名まで	対面となる場合もあるため、各調理台上にパーテーションを設置。 
実習・グループワークの在り方	食物科クッキングフェスティバル（文化祭作品展示）は例年グループ作品であるが、今年度は密にならないよう個人作品に変更。
実習内容の工夫	例年通り
他人（外部）への提供	集団給食実習は7月現在、すべて停止している。今後は、状況を見ながら9月より開始する予定。

愛知県立岩津高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

(1) 講義・課題（レポート）を課す

ア 方法

教科書の範囲で、家庭での調べ学習が可能な内容を、教員が課題プリントとして作成し、生徒に課した。生徒を定期的に登校させ（2週に1回程度）、課題の提案・回収を行う。

イ 評価

- ・提出された課題の内容（達成度、取り組み状況）
- ・学校再開後、課題の内容を授業で補足し、確認テストを行う の二段階で評価をした。

(2) 実習1…以下のように家庭での実習を課し、レポートを提出させる。

ア 方法

- ・既習の実習内容を含めた献立を各自で考え、実習（5回）
- ・材料・料理を指定し、作り方・盛り付け・配膳は各自で考え実習（1回）

イ 評価

- ・いずれも、材料・調理過程（一部）・作品を写真に収め、保護者に感想を書いていただき、レポートとして提出させる。
- ・提出期限、作品の出来上がり、レポート内容を、調理国際科のレポートの評価基準に則って評価する。

(3) 実習2…動画の視聴

ア 本校の教員による、基本的な調理技術の動画を視聴し、家庭での練習に活用する。

イ 評価

- ・特に評価はしない。家庭練習の参考にするためのものである。

2 学校再開後の授業の工夫

(1) 授業時間数の確保

- ・夏季休業、冬季休業が短縮され、授業日数を確保した。
- ・調理実習では、昼休憩も延長して実習を行う。
- ・学校休業中の課題を授業時間としてカウントする。

以上の方法で、授業時間数が確保でき、現状では年間授業時間の見直しは特に必要ない。

(2) 授業内容の見直し・検討

調理実習の内容は、季節との関係で材料（特に魚介類、野菜類）の変更は若干必要であると予想されるが、基本的に例年とほぼ変わらない内容を実施できると考えている。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校の指導として、登校前の検温、体調のチェック。登校後は校舎に入る前に手洗いをする。
マスクの着用・実習着の衛生	更衣室は密な状態を避けるため、半分ずつ入室し、更衣する。調理室に入室する際は、頭髮、爪、服装、体調のチェックを一人ひとり行う。手指をアルコール消毒したのち入室。クリアマスクを着用し実習を行う。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	実習前の手洗い、アルコール消毒を徹底する。実習中は特に意識して手洗いを行う。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習後は床を水で流し、ブラシをかける。定期的に次亜塩素酸による殺菌を行う。使用後の器具は食洗器にかけ乾燥させ、まな板は紫外線殺菌を行う。
換気	吸排気的设计になっている。冷房使用時は、対角線上の窓は開けている。

実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料は別室で分配する。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	すべて、各実習班のうち1名が別室から運び、返却は食洗器の担当班の生徒が行う。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	通常の調理実習室及び隣接の総合調理実習室を使い、1台に2名、横並びで実習をしている。
実習・グループワークの在り方	作業内容別に実習室を分けている。加熱する物と生の物は実習室を分ける、魚をさばく場合は別室で行うなど、調理工程・調理内容で教室を分け、途中で作業を交代する。
実習内容の工夫	実習内容に例年と特に変更はない。
他人(外部)への提供	7月現在、教員対象の総合調理実習では、すべて弁当を配達する形式で行っている。通常の自習室で行う集団給食実習では、接客をし、対面で飲食をするため感染のリスクが高い。外部への提供はしていない。

4 その他（意見・感想）

- 新型コロナウイルスの感染拡大防止に大きな関心が寄せられる中で、調理現場及び調理実習での食中毒、特にノロウイルスへの関心が薄れてきているように感じます。調理、飲食の現場での新型コロナウイルスは、対面で飲食を行うことが大きな問題であり、むしろ調理実習室、調理作業の衛生管理ができていない場合、ノロウイルス感染の方が甚大な被害が出るように思いますが、新型コロナウイルス感染症にばかり意識が向き、調理場でのノロウイルス感染症が軽視されていないか危惧します。

岐阜県立大垣桜高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

科目「総合調理実習」 単元：接客サービス 科目「調理」 単元：目的別・対象別の献立と調理

本校は調理師養成施設で、3年生の科目「総合調理実習」では毎年5月～6月に「レストラン実習」として大量調理実習を行っている。在校生、職員、保護者、地域の方に協力を依頼し、大量調理の計画から発注、調理、衛生管理や食事環境とサービス等を学んでいる。しかし今年度は新型コロナウイルスにより中止になった。そこで、総合調理実習の内容である接客サービスを家庭学習で補うことができないかと考え、目的別・対象別の調理の計画から発注、調理、衛生管理や食事環境とサービスを総合的、体験的に学ばせるためにカフェ模擬体験「お家deカフェ」を実施した。

【方法】

①計画から実施、反省までを2か月間で行うようにカフェの計画表を作成する。

調理の計画、練習、その他接客や食事環境を整え、家族の都合等に合わせ、各自で実施日を決定する。

②カフェ実施までに必要なことについて調べ学習を行い準備する。（家庭でプリント学習）

③料理を魅力的に表現する方法を学ぶ。（オンライン授業）

（写真の撮り方、料理名の付け方、メニュー表の作り方など）

④提供する料理の練習をする。（家庭で実技学習）

⑤実施・評価する。



＜メニュー表＞



＜実施の様子＞

＜食事環境の工夫例＞

- ・庭のテラスでの提供
- ・キャンドルや花、ランチョンマット等の食卓の演出
- ・BGMで緊張感を緩和
- ・オープンキッチンを意識した調理パフォーマンスや食卓での切り分け、取り分け、仕上げの盛付けなどのサービス

【生徒の感想】

- ・家庭にある食材や食器など、限られる中で家族のニーズを満たすカフェメニューを作ることができた。前日から仕込みを行い、当日はスムーズに調理をすることができた。食事環境を整える工夫をし、家族の会話や笑顔あふれた空間をつくることができた。
- ・家庭料理で「おもてなし」を意識した時、どのように調理や接客・サービスを行えばいいかを工夫することが難しかった。家族相手に接客をするのは少し恥ずかしかったが、実践する難しさや準備の多さを体験でき勉強になった。とても楽しかった。

【評価と課題】

- ・3年生は1、2年の学習の積み重ねがあることで、家庭でこの課題学習ができた。
- ・調理業務全体を総合的に捉え、ニーズへの対応、創造的な調理、食事環境の設定、食事提供を体験することができた。今回は家庭の事情を考え、自由にメニューを設定させたが、条件を設定し、回数を重ね、食事提供に関する総合力を身に付けさせることが必要である。

2 学校再開後の授業の工夫

【年間指導計画】

① 科目「総合調理実習」

5月～6月の集団調理実習「レストラン実習」は中止。
調理計画、調理、接客サービス、管理等は家庭学習で補う。
大量調理実習については9月以降に食物科内で実施予定。

② 科目「調理」実習時期の変更と実習内容の精選。

調理技術の定着は家庭学習で補う。

【授業時間数】

生徒への負担を考慮しながら、できる限り授業時間数を確保する。

- ① 長期休業期間の短縮。
- ② 6月30日（火）から毎週火曜日に7限授業を実施。
- ③ 土曜授業 4日間。
- ④ 学校行事の中止と縮小。
- ⑤ 定期考査期間、三者懇談、長期休業中の補充授業。

【授業の工夫：科目「調理」】

科目「調理」では、6月中は、生徒は調理実習を行わず、調理工程を学び、課題として家庭で調理をした後、レポートで料理の作り方や食材等をまとめ、料理の写真を添えて提出することで1つの実習とした。実習の様子や大切な調理のポイントが振り返れるようにビデオやi-padで記録を撮り、実習後にも生徒が見られるようにした。生徒が家庭で調理を行うことから、材料や調理器具を配慮した学習内容にしているが、さらに、入手や調理がしやすい安価な材料や、調理道具が揃っていないことを前提とした調理方法を紹介するなど配慮した。実習中の席は示範台に向かって一方向で、両サイド、前後スペースを保ちながら座らせている。広い調理室だが、後ろの席までデモンストレーションの教員の手元や料理の工程がテレビモニターで見ることが出来る。料理の凹凸や光沢、料理と器の空間等、実物で見たほうがいいものは、教員が持ち回りで説明を補いながら見せたり、ソーシャルディスタンスを保たせながら示範台で見せた。

生徒は家庭で調理をするとき、材料や調理道具、器を工夫しながら家庭であるものを使用して調理を行っている。デモンストレーションを見た時は理解したつもりでも、家庭で1人で調理を行うと、わからないことや自信がないことが多く、失敗に繋がる。調理実習の初めの時間は、家庭学習で行った調理での失敗の原因を解明し、同じ失敗をしないように振り返りの時間とした。

1年生はまだ、調理経験が少なくデモンストレーションを見て、家庭で調理を行うことが難しいことから、科目「食品」と連携した調理実験を行い、食品の特徴を科学的に理解させ、食に対する興味関心を高めるような授業内容の工夫をした。

7月からは調理台に入る人数を減らし自己完結型調理で、個人の技術を向上させるような内容で行っている。1クラス40人を20人ずつで、入れ替えしながら実習を行っていることから、時間が倍かかる。そこで、実習内容や実習の展開を工夫することで時間短縮して行っている。特に1年生は調理に慣れていないため、調理作業の一つ一つに時間がかかる。実習内容を最小限にし、調理の基礎を丁寧に教えることを心掛けている。

【成果と課題】

- ・個人調理のため、調理時間がかかるが、生徒の理解度に応じて個人指導をしながら進めることで、丁寧な指導ができる。
- ・2、3年生は1、2年の学習の積み重ねがあるので、授業目標の達成や家庭学習も各自で考えて工夫をしながら行うことができるが、1年生は調理経験も少ないことから例年のように授業を進めることが難しい。調理用語、道具の使い方、調理目的、作業の基礎を教える必要がある。授業内容の精選、他科目と連携をし、1年次での指導目標の見直しと教員間での理解を図っている。
- ・今後も授業と家庭学習の両方で生徒の学習内容理解の解度を深めるような工夫をする。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	① 自宅で検温し、「健康チェックカード」に記入して持参する。 ② 発熱や風邪症状等がある場合は、学校に連絡し、登校しない。 ③ 登校後、校舎に入る前に教員が体温と体調の確認をする。 ④ 校舎入り口で手洗いをしてから教室に移動する。（手洗いは顔や髪の毛に触れないようにする。） ⑤ 登校後、体調不良になった場合は教員に連絡し、待機室に移動して保護者の迎えで早退する。
マスクの着用・実習着の衛生	① マスクを着用する。（自転車乗車時は息苦しさや熱中症の予防のため、マスクを外してもよい。） ② 公共交通機関内では、必ずマスクを着用し、会話を控え、人との距離を取る。 ③ 実習前に、生徒の健康状態を把握し、実習中の体調変化にも注意を払う。調理前の衛生管理チェック表を記入する。 ④ 実習着は使用後、袋に入れて持ち帰り、毎回洗濯を行う。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	① 更衣室への入退室時にアルコールで手指消毒する。 ② 実習室の入室後に手指消毒する。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	① 使用後、多数の人が触れた部分を掃除の時間に重点的に次亜塩素酸で消毒する。 ノブ、スイッチ、蛇口、共通調理機器の取っ手 調理台、椅子 更衣室ロッカーの取っ手
換気	① 教室や廊下の窓は常時開放する。エアコン使用時は、教室の四隅の窓を開けて換気する。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	① 教員と調理当番が材料運搬、分配を行う。実習中は要冷蔵のものは冷蔵庫で保管し、使用する直前に提供する。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	① 使用する材料、道具は使用する前に必ず洗ってから使用する。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	① 実習中の調理台の使用人数は2名までとしている。1、2年生は入れ替わり。3年生は分割授業を行う。 ② 調理中は生徒が向き合わないように、互い違いで調理を行う。 ③ 試食は距離を開けて横並びに座る。
実習・グループワークの在り方	① できるだけ少人数での活動。話し合いが必要な場合、密にならないよう、ICT 機器を使用し、生徒間の距離を保ちながら話し合いのできる工夫を行う。 ② 更衣室は密になりやすい場所であることから、女子生徒は教室と更衣室の2か所で更衣を行い、男子生徒は1か所の更衣室だが、時間差で着替える。また、入口にアルコール消毒を設置し、更衣室に入る前には必ず手指の消毒を行っている。更衣中は会話を控えるように指示をしている。また、目につく箇所に新型コロナ予防対策のポスターを張り、注意喚起している。
実習内容の工夫	① 6月 教員によるデモンストレーションのみ、試食を伴わない。生徒は家庭で調理課題を行う。 ② 7月 自己完結の個人調理、分割授業で実施する（実習人数：最大20人）。 ③ 夏休み以降、岐阜県教育委員会のガイドラインに沿って実施する。

4 その他（意見・感想）

【実習】

調理実習に関してはグループ作業ができなくなった分、個々の確認ができるようになり、個々の力をつけることができるようになった。実習をローテーションさせる分、時間がかかることや実習を待っている間の生徒への学習内容と指導する教員の確保が課題である。

家庭学習を実習内容の補助的な役割としていることから、家庭学習の内容が充実してきた。しかし、生徒の自主性や家庭の協力等により個人差が大きく出ている。

【座学】

ソーシャルディスタンスから生徒同士の学びあいが難しくなった。本来ならば、生徒の話し合い、疑似体験から思考力や理解力、判断力を養ってきたが、講義式の授業で生徒の深い学び、主体的な学びができていないか不安である。特に40人の生徒の場合、全体への指導を行っているが生徒の個々の理解度を見逃している恐れがある。

現在は4、5月の授業の遅れを取り戻すために計画的に、取り組んでいるが、今後さらにコロナウイルスの感染や自然災害により、休校になる可能性もあると考えられる。授業内容の進め方に不安と焦りを感じている。

岐阜女子高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・ プリント学習においては、料理コンクールの作品考案、毎日の料理日記を行った。
- ・ 5月11日以降、You Tube を利用した動画配信授業を行った。

2 学校再開後の授業の工夫

- ・ 分散登校を2週間行い、その後は全員登校に移行した。
- ・ 調理実習を行うにあたり、「調理実習時における新型コロナウイルス感染症対策」というマニュアルを作成、生徒・保護者へ実習の進め方についての理解を図った。
- ・ 6月中の調理実習は、講師のデモのみとし、レポート作成に重点をおいた。
グループ活動においては、人数を減らし、対面にならないようにした。
徐々に技術演習を取り入れたが、使用食材は全て廃棄とした。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校時の検温チェックはもちろん、実習直前の体温も計測する。 少しでも体調の悪い生徒がいれば、授業には参加せずすぐに帰宅させる。
マスクの着用・実習着の衛生	マスクの入手が困難な時期もあったため、実習用に布マスクを用意する。 フェイスシールドも用意した。 実習着は毎日持ち帰り洗濯をする。（普段も同様）
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	30秒の手洗いの後、アルコールにて消毒。 首から上を触らないよう指導する。触った場合は、再度手洗い、消毒を行う。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	使用前にアルコール散布し、使用後は洗浄後水気を取り、アルコール散布し、片付け。
換気	窓やドアを開放。換気扇を常に回す。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	基本的に、教員が行う。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	基本的に、教員が行う。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	実習台を広く使い、できるだけ距離をおいて配置する。 調理室を2部屋使う。
実習・グループワークの在り方	試食を行わない。 個々での技術演習を増やす。
実習内容の工夫	6月中の講師のデモのみの献立については、グループ実習が始まってから、もう一度復習をする。
他人（外部）への提供	外部への提供は控える。

4 その他（意見・感想）

- ・ 休校期間中は、家庭で何らかの調理に携わるよう指導しているが、徹底が難しい。
例年と比べて、技術力に差が出るのではないかと不安に感じた。

三重県立相可高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- 1 科目 「調理」 食物調理科（調理師養成施設） 1年
- 2 内容（単元等） 調理の基本
- 3 単元の目標 調理を学ぶことの意義を理解し、調理師としての基本的な態度を身につける。
調理の基本操作を身につける。

4 単元の評価の観点・評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
調理に関心を持ち、調理師としてプロを目指す意欲を身につけている。	基本的な料理を考え、工夫する能力を身につけ、表現することができる。	調理器具の取り扱い、食材の扱い等、調理の基礎的な技術ができる。	調理を学ぶ目的、調理の基本操作、簡単な調理器具について理解できる。

5 指導計画（家庭学習、分散登校時）

	学校の授業における学習活動	家庭学習
●4月14日	臨時休業の前日 「調理実習」1時間	
4月14日	白衣の着方、包丁の扱い方、名称 課題「我が家の一品」の説明 プリント 動画視聴（生徒が作成したYouTube動画）	我が家の一品を2つ作成 提出：写真に撮って提出（LINE）
●4月15日～5月31日	臨時休業	
●4月15日～5月17日	情報通信を活用したオンラインオンデマンド授業 「調理理論」12時間	
4月20日		昼食メニューを作成 提出：写真に撮って提出（LINE） 評価：盛り付け
4月23日		包丁研ぎ、手入れの仕方 野菜の切り方 動画（自作）を視聴→動画で確認、指導
4月27日		弁当を作成 提出：写真に撮って提出（LINE） 評価：盛り付け 家庭科食物検定4級（胡瓜切り） ご飯の炊き方 だしの取り方 マヨネーズ チャーハン ぶりの照り焼き 動画（自作）を視聴→動画で確認、指導
5月8日		野菜の切り方 食物調理検定3級（野菜炒め 牛奶豆腐） ほうれん草のお浸し 動画（自作）を視聴→動画で確認、指導
5月12日		我が家の弁当作成 提出：写真に撮って提出（LINE） ガリヘギ フレンチトースト 動画（自作）を視聴→動画で確認、指導
●5月18日	テレビ会議システムによる同時双方向型授業（オンラインライブ授業） 「調理理論」2時間	
5月18日	オンラインライブ授業 包丁の研ぎ方 野菜の切り方の練習と復習	
5月21日	オンラインライブ授業 食物調理検定4級の説明 だしのとり方	
●5月25日	分散授業・オンラインライブ授業（学年別に実施） 「調理実習」3時間	
5月29日	分散登校で授業	
●6月1日	通常授業開始	

6 家庭学習の教材

○プリント 登校後提出のレポート（テンプレート）

○自作動画

以下、家庭学習で視聴した動画

ご飯を炊く 包丁の研ぎ方 包丁の種類と研ぎ方 だしの取り方 きゅうりの色出しとたて塩
食物調理検定3級（豚肉の野菜いため 牛奶豆腐） 炒飯 ぶりの照り焼き フレンチトースト
ほうれん草としめじのお浸し ガリヘギ（新生姜の甘酢づけ）

以下、オンラインで配信した動画

味噌汁の作り方 かきたま汁 だしまき卵 親子丼 マヨネーズの作り方 海鮮ご飯 鯉のたたき
小松菜と油揚げの煮浸しと空豆のコンロ焼き 鯛を卸す 大根の桂むき 肉じゃが



○YouTube 動画（本校生徒が実演） https://www.youtube.com/channel/UCPtBJNALuoHSfsrRIG_448g

チャーシューメン だし巻き きつねうどん やきそば 親子丼 からあげ お好み焼き
チーズケーキ 手巻き寿司 オムレツ プリン 肉じゃが 抹茶ロールケーキ 焼き鳥



7 指導上の工夫

① 4月14日 臨時休業前日の授業 「調理実習」1時間

1年生の最初の授業でもあり、白衣と包丁を授与し、「調理」を学ぶ意義、調理師としての心構え、調理の目的等を講義し、簡単な包丁の扱いについて実習した。その後、休業中の課題について説明した。実習を行うことなく家庭学習に入るのので、「我が家の一品」を家庭で実習し、登校後提出するレシピのひな型をプリントで作成、指示を行った。その際、本校生徒が実演している料理動画（YouTube 「6家庭学習の教材」参照）の視聴を行った。

② 4月15日～5月17日（情報通信を活用したオンラインデマンド授業） 「調理理論」12時間

「調理理論」の課題として、以前より活用していた「LINE」の連絡網にて課題を配信し、生徒は課題の成果を写真や動画に撮って送信した。生徒は家庭学習の課題（宿題）として調理を行い、写真や動画でその成果を教員に提出した。教員は送付された写真、動画により、家庭での学習意欲を高めることを目的に指導を行い、評価を行った。

臨時休業に入ってから教員2名で料理動画を作成し、オンライン授業の環境が整備されるまでは「LINE」で送信できるデータ量に分割して生徒に送信、動画を視聴して学習する課題を「LINE」にて指示、指導した。オンライン授業の環境（「G-Suite for Education」）が整備された後は「Classroom」

に順次アップロードし、1年生から3年生までが自由に視聴できるようにした。(作成した動画は、「6 家庭学習の教材」参照)

これらの動画は三重県教育委員会のサイト(右図 アドレスは下記)にも紹介、三重テレビ放送の「三重県子どもの学び応援チャンネル」でも放送され、県内の高校生の家庭学習の教材としても活用された。

https://www.pref.mie.lg.jp/MOVIE/ci200006535_00003.htm

(写真は生徒が提出した写真)



③ 5月18日～22日(テレビ会議システムによる同時双方向型授業)

「調理理論」2時間

家庭学習の課題の復習として、包丁の研ぎ方、だしの取り方、野菜の切り方、食物調理検定4級の指導をおこなった(「5 指導計画」網かけ参照)。オンラインライブ授業の予習と復習を兼ねて、生徒からの質問に対応し、学年を超えた生徒の意見交換の場として「LINE」を活用した。

④ 5月25日～29日(分散登校の授業) 「調理実習」3時間

作成した料理のレシピを提出させた。包丁が研げているかの指導を行い、包丁研ぎ、簡単な野菜の切り方の実習を行った。(右写真)



8 課題と解決方法

① 生徒の通信環境と動画のデータ量

オンライン授業を実施するにあたり、本校では事前にアンケート調査を実施し、パソコンとWiFiルータの貸与、コンピュータ教室の開放を行い、全員が授業に参加できる体制がとれた。しかし、生徒の通信環境はスマートフォンが多く、「LINE」での動画配信は1分30秒以内に分割して配信した。動画で動作の流れがわかるように、詳細な提示が必要なものは静止画として配信した。オンライン授業の整備後は分割することなく「G-Suite」の「Classroom」に資料として提示した。

② 動画の本数と内容

動画の作成には技術が必要で時間もかかるので、基本的な内容の動画を中心に作成し、1年生や県内の高校生も視聴するため、できるだけ初心者でもわかるように心掛けた。そのため、2、3年生は復習用に、1年生は3年間でどういう調理を学ぶか把握できるように、作成した動画は全学年に配信した。

③ 評価

提出された写真や動画、登校後の課題提出で評価を行った。未提出が続く生徒への指導には「LINE」を活用した。1年生は学校での授業がないまま家庭学習となったので、課題について理解できない生徒も何人かいたことが一番の課題であった。オンラインライブ授業の出席状況は問題なしであった。

評価の観点のうち、「関心・意欲・態度」「思考・判断・表現」については、課題の提出状況から概ね良好と判断した。「技能」「知識・理解」については盛り付けの評価のみになり、今後の学習状況で評価したい。

9 まとめ

6月1日からの通常授業再開後は授業と放課後の補習等を行っているが、年度内には従来の授業内容はこなせないと予想できる。現1年生については、2年次の9月には本来の授業内容となるようにしたい。高等学校の調理科は3年間の学習時間があることに安堵している。

また、今回のオンライン授業は教師としての資質向上にもなった。短い時間に要点をまとめて説明するこ

と、生徒への模範料理の作成や動画の作成など、教員の技術向上にもなった。

10 参考（2、3年生）

2、3年生はこれまでの基礎技術と知識があり、家庭学習においても期待した成果が見られた。オンラインライブ授業では、パソコンを通してであるが、一人一人の顔を見ながら指導ができ、普段はおとなしくて前に出られない生徒とも会話し、就職や進路の面談もできた。今後は、料理動画も充実させて、学校の授業とオンラン授業を併用し、新しい学習形態として位置づけていきたい。

2、3年生の授業内容

● 家庭学習における課題 「調理理論」

オンライン環境が整備されるまで、1年生と同様に、「LINE」にて課題や動画を配信、生徒は自宅で料理を作成、写真で成果を報告し、個々に指導を行った。オンライン環境整備後は、「LINE」と「G-Suite for Education」を併用して指導を行った。課題のレポートは登校後、提出させた。

課題：「肉を使った総菜」「昼食メニュー」「弁当（2年生）」「カフェメニュー（3年生）」

「チーズ料理」「卵料理」「牛乳料理」「豆腐料理」「飛龍頭（1年の復讐）」

「食物調理技術検定2級（2年生）」「『総合調理実習』で提案する弁当料理（3年生）」

教員作成の動画視聴による課題：「桂剥き」「ご飯の炊き方（復習）」「マヨネーズ」「炒飯」

「ほうれん草のお浸し」「あら炊き」「胡麻豆腐」「ガリヘギ」

● テレビ会議システムによる同時双方向型授業 「調理実習」

2年生は、食物調理技術検定2級作品について、家庭学習の仕上げとして、成果作品を見て評価、全員で討論を行った。3年生は、人に提供する弁当料理について、成果作品を見て評価、全員で討論を行って「総合調理実習」で提供するメニュー開発について検討を行った。

2年生の食物調理技術検定 左：師範作品 右：生徒の提出した作品

2年生の検定2級 師範作品



3年生の創作料理とレシピ 生徒が提出した作品



3年生の弁当 師範作品



2 学校再開後の授業の工夫

事例は1年生の「調理」

1 通常授業開始後の指導計画

当初の指導計画では、旬の食材を扱えるよう実習計画をたてていたが、調理実習が6月からの実施となったため、年間指導計画（シラバス）を見直すことになった。

学期	学習内容
1学期 (6、7月)	調理の基本操作 日本料理の基礎（家庭学習中の課題の実習） 包丁の研ぎ方と使い方、だしの取り方、ご飯の炊き方、食物調理技術検定4級 中国料理の基礎 野菜の切り方 中華鍋の使い方 中華包丁の使い方 基礎的な料理方法 ※当初の年間指導計画（シラバス）では1学期に日本料理を予定していたが、旬の食材

	(魚)の時期ではなくなったため、今年度は中国料理の基礎から行う。	
2 学期	日本料理の基礎 西洋料理の基礎	魚の卸し方、野菜の切り方、煮物、揚げ物 ほか 西洋包丁の使い方、野菜の切り方、だしの取り方 ほか
3 学期	西洋料理の基礎 日本料理の基礎	専門的な器具の使い方 ほか すしの基礎技術 発酵食品、調味料 ほか

2 年間授業時間数の見直し

臨時休業に入るまで実施した授業時間数、課題による授業の時間数（「調理実習」はなし）、オンラインライブ授業の時間数、分散登校時の時間数、通常授業後の時間数を見直し、不足する時間数については、7限目の授業や夏季休暇に補充授業を計画し、必要な時間数を確保できた。

「調理理論」 (2 単位)	課題による時間数	12 時間
	オンラインライブ授業による時間数	2 時間
	6 月以降の時間数	50 時間
	7 限目の補充授業	4 時間
	夏季休業中の補充授業	2 時間
「調理実習」 (3 単位)	4 月の時間数	1 時間
	分散登校時の時間数	3 時間
	6 月以降の時間数	90 時間
	7 限目の補充授業	8 時間
	夏季休業中の補充時間数	3 時間



3 授業のようす

授業への対応については、「3 新型コロナウイルス感染症への対応」参照。

4 補習

通常授業再開後は、授業だけでなく、放課後に補習を行い、指導を行っている。放課後の補習においては、上級生が1年生に技術指導を行うようにしており、上級生にとっても自らの技術力の確認となっている。

5 課題

年度内には従来の授業内容はこなせないと予想できる。現1年生については、2年次の9月には本来の授業内容となるようにしたい。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等への対応）

留意事項	具体的な対応（例：相可高校）
事前の健康観察	学校の指導として登校前に自宅にて検温、体調をチェックする。登校後、チェック表に自己申告して記入する。
マスクの着用・実習着の衛生	実習時はフェイスガードを着用。頭髮、爪については厳しくチェックしている。実習着については洗濯頻度を高めるよう指導している。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理実習棟、調理実習室入口にアルコール消毒噴霧器を設置、通過時に手指の消毒を通常時より念入りに行う。 
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	器具は別室にまとめて保管し、汚れていないかどうか確認する。次亜塩素酸による消毒をし、膝より下には器具を置かないなどの工夫をし

	ている。実習室は始業前に生徒の有志により掃除を行っている。実習授業後は器具・機器の洗浄、乾燥を念入りに行っている。 
換気	実習室は吸排気的设计となっており、常に良好であるが、冷房使用時にも換気には注意している。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	以前より大量仕入れを少なくして必要なもの、量を仕入れ、新鮮な材料を使用している。材料はプレハブ冷蔵庫で保管、プレハブ冷蔵庫は人が中に入るため、なるべく材料運搬は教員が行い、できるだけ出し入れの回数を少なくしている。 実習中は各テーブル下の冷蔵庫に保管する。 実習終了時に残りの材料の有無を確認する。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	別室から使用する器具のみ各テーブルに生徒個人で運び、使用後は保管場所に個人で運んでいる。
生徒同士の距離(1~2メートル)対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	40人規模の実習室で1クラスの定員は20名であるため、密集にならない。生徒間の距離をあけるよう指導している。  生徒は横並びになって実習を行っている。
実習・グループワークの在り方	20人を2班に分け、仕事を分担している。作業を2回転することにより個人の技術が習得できるように学習している。 本校は各学年20人定員であり、指導する教員が1名であり、実習室の規模もゆとりがあり、特に配慮する必要はない。
実習内容の工夫	個人で完結する調理実習を行っている。生徒自身に目標を設定させる。(別表1)
他人(外部)への提供	文科省の「新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた職業に関する教科の実習等に関するQ&Aについて」、農水省の「食品産業事業者に新型コロナウイルス感染症が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン」、「新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた『三重県指針』ver.2」に基づいて、ガイドライン(別表2)を作成して、感染予防策(体温の測定と記録、マスクの着用、人との間隔、換気、手洗い、手指の消毒、拭き取り清掃や施設・設備の消毒)を実施し、集団給食、研修施設の再開を実現したい。 9月現在、集団給食から徐々に実施している。

(別表1) 実習の工夫：個人で完結する調理実習

調理師養成科目：「調理実習」

実習の目標： 実習については、グループワークができない時期に、個人で完結する調理実習を組み、一人一人の技術の向上を目指す。

実習内容

学 年	実習メニュー	実習内容
1 年	胡瓜切り・計量	食物調理技術検定4級実技 包丁の扱い方 胡瓜の切り方 計量の仕方
	だし巻き卵・プリン	だし巻きの巻き方 プリンの作り方 卵の特性について
	炒飯・ニューナイ豆腐	炒飯の作り方(鍋の振り方) 寒天の扱い方
	魚のムニエル・マセドアンサラダ	食物調理技術検定3級実技 ムニエルの作り方 野菜の切り方
	かき玉汁 ほうれん草のお浸し	出しの取り方 卵の流し方 青菜の湯がき方、仮漬け・本漬けの仕方
	鰯の包み焼き・沢煮汁	鰯のおろし方、ホイル焼きの仕方 野菜の切り方
	鯖の味噌煮 けんちん汁	鯖のおろし方 味噌煮の仕方 野菜の切り方、けんちん汁の作り方
2 年	飛龍頭生姜あんかけ・占地とほうれん草のお浸し	豆腐の水切り、豆腐裏ごし、当たり鉢の使い方、青菜のゆで方、お浸しの作り方
	弁当料理	食物調理技術検定2級実技 弁当献立たて方、盛り付け方
	鰹料理	鰹のさばき方、節取り、平造り、串の打ち方
	胡麻豆腐 冬瓜鶏そぼろあんかけ	胡麻豆腐の作り方 冬瓜の切り方 煮方
	里芋の含め煮 秋刀魚のわた焼き	芋六法むきの仕方について 秋刀魚の捌き方 串の打ち方
	鯛の姿造り	鯛の姿造りの仕方 大根の桂剥きの仕方
	行事食	調理技術検定1級実技 日本料理、西洋料理、中国料理の行事食
3 年	鰻料理	鰻のさばき方 鰻の部位による調理法
	西洋料理の前菜	野菜の飾り切り 前菜の組み合わせ
	日本料理の前菜	野菜の飾り切り 前菜の組み合わせ
	鱧料理	鱧のさばき方 鱧の調理法
	文化祭個人作品	調理技術の集大成 展示の工夫

(別表2) 食事提供施設としての相可高校ガイドライン (「新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた『三重県指針』 ver. 2」より作成)

	✓項目	✓
共通事項	人との接触を避け、対人距離を確保（できるだけ2mを目安に）する。	
	感染防止のための入場者の整理を行う。（密にならないように対応。発熱や咳・咽頭痛などの症状がある人の入場制限を含む。）	
	入口及び施設内に手指の消毒設備を設置する。	
	マスクを着用する。（従業員及び入場者に対する周知する。）	
	施設の換気を行う。	
	施設の消毒を行う。	
	発熱や軽度であっても咳・咽頭痛などの症状がある人は入場しないように呼び掛く（状況によっては、発熱者を体温計などで特定し、入場を制限することも考える）	
	万が一感染が発生した場合に備え、個人情報の取り扱いには十分注意しながら、入場者等の名簿を適切に管理する。	
	他人と共用する物品や手が頻回に触れる箇所を工夫して最低限にする。	
	複数の人の手が触れる場所を適宜消毒する。	
	手や口が触れるようなもの（コップ、箸など）は、適切に洗浄消毒するなど、特段の対応を図る。	
	人と人に対面する場合は、アクリル板・透明ビニールカーテンなどを設置する。	
	ユニフォームや衣類はこまめに洗濯する。	
食事提供施設	こまめな手洗いや手指消毒の徹底を図る。	
	個室など定員が決まっているスペースについて、定員人数の半分の利用とする。	
	座席の間にパーティションを設け、又は座席の間隔を十分に空ける、真正面の席を避けるなど、「三つの『密』」の環境を排除する。	
	接客時等におけるマスク着用（マスクを着用していない客と直接接する場合は、目の防護具（フェイスガード等）も装着）、客の入れ替え時の適切な消毒や清掃、大皿での取り分けによる食事提供を自粛する。	
	必要に応じて、入場の制限等を講ずるなど、施設内の移動においても人と人との接触を避けるための十分な距離（できるだけ2mを目安に）を確保する。	
	従業員や出入り業者に発熱や感冒症状がある場合の迅速かつ適切な対応など、衛生面や健康面の管理を徹底する。	
トイレ	客の滞在時間に目安を設けるなど、長時間の滞在・密集を避ける。	
	不特定多数が接触する場所は清拭消毒を行う。	
	トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示する。	
	ペーパータオルを設置するか、個人用タオルを準備する。	
休憩スペース	ハンドドライヤーは止め、共通のタオルは禁止する。	
	一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしないようにする。	
	休憩スペースは常時換気することに努める。	
	共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に消毒する。	
ごみの廃棄	従業員が使用する際は、入退室の前後に手洗いをする。	
	鼻水、唾液等が付いたごみは、ビニール袋に入れて密閉して縛る。	
	ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用する。	
清掃・消毒	マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手を洗う。	
	市販されている界面活性剤含有の洗浄剤や漂白剤を用いて清掃する。	
その他	不特定多数が触れる箇所（テーブル、いすの背もたれ、ドアノブ、電気のスイッチ、電話、キーボード、タブレット、タッチパネル、レジ、蛇口、手すり、つり革、エレベーターのボタンなど）は、始業前後等に清拭消毒する。	
	高齢者や持病のある方については、感染した場合の重症化リスクが高いことから、サービス提供時においても、より慎重で徹底した対応を検討する。	
	地域での感染拡大の可能性が報告された場合の対応について検討しておく。	

綾羽高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・課題を作成し、生徒宅への郵送
- ・調理・製菓の動画配信
- ・材料を計量し、ルセットも入れ、生徒宅に配布をし、動画を見ながらマジパンの作成

2 学校再開後の授業の工夫

- ・実習では、フェイスガード、手袋の着用の義務づけ
- ・座学では、マスク着用のため、教員のマイク使用など
- ・分散登校：20人ずつに分け、少人数での授業実施

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校前に自宅での検温、体調チェックする。 登校後、チェック表に記入する。
マスクの着用・実習着の衛生	フェイスガード、ゴム手袋の着用 髪については、ヘアネット着用
共用の教材、器具、機器、設備に 触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理実習室に、アルコール消毒噴霧器の設置 全テーブルにアルコール設置
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	器具は別室に保管し、次亜塩素酸による消毒をする。 実習後は器具・機器の洗浄、乾燥を徹底する
換気	網戸を設置し、定期的に換気をする
実習における材料運搬や作業における 教員・生徒同士の接触	極力少量での発注に注意をする 材料の運搬は、実習担当が行う。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	別室から、生徒個人で運び、使用後は保管場所に個人で運んでいく。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	本校の調理スペースは小さいため、1テーブル4人で間隔を取りながら取り組んでいる。
実習・グループワークの在り方	本校は設備的な問題や昼間定時制課程なこともあり、分割が非常に難しい状態である。 そのため、間隔をあけることや、衛生的な指導しかできていない
実習内容の工夫	集団での連携や協調性を育むため、役割分担をさせている。
他人(外部)への提供	現在は、年内のイベントを全て見直す方向である。 保護者への提供、インターンシップ先の方々への試食など、外部からの来校をご遠慮いただく方向を考えている。

福知山淑徳高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・「調理実習」について
Classi で動画を配信
1年生：薄刃包丁の研ぎ方、箸の持ち方
2年生：出刃包丁の研ぎ方、蛇腹胡瓜、オムレツ、鯖の三枚おろし
3年生：柳刃包丁の研ぎ方、柳刃包丁の使い方(平造りの練習)、人参のねじり梅、小芋の六方剥き
学校が再開した時、授業がスムーズに行えるよう自宅練習をする。
自宅で練習する中での質問には、各学年の登校日に個別に対応
- ・「調理理論」について
家庭学習課題を作成し、登校日に提出させた。
1年生：調理器具の名称や野菜の切り方等についてプリント学習
2年生：食物調理技術検定3級筆記(基礎編)の問題集に取り組む
3年生：食物調理技術検定2級の弁当献立を考える
総合調理実習で提案するランチメニュー、弁当献立を考える
- ・家庭学習における課題
家庭でのオンライン環境が整備されている。いない。一方通行(配信のみ)であること

2 学校再開後の授業の工夫

- ・「調理実習」について
実習前のデモンストレーションについては密を避けるため、校内でZoomによる遠隔授業を実施
実習については、放課後に補習を行い、指導を行っている。
- ・4、5月の臨時休校中の不足時間数については、学校としても夏期休暇中に3週間の授業日が設けられたので、専門教科を中心に授業を計画し、必要な時間数を確保した。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校の指導として登校前に自宅にて検温。校舎内に入る前に校門で検温。朝のSHRで各担任より健康チェック。 実習前にチェック表に自己申告して記入。調理室に入る前に検温して記録。（2週間保管）
マスクの着用・実習着の衛生	実習時は必ず使い捨てマスクを着用。 頭髮、爪については厳しくチェック。 実習着については、細目に洗濯するよう指導。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理実習室入口にアルコール消毒噴霧器を設置、通過時に手指消毒。 実習前の手洗いについても、普段以上に念入りに行わせている。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習授業終了時には次亜塩素酸による消毒を行っている。
換気	実習室は吸排気的设计になっており、常に良好であるが、冷房使用時にも換気には注意している。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	実習に必要な分のみの食材を注文し、全て使い切るようにしている。 実習中は各調理台下の冷蔵庫に保管させている。 実習後には、冷蔵庫内の残りの食材の有無を確認。

個人で使用する材料や道具の配布と回収	生徒個人で行わせている。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	60名を2班に分け、更に1班を2教室に分けて実施。 1台に3～4名であるため、密にはならない。 生徒は横並びで実習を行っている。
実習・グループワークの在り方	60名を2班に分け、更に1班を2教室に分けて実施。 30名に対して指導する教員は3名である。
実習内容の工夫	技術向上を目指し、個人練習を中心に行っている。
他人(外部)への提供	7月末現在、全て停止している。

兵庫県立淡路高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・授業の代替となる課題を出題し、その提出をもって授業の出席とみなした。

2 学校再開後の授業の工夫

- ・体温・健康チェックの実施。
- ・マスク着用とこまめな手洗い、消毒。
- ・試食時は対面にならぬよう同じ方向を向いて試食。（話しをしない）
- ・授業後、次亜塩素酸による消毒。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	体温・健康チェック（実習前）。
マスクの着用・実習着の衛生	マスクは必ず着用。 実習服は、毎実習後、家庭において洗濯・消毒を行うように指導。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	手洗い・消毒の徹底。（教員による声かけにより促す）
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	高温殺菌・次亜塩素酸ナトリウムでの消毒。 使用したものは、消毒してから片付ける。
換気	全ての窓を開け、通気性をよくする。 換気扇による換気。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	
個人で使用する材料や道具の配布と回収	道具類は、使用后消毒し、片付ける。 材料は各自で分けられているセットを使用する。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	試食時対面にならぬよう配置。
実習・グループワークの在り方	今年度は、グループワークを行わないようにしている。
実習内容の工夫	試食時、一方向を向き話しせず食べる。 片付けは、自分の試食したものは、自分で洗い、その後殺菌する。
他人(外部)への提供	行わない。

奈良県立磯城野高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

1 科目 「調理実習」 フードデザイン科シェフコース（調理師養成施設） 3年

2 内容（単元等） 日本料理・中国料理・西洋料理

3 単元の目標 基礎的な技術や知識を定着させ、さらに高度な調理操作を身につける。
各国の料理を専門的に学び、異文化への関心を高める。
調理師としての資質を身につける。

4 単元の評価の観点・評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
調理に関心を持ち、調理師として必要な知識・技術を身につけようとしている。	調理に関する知識・技術を生かし創意工夫することができる。	基本の技術を定着させ、高度な調理操作を身につけている。	各国の料理の特徴や文化、料理の基本について理解できる。

5 指導計画

○4月13日～26日（休校）

○4月27日～5月31日（臨時休業）

＊5月7日～ オンライン授業（「G-Suite for Education」）開始

○6月1日～（学校再開・分散登校による授業再開）

○6月15日～（時差登校による通常授業開始）

	学校の授業における学習活動	在宅学習
4月		〈ワークシート〉 西洋料理の基本 中国料理の基本① 中国料理の基本②
5月		〈ワークシート・動画配信〉 炊き込みご飯（豆ご飯） ＊調理カード提出 カスタードプリン・茶碗蒸し（実技テスト対策） ＊作品を写真に撮って提出 〈ワークシート〉 香辛料、香草の特徴・用途
6月	〈実習〉 芙蓉蟹（デモンストレーション） ＊在宅学習の自己評価とフィードバック	〈ワークシート・動画配信〉 芙蓉蟹（実技テスト対策） ＊作品を写真に撮って提出

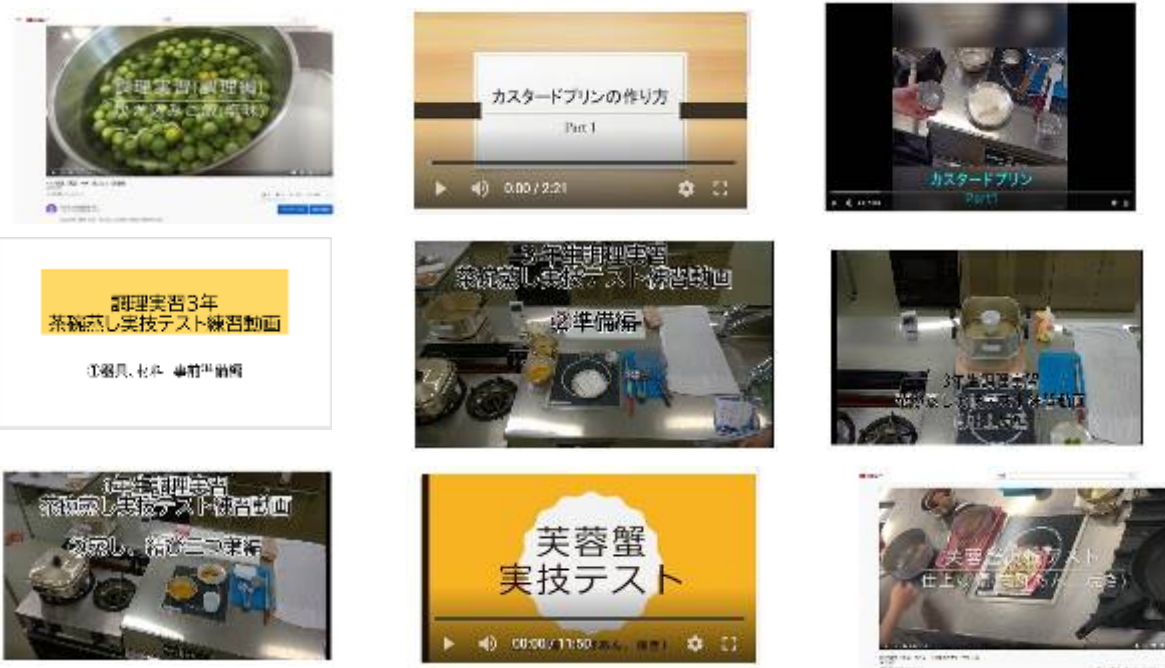
6 在宅学習の教材

○ワークシート（登校後提出）、調理カード等

○YouTube 動画（本校教員による動画作成）

炊き込みご飯 カスタードプリン 茶碗蒸し 芙蓉蟹





7 指導上の工夫

- ① オンライン授業の環境（「G-Suite for Education」）が整備されるまでは、これから動画配信する内容の知識・理解に関することを中心とした予習ワークシートを配布した。
- ② 動画配信後、「Classroom」を利用し、在宅学習（実技練習）の質問に対応した。
- ③ 自己評価、フィードバックをした後、再度動画やスライドの視聴を促し復習に活用した。

8 課題と解決方法

- ① オンライン授業（「G-Suite for Education」）を導入にあたり、事前アンケートを実施し、全員が授業に参加できる体制の確認をした。
- ② 動画作成は、離脱せず最後まで視聴できる内容と時間を心掛け、動画1本につき2分程度で作成した。
- ③ 評価は、ワークシート（提出写真、自己評価等）で行った。

9 まとめ

6月15日から通常授業が再開した。新型コロナウイルス感染症予防に留意しながら実習を進めている。動画やスライド作成は、技術や時間も必要で、時間割に合わせて配信することは大変であったが、繰り返し視聴できることは生徒が主体的に取り組む環境作りにつながった。今後、授業時間の確保や指導計画の見直しは課題となるが、「G-Suite for Education」を活用し、主体的な生徒の深い学びにつなげていけるようにしたい。

10 参考（1，2年）

- ① 1年生は1度も授業がないまま休校となったので、調理師としての心構えや実習着の着方や衛生学習などのオリエンテーションや包丁の持ち方、胡瓜の小口切りなどの動画配信を行った。
- ② 2年生は3年生と同様に、通常授業再開後の実習形態が個人完結であることを踏まえ、在宅学習で予習できるようにワークシートと動画配信をした。内容は、飾り切り、ホワイトソースの実技テストである。
- ③ 分散登校中も学校授業とオンライン授業を併用し、Google スライドやフォームを使用して理解が深まるようにした。

2 学校再開後の授業の工夫

1 通常授業開始後の指導計画

当初の年間指導計画では、旬の食材を使用した日本料理・西洋料理を予定していたが、調理実習が6月中旬からの実施となったため計画を見直すこととなった。

学期	学習内容
1 学期 (6、7 月)	日本料理・西洋料理・中国料理の応用（目的別料理に適した調理技術） 日本料理 茶碗蒸し（実技テスト） 中国料理 芙蓉蟹（実技テスト） 西洋料理 カスタードプリン（実技テスト） ※感染防止のため、実習内容を個人完結の形態でできるものにした。
2 学期	日本料理の応用 鮭ご飯、豚肉の八幡巻き、海老の白扇揚げ、切り干し大根の煮付け、桜蒸し、たこと胡瓜の黄身酢かけ 椎茸と芋餅の味噌汁、茄子の鍋しぎ ほか 中国料理の応用 「菜」 咖哩肉片飯、糖醋肉（実技テスト）、三糸湯、肉片扒豆腐、涼伴三糸 ほか 「点心」 焼貼餃子、肉まん ほか 西洋料理の応用 ミラノ風カツレツ、ローストビーフ、ベニエ、ハッシュドビーフシチュー、マセドアンサラダカルツォーネ、ブリオッシュ ほか アジア料理 エビのフォー、タンドリーチキン ほか
3 学期	日本料理の応用 鍋物 西洋料理の応用 ロールキャベツ、温野菜サラダ、フォンダンショコラ ほか

2 年間授業時間数の見直し

6月1日より分散登校、6月15日より通常授業が再開し、0限7限の授業も再開している。例年1学期は学校行事が多く、授業のできない日があるが、今年度は新型コロナウイルス感染症予防のため学校行事が中止となり当初の予定より授業時間の確保ができた。さらに、夏期休業の短縮や2学期以降の学校行事についても短縮や中止が決まっており、例年より時間数の確保が見込まれる。夏期、冬期休業中の補充授業を実施し、時間数の確保に努めたい。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	・登校前：家庭での検温(毎日記録) ・登校後：入室前に検温、体調の確認
マスクの着用・実習着の衛生	 ・マスク着用 ・頭髪、爪のチェック ・実習着は使用の度に洗濯
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	 ・校内、実習棟内に消毒用にアルコールボトルの設置 ・通常以上に念入りの手洗いの指導。ペーパータオルで手を拭き、手指殺菌機でアルコール消毒。

共用の教材、器具、機器、設備の消毒	 ・器具・食器類は食器消毒保管庫による消毒・保管。 ・実習授業後、床の拭き掃除、椅子、実習台、更衣室などの消毒。
換気	・換気扇を使用しながら、窓を開放した換気を行う。 ・冷房使用時も換気扇の使用と、一部窓の開放による換気を実施。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	・更衣室の使用は1回7～8名程度に分割して、入れ替わりで使用。 ・仕入れは必要量、新鮮なものを使用。 ・材料は実習室内の冷蔵庫で保管。材料の出し入れ、分配は教員が行う。（マスク、フェイスガード、手袋使用） ・教員のデモンストレーションはマイクを使用し、モニターで視聴させる。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	・使用器具は必要分のみ教員が出す。そこから個人使用分を各自で準備。片付けまで一貫して同一人物が行う。 ・回収場所を決め、そこでアルコール消毒。教員が食器消毒保管庫に戻す。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	 ・各調理台は2名ずつ、対面にならないように横並びまたは対角で使用。
実習・グループワークの在り方	・本校シェフコースの定員は20名。 ・20名を2班に分け、作業を2回転することで各自の習得度合いを確認。（実技テスト） ・実習台1台につき、2名ずつの使用。
実習内容の工夫	・個人で完結する調理実習の実施（主に実技テスト）。 ・実習後、試験官である教員に改善点などを各自確認いくことで各自の習得度合いを認識させる。
他人（外部）への提供	・実施していない

海 南 市 立 海 南 下 津 高 等 学 校

1 休業中における学習の具体的な事例

オンライン授業や、リモート授業を行わず、課題（レポート）のみで休校中の学習を行った。

- 1, 対象生徒 1年食物科
- 2, 科目 「調理」
- 3, 評価 課題の採点と定期考査
- 4, 単元 調理実習を行う前に
日本料理の切り方・器具
- 5, 家庭学習期間中の課題の提出や、回収状況、家庭訪問などの日程
 - ・ 4月13日～5月20日まで臨時休業となる。
 - ・ 臨時休校の間、家庭訪問を4月20日、27日、5月18日の3回実施。
 - ・ 5月20日より登校日を設け、午前中3時間の短縮授業を行う。
 - ・ 6月1日より再開
- 6, 単元の評価・到達目標と課題の出題

到達目標	評価と学校再開後について	課題
・調理師になるための心構え、調理実習の心得を知る。 ・基本的な切り方や器具の名称を学習する。 ・調理実習	・臨時休業中の課題の取組内容や学校再開後の定期考査等で評価を行う。 ・臨時休業中の課題内容について、学校再開後に授業の中で詳しい解説を行った。	・「調理師養成教育全書必修編5」を利用しながら、調理実習中の調理室利用のルールや、実習前の用意についてと基本的な切り方や器具の名称、計量のしかたなどについて課題に取り組ませた。 ・各家庭で、各自調理実習を行わせ、その様子を簡単なレポートとして提出させた。

2 学校再開後の授業の工夫

入学式・始業式終了後、課題について説明する機会のないまま臨時休業に入ってしまったために、教科書を使った書き写し課題が中心となった。

臨時休業が長期化する中、実習課題の取組について模索したが、本校は自宅でのICT環境が整わない生徒も多く在籍するため、オンライン授業やリモート授業は行うことが困難であった。そこで、例えば調理実習に関しては、今まで学習してきた内容を中心に、生徒が一人で自宅で行える調理を行い、その調理内容をレポートで提出させるという方法を取った。これは、本校生徒の中には家庭環境が複雑で家族の協力が得られない生徒、見守りが必要となる生徒が多く在籍していることも考慮したものである。

提出については、困ったことや理解が足りないことがあると予想されたので、学年単位で全生徒の家庭訪問を行い、学校再開後、質問等に答えるという方法を取った。

授業開始後、実習課題として扱った内容に関しても、調理器具の持ち方などの基本操作から丁寧に説明している。（週の中の補充授業や長期休業の短縮等で何とか授業時間が確保できると判断したため）シラバスは大きく見直すことはなく、課題の添削や、授業中の解説などで補足しながら、一学期中（～8月26日）に、年度当初に予定していた内容まで終えることができた。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事	実習等の指導）具体的な対応
事前の健康観察	毎日登校時の目視による健康観察と自宅での体温測定を一覧表に記入させ、体温チェックを行う。 発熱や風邪症状のある生徒には登校を控えてもらい、登校後症状が現れたら下校をさせる。

マスクの着用・実習着の衛生	自宅を出るとマスクをするように指導し、調理実習時には、日常生活とは別のマスク（使い捨てではないもの）を個人用に用意し、実習室専用とする。毎時間使用後は各自で経済産業省で発表されている界面活性剤を使用し、洗浄させて、指定の位置に干させている。着替えなどを行う試食室には密にならないよう、時間差で用意をさせている。試食や、事後学習に使う場合も、部屋の大きさに合わせて、調理室と試食室に分散して学習を行っている。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	年度最初の実習時には全学年に手洗いの方法を確認、以後は授業担当者が目視で確認を行い、丁寧な手洗いの徹底を行っている。調理作業が変わるときには必ず手洗い石けんを使用し、洗うことを指導している。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習終了後、担当者が使用した共用の器具、機器の消毒を行っている。
換気	各実習室は窓や扉などを開放し、換気扇を使い、常に換気を行っている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	実習材料の配布場所を複数にし、共用の調味料の置き場も3ヶ所用意し、なるべく接触を避けるようにしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	器具は各自で用意して使用する。回収後は担当教員が消毒を行う。材料は教員が手袋を着用して個別に分け、生徒はそれぞれで管理する
生徒同士の距離（1～2メートル）対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	各実習の定員は20名までとし、20名を超えるクラスは分割授業を行う。（今年度は対象となるクラスなし） 各調理台には2名程度とし、立ち位置は対面にならないよう指導している。
実習・グループワークの在り方	師範中は密を避けるために、師範台の前と調理室の中程に位置を変えて師範を受けるように指導している。 毎回同じ生徒が後ろにならないように、順番は出席番号で変更している。
実習内容の工夫	個人の能力を上げるために個人活動を中心に行っていたが、一部行っていたグループ活動も個人活動へと変更している。 実習後の試食は、他の生徒と交換などしないように指導をしている。昨年度までは出来上りを比較していたが、今年度からは禁止している。
他人(外部)への提供	6月中旬より校内のみの販売、6月下旬より海南市教育委員会、7月より海南市役所に販売を行っている。例年行っている校外の催しでの販売は予定していない。

4 その他（意見・感想）

臨時休業中の課題について、質、量とも十分な内容であったとはいえないが、学校再開後は週の中の補充授業や夏季休業期間の短縮、学校行事や校外学習の精選によって、例年とはほぼ同程度の授業数を現時点では確保することができている。（※今後、感染症拡大に伴う臨時休業がないものとして計算）

鳥取県立米子南高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

休業前に下記のような課題を作成し、休業後に提出させるようにした。また、学習用アプリ等も使用しながら、学習の進捗状況を把握したり、質問に返答させるなどして理解度をつかむ対応も一部とった。

調理理論・食品と栄養の特性（食品範囲）・食生活と健康・食品の安全と衛生

：プリント（テキスト範囲）の学習

調理実習：調理実習プリント学習

食品と栄養の特性（栄養範囲）：家庭科技術検定（食物調理）手引き・問題集の学習

総合調理実習：テキストの学習

2 学校再開後の授業の工夫

上記の課題を提出させ、学習状況を確認点検し、評価の対象とした。また、その学習の内容について理解度を確認し、必要に応じて補足説明を行うなどして学習の定着を図った。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	1人1人実習室に入る際に、健康観察し、体調の悪い者は別室で休ませ、状況が悪い者は保健室に向かわせ、帰宅指導する。
マスクの着用・実習着の衛生	実習の前にはマスクを必ず着用させる指導を行う。 マスク持参していない者には、学校からマスクの支給をして着用させている。実習着は、毎回持ち帰り、清潔な実習着を着用させる。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	健康観察の後、実習室の入り口にある水道で手洗いさせる。その際、蛇口を手で触らず、センサータイプ手洗い洗剤や消毒剤を使用し器具を直接触らないようにしている。共用の器具も使用した後、手指をよく洗うよう指導している。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習前後に調理台や流しを除菌している。
換気	実習の際には、窓を開け、換気扇を使用する。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	実習の材料については、取引業者が前日の授業のない時間帯に持参し、短時間での受け渡しをしている。教員や生徒同士の接触については、必要以外は距離を取り、会話を控えるようにしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	個人ごとに取りに来させ、自身の衛生的管理をさせるよう促している。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	実習に使用する室内は人数に対して、広めのスペースを確保している。調理台において調理作業では1メートル離れているが対面は避けられていない。
実習・グループワークの在り方	できる限り、密接にならない実習となるよう、生徒の半数で実習内容を分けて取り組ませるなど、作業のさせ方に工夫をしながら技術向上と定着を図りたい。
実習内容の工夫	実習の内容を精選し、複雑で難しくならず、長時間実習にかからないように配慮した。
他人(外部)への提供	総合調理実習の実習として、校内教員や一部県教育委員会の視察者を対象に、6月に3回実施した。実施に際しては、対象者数を減らし、テーブル数を減らして間隔を空け、対面についたてを置き、手指消毒など衛生的配慮を充分した上で行った。

おかやま山陽高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

ゴールデンウィーク明けからオンライン授業。調理科・製菓科も家庭にある器具や食材でできる課題(例;カツラ剥き等)をテーマにオンラインで実習を実施。

6月1日からは通常授業。6月中は1時間の時差登校。

7月1日からは通常時間での登校。

2 学校再開後の授業の工夫

調理科のみクラス人数が多い(平均45名)ため、ホームルームを大き目の教室に移動。

各教室にはエアコンが設置されているが、換気をしながら運用。

各教室にサーキュレータ(工場用扇風機)を一台ずつ配置。

3 新型コロナウイルス感染症への対応(実習等の指導)

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校前の検温、健康チェックに表を配布して各自で記入、担任が確認。
マスクの着用・実習着の衛生	生徒教員は全員マスク並びにフェイスシールドを着用。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	各実習台に手指消毒用のアルコール製剤配置。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	次亜塩素酸水生成器を設置し、器具等の洗浄に使用。
換気	エアコンを稼働させながら強制換気。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	できるだけ少人数で、密を避けるよう指導。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	手袋等を使用。
生徒同士の距離(1~2メートル) 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	マスクの上からフェイスシールドを着用することで代用。
実習・グループワークの在り方	ホームルームは大き目の教室に変更。
実習内容の工夫	一部をオンラインで実施(休業期間中)。
他人(外部)への提供	現在は中止。

4 その他(意見・感想)

フェイスシールドは効果が高いと思えるが、火気を使用する際の引火が心配。

増単位でホテル実習を設定しているが、現在は中止している。

岡山県立津山東高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- 1 科 目 「調理」 食物調理科（調理師養成施設） 2年
- 2 内 容 日本料理
- 3 単元の目標 日本料理の原点を理解させ、商品価値のある料理が作れる技術と知識を養い、キャリア意識を育てる。
- 4 単元の評価の観点・評価基準
- 5 指導計画（家庭学習、分散登校時）

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
日本料理の調理法について興味を持って学習活動に取り組んでいる。 日本料理に興味を持ち、箸を正確に扱い、研究的で、実践的態度を身につけている。	学習した知識を生かし実生活の中で工夫して生かすことができている。 日本料理と他の料理との違いを正しく判断できる。盛り付けや調味料の扱い方を工夫する能力を身につけている。 日本料理を研究し基本的調理法や手法などを活用し、創意工夫することができる。	調理における、刃物など調理器具の取り扱いが正しくできる。 器具・食品を衛生的に取り扱うことができる。 調理法を理解し、適切に正しく調理できる技術が身についた。 日本料理の切り方などの調理技術が身につく、正しく調理することができる。	調理するための、心構えと、調理器具の取り扱いを理解している。 調理と、衛生に関して理解している。 調理法について正しく理解している。 料理の種類と、料理品目について正しく理解している。 調理法が正しく理解でき、調理の手法と種類、扱い方が理解できている。

	学校の授業における学習活動	家庭学習
4月15日	「調理実習」 3時間 包丁の扱い方、大根のかつらむきだしの取り方	
4月20日～5月31日 臨時休業		
4月20日		混合だしを取って料理に活用する（ノート提出）
4月30日	分散登校	かつらむきの練習を毎日し、料理に活用する（ノート提出）
5月13日	だし巻き卵の作り方 You Tubeで限定公開 （日本料理特別講師） 分散登校	だし巻きを毎日をする
5月20日	あじの3枚おろし You Tubeで限定公開 （日本料理特別講師） 分散登校	あじの3枚おろしをし、料理に活用する（ノート提出）
5月27日	分散登校	調理器具・切り方を図示し、特徴をノートにまとめる（ノート提出）

6 まとめ

かつらむきとだし巻き卵は1学期末の実技テストの課題としていたため、よく練習していた。動画は2年生のみの限定公開とし、日本料理の特別講師の先生に作成していただいた。

毎日授業を受けている程度の分量の学習内容を用意し、分散登校時に確認した。

6月1日からの授業再開後は、できるだけ放課後には実技の練習ができるように実習室を開放し、指導を行

った。

2 学校再開後の授業の工夫

- ・授業計画、年間授業時間数の見直しは特にしていない
- ・外部講師による特別講座や校外での研修は一部中止にし、できるだけ2学期後半に行う
- ・校外実習を校内実習に切り替えての実施
- ・夏休みを縮小し、時間数を確保し、ほぼ例年の1学期に相当する授業時間を確保できている。
(本来7/18～8/17を8/8～8/16に縮小)

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	毎朝検温して登校する 登校後健康観察カードに記入し、具体的な健康状態も記入する
マスクの着用・実習着の衛生	マスクの着用は必須とする 実習着は細めに洗濯する 手袋を着用する
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	実習室入室時に手洗い・消毒をする 作業中、使用器具はその都度アルコール消毒を行う
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	使用後は念入りに食器洗い洗剤で洗浄する 使用前後にアルコール消毒を行う
換気	授業中、実習前後は窓を2方向2か所、出入り口扉を開ける
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	可能な限り実習当日の朝、業者が材料を配達する 一部教員が購入し、搬入する
個人で使用する材料や道具の配布と回収	基本的に各自で材料を取る 道具についても各自で用意し片付ける
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	近距離を避け、対角に立ち、各台2名での実習とする 試食時是对角に座りしゃべらずに試食をする （9月中にはパーティションを設置する予定）
実習・グループワークの在り方	40名2グループに分け、実習室を2部屋同時に使用する
実習内容の工夫	内容の変更は特になし
他人(外部)への提供	現在は実施せず イベント等へは、今後、状況を見ながら参加の予定である

広島県立総合技術高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

1 動画配信 「Gsuite classroom」 (調理)

内容	対象学年	評価方法
カスタードプリン	3年生	レポート提出 (材料・分量・作り方・写真・感想をまとめる)
オムレツ	3年生	授業での確認
鰯の三枚卸し	2年生	実技テスト
出し巻き卵	2年生	実技テスト
大根の桂向き	2年生	実技テスト
里いもの六方むき	2年生	実技テスト
キャベツのジュリエヌ	1年生	実技テスト
シャトー	1年生	実技テスト

2 課題提出 (一部)

内容	科目	対象学年	評価方法
包丁研ぎ	調理実習	2. 3 年生	包丁検査・ノート提出
料理レポート	調理実習	1. 2. 3 年生	レポート提出
食品成分表まとめ・教科書まとめ	調理理論	2. 3 年生	プリント提出
サービス接客検定の問題集	生活産業基礎	1. 2 年生	プリント提出
食デザイン研究ノート (新聞記事まとめ)	公衆衛生	2. 3 年生	ノート提出
食物調理技術検定の問題集	課題研究・栄養	3. 2 年生	ノート提出
課題プリント	食文化	3 年生	プリント提出
食生活アドバイザー検定の問題集	食品	3 年生	ノート提出
専門調理師問題集	食品衛生	3 年生	問題集提出
ビジネス文書 3 級問題集	生活産業情報	1 年生	ノート提出
各種コンテスト	調理実習	1. 2. 3 年	プリント提出
テレビ視聴と記録	調理	1. 2. 3 年	ノート提出

2 学校再開後の授業の工夫

「Gsuite classroom」を活用した調理実習の写真を配信。実習ノートのまとめに生徒が活用している。
授業計画は見直し、夏休みの縮小も利用し、授業内容を戻しつつある。

3 新型コロナウイルス感染症への対応 (実習等の指導)

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校前に自宅にて検温、体調をチェックする。登校後、健康観察シートに記入。HR 担任がチェックする。 実習前に、実習担当が衛生チェックと同時に健康観察を行う。健康に不安がある生徒は保健室へ行く。
マスクの着用・実習着の衛生	登校時、学校においては必ずマスク着用を指導。実習前に、爪・服装においては厳しくチェックしている。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理施設入り口にアルコール消毒噴霧器を設置。入室前に手指の消毒を行っている。 実習前の手洗いを徹底している。

共用の教材，器具，機器，設備の消毒	分配皿などの共用器具は，使用后，乾燥・殺菌・消毒している。調理台・蛇口・試食台については，朝当番班が次亜塩素酸ナトリウム水溶液の希釈消毒液を使用し，消毒を行っている。調理室の掃除も念入りに行っている。試食前の試食台，調理後の調理台についても授業時に同様に消毒をおこなっている。掃除当番により共用の機器・設備（戸の取っ手，食器棚の取っ手，冷蔵庫の取っ手など）を毎日消毒している。 食器については，使用前に，乾燥・殺菌・消毒している。調理器具においては，アルコールを随時使用している。生徒が帰校後は，調理実習室・集団調理実習室に紫外線殺菌灯をつけている。
換気	常に窓は開けた状態にし，実習中においては，吸排気の換気を行っている。冷房使用時にも換気をしている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料は，新鮮なものを使用している。在庫管理を徹底している。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	個人で使用する食材は，登校後すぐに冷蔵庫に保管し，その日のうちに持ち帰らせている。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	生徒の人数を分割し，調理実習室と集団調理室にわけて実習。透明ビニールシートを用い，対面とならない工夫をしている。 更衣においても，密集をさけるために，更衣するための別室を設けている。
実習・グループワークの在り方	調理前の師範におけるデモンストレーション時においては，調理室と試食室にわけ，試食室では，音響と映像をリアルタイムに流し，視聴できるシステムを作っている。
実習内容の工夫	大皿での盛り付けはせず，個人盛りを必ず行っている。試食の際も，対面にはならず，一方方向で私語をせず行っている。
他人(外部)への提供	1学期中は，全て停止している。

進徳女子高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

(1) 休校中の家庭学習の配付

- ① 4月17日(金) 全教科2週間分の課題 5月8日(金) 提出
- ② 5月8日(金) 全教科2週間分の課題 5月22日(金) 提出
- ③ 5月22日(金) 全教科1週間分の課題 6月1日(月) 提出

*テキスト(調理師養成施設)、資料を用いて、自分で学習することができる内容

*設定された提出日に、ワークシートを記入して提出 ⇒ 担当教員が確認

(2) 自作動画の配信

*調理実習; 動画を見て調理の練習をする ⇒ 完成した料理などの写真を撮り、各提出日に提出

主な内容 1年; コック服の着用の仕方、手洗いなどの方法、各調理器具の説明、基本的な切り方、オムレツ

2年; だしの取り方、かつらむき、蛇腹キュウリ、梅にんじん、出し巻き卵、鰯の三枚おろし

3年; 中国料理で用いる調理器具の説明、乾物の説明、チャーハン、杏仁豆腐

その他—三枚におろした鰯を使用した料理のいろいろ、バナナブレッド、パンナコッタ、マヨネーズ

*栄養学、調理理論、食品衛生、食文化概論; 授業を想定したパワーポイント音声つき動画等を配信

⇒本校が利用している学習アプリ(クラッシー)に生徒は動画視聴報告(問題、感想など)

(3) 分散登校の自主学習

*5月18日(月)、19日(火)、25日(月)、26日(火)に分散登校を行い、課題・動画視聴の支援を行った。

※調理実習動画の一部を学校再開後に復習し、実技試験を行った。

※各教科の課題・動画の配信の一部については、学校再開後に小テストなどを行い、確認を行った。

また、授業内で復習をし、1学期期末試験の範囲とした。

2 学校再開後の授業の工夫

(1) 授業における工夫

文科省等のマニュアルを参考に、マスクの着用・換気・手洗いの指導を行いながら授業を開始している。
調理実習については、更衣室の使い方、間隔をあける、換気、試食の際の対面を避ける、など新たなルールを作成し、夏休みまでは一人で完結する実習のみを行った。

(2) 時間数の確保について

各専門科目について、課題による授業数、4月休校までの時間数、6月以降の時間数を合計して、不足分については、定期テスト中、夏季休暇中、冬期休暇中に補充授業を行うように計画した。全教科について、今年度予定の内容を3月までに終了予定である。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	生徒は登校前に必ず体温を測り、記録することを継続している（担任がチェック）実習前に担当教員がもう一度体調をチェックし、体調不良・腹痛などの場合、養護教諭と相談の上、別室で自習をさせている。
マスクの着用・実習着の衛生	マスクは日々着用している。総合調理実習は、実習時にマスクを新しいものに変えている。爪・頭髮については継続して厳しくチェックしている。実習着は、使用後は必ず洗濯するよう声掛けし、ロッカーチェックなども継続して行っている。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	実習前には石鹸での手洗いとアルコール消毒を習慣化させている。共用の調理器具・調味料を使用した場合、必ず手を洗うように指導している。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	共用器具は、使用後に汚れていないかチェックしている。バインダーなどは、実習終了時に消毒を行い、次の人が使用するようになっている。器具などは洗浄のみであるが、使用者が使用後に手洗いをを行う。
換気	教室内は常に空調での換気を行っている。窓の開放は、グラウンド、幹線道路に面しており難しいため、廊下側の入り口（2 か所）を常に開けて対応している（冷房使用時も同様）。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料の調達、仕入れ、実習前の準備などは以前より教員が行っており、衛生的に配慮している。調味料などの事前準備に関しては、加熱をせず使用するものは、実習中に使用者が準備するようにしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	各自で使うカトラリーや食器などは使用前に洗浄し、自分の布巾（1人ずつに配布）で拭いてから使用する。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	各実習台のグループ人数が最小限になるように班編成を行い、実習中などは1mの間隔を必ず開けるよう声掛けを行い、意識させている。（リーフレットを各グループに掲示している）
実習・グループワークの在り方	クラスの分割は実習室・教員の確保が難しいため、各実習台のグループ人数が最小限になるように班編成を行っている。1クラスの生徒人数24～30人（試食は、一部別室を用い、対面にならない工夫をしている）
実習内容の工夫	夏休みまでは1人ずつの技術を向上させる切り方、鰯の三枚おろし、卵料理などの内容を先に行い、自分で調理した料理を自分が食べるようにしていた。
他人(外部)への提供	外部への提供は現在行っていない。

4 その他（意見・感想）

例年行っていた行事（インターンシップ、各学年のレストラン）は今年度中止した。各学年のテーブルマナー、卒業作品展については、開催時期、方法など検討中である。

宇部フロンティア大学付属香川高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

各教科ごとに課題を作成し、登校日にわたすか郵送し確実に生徒にわたるよう徹底した。週 1 回は担任から連絡をいれ、課題等で質問があれば受けるという対応を行った。

提出方法は登校日に持参する。学校開始時に持参する。

評価方法は 1 学期の成績にいれる。また個別に内容については指導を行った。

2 学校再開後の授業の工夫

座学授業については、1 教室に在籍生徒の多いクラスについてはホームルーム教室の変更を行い、生徒間に十分な間隔がとれるように工夫した。また教卓の前の席をあける机配置を行った。

調理実習については、授業開始後は各調理台の人数を減らし（4 人→1～2 人）加熱調理（焼き菓子・揚げ物など）を中心に行い、個人実習を行った。試食も間隔をとり、一方向を向き、私語をせずに試食するよう指導した。

徐々に実習内容も幅を広げて行うようにした。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校の指導として登校前に自宅にて検温、体調をチェックする。登校後教員が体温の確認。
マスクの着用・実習着の衛生	学校、登下校時公共交通機関では必ずマスク着用。実習中はマスク着用。頭髮・爪については厳しくチェックしている。実習着については清潔を保つよう指導。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理実習棟に入ったらまず手洗い、消毒をする。着替えて実習に取り掛かる前に再度手洗い消毒をする。各調理台に消毒スプレーを設置し、各実習終了後は器具・設備を消毒する。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	ドアノブ・スリッパについては 1 日の掃除終了後に担当教員が消毒をしてから施錠をする。
換気	廊下、及び調理実習室の窓を 2 方向開放し換気を行っている。また換気扇をまわしている。また冷房使用時にも、窓・ドアは開放している。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	各調理台に使用する材料を事前においておく。調味料についてもなるべく生徒同士が密集しないように数か所において使用できるようにしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	個人で使用する材料は生徒個人で準備させている。
生徒同士の距離（1～2 メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数 2 名まで	1 調理台に 1 人～2 人で使用するようにしている。
実習・グループワークの在り方	実習室を 2 教室使用するなど、人数にゆとりをもって行っている。
実習内容の工夫	個人で行えるような実習を行っている。また調理台をわけて作業内容を分担して行っている。
他人(外部)への提供	外部への提供は行っていない。新入生へ「歓迎弁当」を作っておもてなしを行った。

徳島県立小松島西高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

今年度の休業期間（今年度スタート～5月21日、22日の分散登校までの期間）

〔課題（レポート）〕

- 1年生 ①食育ポスター（2つの食材について各自調べたことをポスターにする）
食材は自由。料理について書いてもOK。

例)



学校再開後、生徒の作品を掲示。
発表の機会とした。

- ②料理コンクールへの応募
③食事記録（毎日の食事、食べたものの分類と反省）
2年生 ①レポート提出（次のことについてまとめなさい。2年生で習う中国料理の予習）
・中国料理四大系統について
・食材・料理・食文化など食に関すること（各自でテーマを決める）
②料理コンクールへの応募
③必携問題集（指定のページ）
3年生 ①必携問題集（指定のページ、指定の方法を指示）
②料理コンクールへの応募

〔評価〕 全員必ず提出。評価方法は長期休暇のときと同様。1学期末の平常点に加える。

〔その他〕

テレビ会議システムを用いて HR 活動を実施したが、途中で何度も回線が切れる生徒もあり、これを使つての授業は今の Web 環境では無理であると感じた。

2 学校再開後の授業の工夫

・授業計画

例年と変わらず、専門科目1単位に付き35時間実施を目標として計画。

6月からは感染対策を取りながら調理実習をスタートさせた。

多くの学校行事や校外行事が中止になり、通常の授業時数が確保しやすくなった。

2週間に短縮された夏休み期間中にさらに専門科目強化週間として授業日を1週間設定して実施。

・授業内容

残念なことは、夏休みに2年生で毎年実施しているインターンシップが実施できなかったことと、本校が10年以上継続して地域の人対象に行っているカフェができなかったこと。

とにかく学校再開後は、休みをカットして授業時間数確保を頑張った。7限目も通常以上に実施。

授業内容はできる限り例年通りで。生徒もそれを希望した。8月末で取り返しがかんりできている。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校登校前に自宅にて検温、体調チェック。登校後、実習開始前に、健康観察記録表に記入させる。
マスクの着用・実習着の衛生	マスクを必ず着用することとしている。 マスク不足が叫ばれた頃、手作りマスクのキットを教員が手作りで用意し、各家庭で生徒に課題として作らせたりもした。

	実習着は毎回洗濯させる。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理室入口にアルコール消毒を設置。 調理前に必ず薬用石けんで念入りに洗浄。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	電解水による消毒を実習後行っている。
換気	実習中、冷房中も何回か窓を開けて換気を行っている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	常にソーシャルディスタンス意識しながら作業を行っている。生徒同士が距離をとれていないときには注意を促す。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	個人で移動させて使用。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	本校の定員は1学年70名（35名×2クラス）。現在、調理実習は30～35名で実施。調理室は2つあり、15～17名で調理台が7台ある1部屋を使用。調理台の使用人数を2名に制限することはできていないが、生徒同士でお互いに距離を取るよう指導。 示範授業を見るときは1クラス全員で展開しており、1m以上の間隔が取れるように座らせている。実習開始当初は、「ZOOM」を利用して2部屋に分かれて同時に示範授業を見るように工夫してみたが、映像が途切れたり、細かなところまで見ることができず、生徒の不利になると判断し、あきらめ、現在は間隔を空けて示範授業を実施。左と右の写真はそれぞれの部屋の様子。右側の写真が生中継でその左の部屋の示範を見ているところ。  
実習・グループワークの在り方	とくにない。
実習内容の工夫	中国料理等の大皿は個々盛りにして試食。 試食の際に仕切りを作って距離を取るようになっている。 集団給食室でも同様に行っている。 
他人(外部)への提供	校内の生徒対象の集団給食は、学校再開当初は弁当形式で提供していた。その後は喫食時の間隔を取りながら提供している。外部に提供していたカフェや校外行事での飲食物の提供は中止している。

4 その他（意見・感想）

本校における現在の Web 環境ではオンライン授業は難しい。Web 環境の整備が急がれている。学校再開後は、コロナの感染予防を行いながら、時間数等、通常に近い状態で授業を行っている。感染の心配をしながら日々が過ぎている。感染による休校に備え、今後、様々な授業方法について検討していきたい。

香川県立観音寺総合高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

本校は総合学科のため、2年次から調理師養成課程として学習している。

調理（2・3年）	1回の食事（3品以上）を7回分をレポートにまとめる。 材料・作り方・盛り付け図（写真）・生徒の感想・家族の感想を記入する。	提出は学校再開後の授業で回収 1学期末の評価に入れた。
食品（2年）	食品成分表を使って、食品の成分値を調べる。	
食品衛生（2年）	課題プリント	
食文化（2年）	世界の主食類型の分布についての課題プリント	
栄養（3年）	2年次の復習プリント	
食品衛生（3年）	課題プリント	

2 学校再開後の授業の工夫

- ・ 調理実習前日に材料等の板書を放課後に残って実習室で行っていたが、密を避けるためプリントにし、翌日（実習当日）に、実習メモに書き込んでいるかチェック
- ・ 調理実習では大皿に盛ることはせず、個別に配膳する。
- ・ 1学期は実習内容を控えめにし、消毒の時間を確実に取るようにした。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	・ 登校前に体温を測り、朝のSHRで体調チェック表に記入し、担任が確認 ・ 調理実習室の入室前に体調チェック表を記入し、問題のない生徒から手指のアルコール消毒をして入室
マスクの着用・実習着の衛生	・ 実習室に入ったら、試食以外はマスクを着用
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	・ 調理実習は始める前に30秒の手洗い（教員の号令で一斉に開始） ・ 手洗い終了後、調理台や冷蔵庫やコンベクションの扉、出入り口の扉等をアルコールでふく（各班に除菌する場所を決めておき、できたら、チェック表にチェックする。）
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	1日終了時の清掃で、床は次亜塩素酸を使って消毒
換気	実習時は、常に窓・出入り口は開放
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料の運搬は教員が行う。 実習中は教員もマスクを着用し、距離を取りながら指導する。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	個人で使用する材料は、個人の袋に入れ、冷蔵庫の位置も決めて保存させる。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	距離を取るよう指導しているが、実際は1～2mの距離を取るの難しい。
実習・グループワークの在り方	2部屋続きの実習室を利用し、できるだけ密にならないように工夫している。

実習内容の工夫	講師または教員による示範は手もとをカメラで撮影し、スクリーンに投影、距離を取って着席し後ろの方の生徒も見えるよう工夫している。 試食時につい立てをし、会話を控えるように指導している。
他人(外部)への提供	1学期は行っていない。 2学期は、職員対象でランチ販売を計画中。（ランチルームで提供するのではなく、個別に包装し、各職員室で食べていただく）

4 その他（意見・感想）

今回は突然の休校で、課題を渡し、生徒が各自で取り組むような形にしたが、再度学校が休校になった場合、また休校が長期化した場合オンライン授業を考えなくてはならない。ただ、どのような授業が生徒にとって有効なのか、不安である。オンライン授業に対するノウハウを今後勉強していかなくてはならないと感じている。特に調理実習や総合調理は生徒が実際に作ってみないと技術は向上しない。家庭でどの程度まで要求するのか、考えていかないといけないと思う。

坂出第一高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・課題として、プリントや専門科目の場合は、教科書を図や欄外の説明も含めてノートに記入

2 学校再開後の授業の工夫

- ・6月～7月は、土曜日も6～7時間授業、7月末まで。
- ・8月17日から2学期開始。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	実習前に必ず全員健康チェック表に記入
マスクの着用・実習着の衛生	マスク全員着用
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理室入り口で念入りに手洗い、除菌
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	アルコール、塩素消毒
換気	窓を開けておく
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	
個人で使用する材料や道具の配布と回収	
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	6月中は、距離を開けるため、通常1教室に1クラスで実習していたが、1クラス2つの実習室に分けた。
実習・グループワークの在り方	教室・実習室・試食室に分かれて、行った。
実習内容の工夫	実習は、7月から開始した。それまで、6月中は、切り方や作業手順の話し合いを行った。
他人(外部)への提供	6月までは、切りものを練習はしたが、食べることはしなかった。 7月からは、調理実習をスタートさせたが、外部へのイベントはすべて中止した。

今治精華高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

課題（レポート）→ 内容：各学年で取り組んでいる調理実習に関する問題
期末考査の範囲の問題 等
提出：休校明けの登校時に提出

2 学校再開後の授業の工夫

授業内容：外部への提供等が中止のため、個人の技術習得を目指した実習の内容に変更。
個人で作業する時間を増やし、できるだけ生徒同士の間隔をあけるようにしている。

授業時間：夏休みの短縮、夏休み中の補習で時間数を確保している。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	健康チェック表を毎朝提出 (自宅で検温を行い、体調等をチェックし記入したものを提出)
マスクの着用・実習着の衛生	実習時には、全員マスク・キャップ・手袋の着用や爪のチェックを行っている。実習着は清潔なものを使用するように、洗濯をこまめに行うように指導している。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	各調理台にアルコールを設置しており、こまめに使用するよう指導している。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習室の掃除をしっかりと行い、アルコール消毒もしている。
換気	実習室の換気扇を付け、実習室を締め切らないよう風通り良くしている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料運搬は教員のみで行い、各学年に分けた冷蔵庫で食材管理している。必要最低限の材料で大量発注せず、廃棄がないようにしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	個人が使用する道具は使用していない。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	実習班は2～3人とし、密集しないように生徒同士の間隔をあけて行うよう指導している。
実習・グループワークの在り方	各学年で2人～3人の実習班を作り、個人で作業できるように仕事を分担している。個人の調理技術向上を主に取り組ませている。 各学年20名の生徒と、教員1名～2名で行っており、実習室は広くゆとりがあるため間隔をあけて実習を行うことができています。
実習内容の工夫	個人の技術が向上するような個人の作業中心の実習を行っている。
他人(外部)への提供	外部への提供やそれに付随する行事等は全てを中止している。

松山城南高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- 1 科目 「全教科」
- 2 内容 各教科書、1 学期習う個所をノートにうつして、内容を理解する
- 3 単元の目的 1 学期で学ぶ事を予習して、授業でより理解しやすいようにしておく
- 4 確認 各教科担当者が 1 枚ずつ書けているか確認する
- 5 指導 未完了者を個別指導し最後までやり切れるよう指導する

2 学校再開後の授業の工夫

教室や実習室の窓を完全にあけて換気をしながら、全員マスク着用・献立授業は控えて技術向上授業に重点をおいた

事例は 1 年生の「調理」

1 通常授業開始後の指導計画

高校生活に慣れてもらうために、まずは調理科のオリエンテーションをし、中学生気分をとりはらう時期だったのだが、6 月からの実施となった為夏休みを全て補習して取り戻すことを決めた。

対応 1 学期の終業式を 1 週間のばし、授業数を確保して夏休みは盆の 3 日以外を補習にした
2 学期の始業式も 1 週間前倒しにした為 4.5 月の遅れを取り戻すことができた。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	毎日登校後のホームルームで体温を確認し・記入 熱があったり、体調不良の生徒は帰宅させる
マスクの着用・実習着の衛生	マスク・実習着は清潔なものを着用し、使用後は 必ず洗濯する
共用の教材、器具、機器、設備 に触る前後の手洗いと除菌行為 の徹底	ハンドソープを置き 常に手洗いできる環境をつくる 使用後の器具・実習台はアルコールで消毒する
共用の教材、器具、機器、設備 の消毒	ドーナツパストリーゼ 77 を各班に置き、 常に消毒できるようにしている
換気	全ての窓をあけ、空調をつけている
実習における材料運搬や作業にお ける教員・生徒同士の接触	運搬作業は決まった教員が責任をもってする 教員・生徒同士の接触もないようにする
個人で使用する材料や道具の配 布と回収	上記と同じ
生徒同士の距離（1～2 メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数 2 名まで	一クラスを半分に分け、一班 2 人使用・対面にならないよう配置
実習・グループワークの在り方	対話等が無くても成り立つ実習にし、3 年生が就職 進学にむけて不都合がないよう配慮する
実習内容の工夫	各自の技術のレベルアップに特化した実習をする 飲食をしない
他人（外部）への提供	外部への提供はしない

大牟田高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

1 年生

食物検定 4 級筆記試験程度の印刷教材配布・自学・登校日提出
家庭での調理

2 年生

食物検定 2 級実技試験（弁当）の献立作成及び試作・登校日提出

3 年生

公衆衛生学、調理理論の印刷教材配布・自学・登校日提出
Google classroom を活用して進捗状況の確認

2 学校再開後の授業の工夫

1 学期は行事の精選、夏季休暇の短縮を行い、授業時数の確保を行っている。

1 学期は中間試験を実施することができず、1 学期試験として 1 回の定期試験となった。特に 3 年生については休校中の 2 年学年末試験範囲や 1 学期中間試験範囲を小テスト形式で到達状況の確認を行った。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	自宅検温。ホームルーム時に担任による健康調査の実施。
マスクの着用・実習着の衛生	入室前の実習服、頭髮、爪、包丁セットなどの個人道具のチェック。 マスク未着用者は入室不可とする。
共用の教材、器具、機器、設備に 触る前後の手洗いと除菌行為 の徹底	石けんやアルコール消毒等の増設。 声掛けや掲示物など注意喚起を促す。
共用の教材、器具、機器、設備 の消毒	実習後には実習台の拭き上げやアルコール消毒、床の清掃など丁寧に行うように指導している。
換気	換気扇と窓の開放によって行っている。
実習における材料運搬や作業にお ける教員・生徒同士の接触	実習室では密にならないように横並びや生徒の間隔をできるだけあけるように指導している。師範授業ではソーシャルディスタンスを保つ 印を床に貼り、定位置を決めて行っている。
個人で使用する材料や道具の配 布と回収	生徒ロッカーは使用中止。実習棟内になる広い教室で更衣。 個人練習用の材料は生徒用冷蔵庫で保管。
生徒同士の距離（1～2 メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数 2 名まで	全実習台（人数によっては師範台や準備室の実習台）を使用して密にならない配置している。
実習・グループワークの在り方	生徒人数が 20 人から 30 人程度なのでクラスでの授業を実施し、分散は行っていない。
実習内容の工夫	品数を減らしたり、献立の組み合わせを変更したりしている。 放課後の実技練習は密にならないように、申出制にして配置を指示している。
他人(外部)への提供	全て停止している。

福岡県立久留米筑水高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

科目	調理
学年	1 学年
課題	〈調理理論〉・器具の名称を覚えるための書き取り（名称、イラスト） 〈調理実習〉・実習を始めるにあたっての心構え書き取り ・実習で使用する鍋つかみ製作（2 枚） ・野菜の切り方を覚えるための書き取り（名称、イラスト）

1 学年は調理実習の開始に向けて課題を設定した。書き取り課題が中心であるが、初回の授業で説明する実習の心構えを読み、書かせることで意識付けできるようにした。また、入学当初に生徒・保護者に説明していた鍋つかみ製作を休校中の課題に設定し、分散登校時に提出日とした。

2 学校再開後の授業の工夫

- グループワークを行って指導していた授業を、電子黒板で写真や図示して個人学習でも同等の学習効果が得られるように指導方法を工夫した。

〈調理実習〉

- 手洗いの徹底、アルコール消毒、フェイスシールド使用
- 学校再開直後は示範実習のみを行い、その後家庭で各自練習を行うように指導した。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	生徒は朝礼時に体温確認表を記入して提出し、担任が記録している。また、調理実習前には担当教員が非接触型体温計で生徒の体温を検温して熱がないことを確認して実習を行っている。
マスクの着用・実習着の衛生	マスク：常時着用 フェイスシールド：示範実習時着用 実習服に関しては、こまめに洗濯して清潔な実習服を使用するように指導している。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	実習前後の手洗いの徹底、試食前のアルコール手指消毒の実施、フェイスシールドのアルコール消毒の実施。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習で使用する器具に関しては、アルコール消毒を実施している。フェイスシールドは実習終了時にアルコール消毒を実施している。
換気	窓を開けての換気に加えて、換気扇での換気、扇風機とスポットクーラーでの送風を実施している。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	食材の運搬作業、分配等は教員が行い、生徒との接触はない。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	使用した道具に関しては、回収した際にアルコール消毒を実施している。
生徒同士の距離（1～2メートル）対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	生徒同士の距離が近くなる場合はフェイスシールドを着用させている。また、対面での試食をさけるように指導している。
実習・グループワークの在り方	クラスを2分割して実習と座学に分割して授業を実施した。教員もマスクを着用しているため、指示が通りにくいことから、マイクを使用している。
実習内容の工夫	実習を開始した6月当初は示範実習のみを行った。 例）2年生はオムレツの示範実習後、家庭で練習を行うように指導。
他人(外部)への提供	特記事項なし。

4 その他（意見・感想）

感染対策を行いながら実習を行っているが、見合った設備が整っていない（エアコン設備なし）のが現状である。特に夏は感染対策と同時に熱中症対策も同時に行わなければならない、教員と生徒の負担は大変大きい。

調理実習は外部講師による指導のため、感染しない・させないための対策を行っているが、今後も継続した対策で実習を行っていくことに不安を感じている。

また、今後オンラインで授業や指導を実施する場合、教材の準備を早急に行う必要があることと、生徒の各家庭でのインターネット環境等を配慮して行わなければならない。

福岡市立福岡女子高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

1 年生

調理 調理の基礎

プリントを送付した後、基礎知識についてはオンラインで小テストを行った。
送付プリント（抜粋）は次の通り

2020 年度 食物調理科新入生のみなさんへ

- ・高等学校の休校中に食物調理技術検定4級対策を可能な限り行ってください。

食物調理技術検定4級について

検定種目は次の3つです。

- ①切り方…………きゅうりを厚さ0.2 cm以下の半月切りにする
- ②計量…………指定された調味料等を計量カップ・計量スプーンで正しく計量する
- ③基礎知識…………調理に関する基礎知識問題を解く

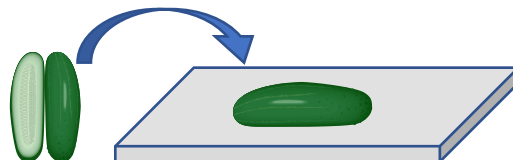
休校中の検定対策

休校中に ①切り方、③基礎知識 の練習や学習を行ってください。

①切り方

＜準備する＞

1. きゅうりを準備し、水洗いします
2. きゅうりを縦半分に切ります。
3. 半分にしたきゅうりをまな板の上に横向きに置きます。
4. *1 包丁を持ち、利き手でない方の手できゅうりを固定します。
5. 固定した手の指先は少し丸めます。 *1:「お助け 包丁 食品成分表」p342 5 包丁の使い方を参照
6. なり口の部分を切り落とし、準備します。



＜実際に切る＞

7. 指を切らないように端からきゅうりを切っていきます。
8. 厚さは0.2 cm以下で、きれいな *2半月切りになるように切ります。
9. 計測時間は30秒です。 *2:「お助け 包丁 食品成分表」p346を参照



＜枚数を数える＞

10. 30秒で切れた半月切りの枚数を数えます。
形が悪かったり、厚くなったりしたものは数にいません。
11. 目標は50枚以上です。

※きゅうりでなく、他の野菜や果物を切って練習することもできます。

例) キャベツの千切り 玉ねぎの薄切り にんじんやじゃがいもの皮むき など

調理の基本である切り方を休校中にしっかり練習して、学校が始まって自分の包丁でもすぐにできるようにしておきましょう。

2 年生

調理 調理実践とレポート作成。提出は、学校再開時とし評価の対象とした。

検定対策としてオンラインでの小テスト実施

食品 レポート作成。提出は、学校再開時とし評価の対象とした。

食品衛生 「細菌と微生物について、教科書を読みまとめる」

という課題を郵送にて配布。

提出は、学校再開時とし、評価の対象とした。

3年生

- 総合調理 集団給食における個人献立の作成と提出。（2食分の献立を作成）
校内試食会献立作成用プリント作成後、提出。（郵送にて課題送付・返信用封筒にて課題提出）
完成写真の添付を条件とし、栄養価計算・原価計算表も合わせて提出させ評価の対象とした。

The image shows four sample forms used for school lunch planning. From left to right: 1. A form for creating individual menus for two meals. 2. A form for selecting menus from a list. 3. A detailed table for calculating nutritional values (protein, fat, carbohydrates, etc.) for each menu item. 4. A table for calculating the cost of each menu item and the total cost.

栄養

- ①小学校給食実習に向けた紙芝居のストーリー作成
小学校給食実習の目的に合ったストーリーを考え提出させ、評価の対象とした。
内容の検討については、テレビ会議システムを用いて双方向でのやりとりを行った。
評価は、提出されたストーリーをもとに行った。

The image shows two sample forms related to nutrition education. The left form is a story creation template with sections for 'Story Title', 'Main Character', 'Setting', and 'Plot'. The right form is a nutrition knowledge quiz with multiple-choice questions about food groups and nutrients.

- ②4月27日インターネット上で「栄養」の課題配布
休校期間中の学校限定サイトを用いて課題の配布を行った。内容は、1年次の栄養の学習の復習程度とした。
学校再開時に提出とし、評価はその後に行った。
オンライン授業に向け、動画の作成を行ったが通信環境の問題で視聴できない生徒がいた。

The image shows two sample forms related to nutrition education. The left form is a lesson plan template with sections for 'Lesson Title', 'Objectives', 'Materials', and 'Activities'. The right form is a nutrition knowledge quiz with multiple-choice questions about food groups and nutrients.

- ③5月分散登校の授業「栄養」ビデオ会議システムを使った授業
①の紙芝居のストーリーをもとに、絵コンテの作成を行った。配色や配慮すべき事項の伝達を行い、出校していない生徒に向けても同時に指導を行った。
②について、ビデオ会議システムとパワーポイントを用いて、講義型の授業を行った。（2時間）

2 学校再開後の授業の工夫

年間授業時間の見直し

1学期での実授業時間数、分散登校時の時間数、通常授業後の時間数等を見直し、不足する時間数については、放課後や夏季休暇に補充授業を計画し、現時点での必要な時間数を確保した。

夏季休暇中の補講状況 実施期間：5日間（閉庁日を除く夏季休暇中の平日は9日）

- 1年生 栄養2時間 調理6時間
2年生 調理8時間 食品3時間 食品衛生5時間
3年生 公衆衛生5時間 調理6時間 食品衛生4時間 食文化4時間

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校の指導として登校前に自宅で検温、体調をチェックし、登校後、チェック表に自己申告して記入する。 調理実習がある日は朝のSHR前にも検温を行う。
マスクの着用・実習着の衛生	実習時はマスク着用。頭髮・爪については厳しくチェックしている。手拭き（持参）を共用しないように指示している。実習着については洗濯頻度を高めるよう指導している。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理実習室入口で手指の消毒を行う。説明後、実習台についたら、念入りに手洗いを行った後、消毒して、実習に取り掛かる。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習室・実習台は使用前に除菌。 通常は自分の包丁を使用するが、専用ロッカーの使用を制限しているため、学校の包丁を使用している。包丁・まな板は専用の滅菌庫で滅菌・保管している。
換気	窓を開け、2方向での換気を行っている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	実習用のスリッパは廊下に並べ、密にならずに履き替えができるようにしている。更衣室ロッカーは密になるのを防ぐため、使用制限を行っている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	食器やカトラリー、トレイは滅菌庫で保管しているものを使用している。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面としない配置 調理台の使用人数2名まで	40人規模の実習室を2室使用し、20名ずつ・1班5名で2台の調理台を使用。 試食時は4人掛けのテーブルに2人ずつ同方向を向いて着席して行う。
実習・グループワークの在り方	1班5名で2台の調理台を使用。40人規模の実習室を2室同時展開しているが、担当教員は2名+実習助手1名で実習しているので各実習室で指導を行っている。
実習内容の工夫	実習内容のレベルを落とさないために、従来の内容で行っているが、大皿盛りをせず、銘々皿での配膳を行っている。
他人(外部)への提供	総合調理実習では大量調理の演習として年に2～3回昼食提供を行っている。今年は、使い捨ての弁当箱を使用し、試食室の使用を制限した。また、提供から喫食までの時間が長くしないための対策として試食後の弁当箱を回収・処分した。調理においては事前に腸内細菌検査を行って異常がないことを確認した上で、実習台の消毒、使用器具の洗浄・滅菌、検温やマスクの着用、手洗いを徹底した。

東筑紫学園高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- 1 年生 入学式も実施できない状況であったため、休校中の課題は全て郵送にて配布した。
座学については各分野ともまずは中学時の復習プリントからはじめ、その後、教科書に準じた課題プリントを作成し、実施。また、調理ではテーマを与えた献立作成の課題を実施。
(献立を作成して調理を行い、写真を添付して提出させる)
実技については、基本的な切り方(キュウリの小口切り、キャベツのせん切りなど)を家庭で練習することなどを課題とした。
- 2 年生 座学では、各教科の課題プリントを作成、
実習では基本的切り方の練習、テーマを与えた献立作成の課題を実施。
(献立を作成して調理を行い、写真を添付して提出させる)
だし巻き卵の師範動画を見ながらの練習。(学校再開後に実技試験実施)
- 3 年生 座学では、各教科の課題プリントを作成、
実習では基本的切り方の練習、テーマを与えた献立作成の課題を実施。
(献立を作成して調理を行い、写真を添付して提出させる)
オムレツの師範動画を見ながらの練習。(学校再開後に実技試験実施)
食物調理技術検定の課題練習。

2 学校再開後の授業の工夫

1 年生については、まず調理実習の心得や調理室の使い方、包丁の扱いや計量などを徹底して指導をおこなった。また、全学年とも基本的技術の試験を行うなど、基本の習得に時間をかけたスタートとした。
実習内容については、食品の保存を目的とした実習など試食を行わない内容や個人完結型の実習を実施するなどの内容の見直しを行った。現在では少人数での調理台の使用とした班構成にして実習を行っている。
このように、学校再開後も例年とは異なる形での授業内容となっているため、年間指導計画を見直す必要がある。また、授業時間数については、学校行事の中止や夏期休暇の短縮によって、授業の実施が見込まれる。不足する時間数については、7 限目や休暇中の補充授業によって確保する。

3 新型コロナウイルス感染症への対応(実習等の指導)

※留意事項は、「新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた職業に関する教科の実習等に関するQ&Aについて」(5月29日付 文科省)より抜粋

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	調理実習室入室前に検温を済ませ、記録用紙に記入させる。 朝礼時に保健委員による体調の確認を行う。
マスクの着用・実習着の衛生	マスクの着用必須。実習着は常に清潔な物を着用する指導を日頃より実施。頭髪、爪については毎回検査・指導を行う。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理室入室の際は、手指の洗浄を念入りに行う。 アルコール消毒液を設置。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習後の器具は洗浄、乾燥を念入りに行い、教科担当者の点検を受けた後、収納する。 分配用器具やバットなどは全てアルコール消毒して収納する。 アルコール消毒が可能な個所はこまめに消毒を行う。
換気	窓の開放と換気扇を用いた換気の実施。

実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	必要な食材、使用量をその都度仕入れ、新鮮な食材を使用できるようにしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	
生徒同士の距離（１～２メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数２名まで	学校再開当初は、クラスを半分に分け、実習と座学（理論）を交互に受講できるようにした。 現在は、調理台の使用人数を最少人数の班として実施。
実習・グループワークの在り方	調理台の使用人数を最少とし、班で間隔をとって作業を実施。
実習内容の工夫	学校再開当初は、基礎技術の習得の徹底。実習は食品の保存などその場で試食することを避けた献立、または個人完結型の実習内容とした。
他人(外部)への提供	現在、食事の提供は行っていない。

佐賀県立牛津高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

※佐賀県では全県立高校の生徒に学習用 PC が配布されており、休業開始前にオンライン上の事前準備体制が整えられていた。そのため、オンライン授業、オンデマンド授業で双方向の課題配布や提出の円滑化が図れた。また、オンライン上での生徒との情報共有、生徒指導、教科指導がスムーズに行われた。

<事例1> 一部抜粋

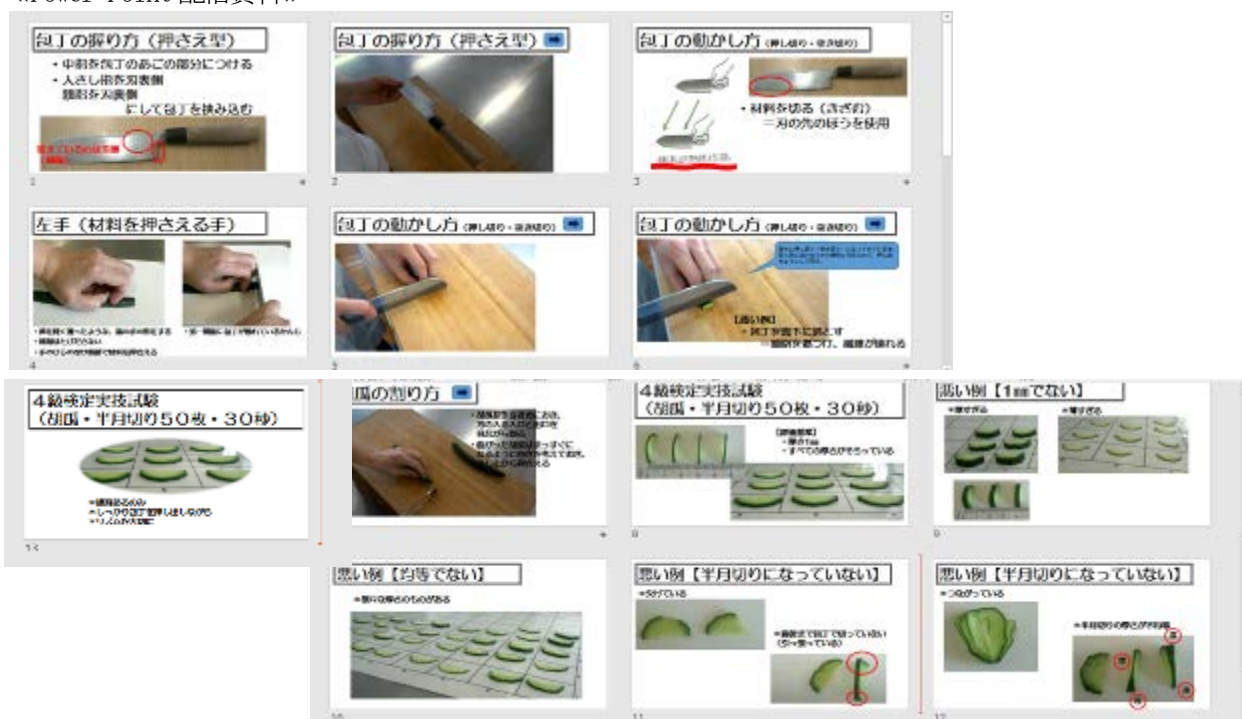
1 科目「調理」 食品調理科1年生

2 内容

①調理の基礎

休業前に、包丁の握り方、動かし方について動画付きのPower Point を生徒のタブレットに配信、説明を行った。また、食物調理技術検定4級における評価基準についても説明を行い、家庭での練習を実施させた。練習成果については、タブレットで撮影後、Classi ポートフォリオ機能を用いて学習の成果を振り返り、新たな気づき・発見や行動につながるように記録をとった。

《Power Point 配信資料》



《Classi ポートフォリオ機能を用いた学習記録の提出》



提出された学習記録については、担当教諭がチェックを行い、質問への返答、注意点などを生徒個人に合わせて指導を行った。

1 科目「食文化」 食品調理科1年生

2 内容

日本の食文化

家庭での食事作りを通じ、日常食と行事食について調べ理解を深める。食事作りを通じ、配膳方法や盛り付けの仕方についても興味、関心をもたせる。

《日常食の食事作り》

日常食も、様々な皿を用いて変化を加えている



《ハレの日の食事》

外出時、外での食事のため、
ランチボックスを用いた盛り付け

食卓に花をセッティングしたり、
サラダの盛り付けを工夫し、華やかな食卓の雰囲気 연출



《行事食》

端午の節句にあわせた行事食



2 学校再開後の授業の工夫

1 シラバスの変更

調理実習ができなかった期間の内容は再開後にスライドさせた。季節や旬の時期とずれる部分もあったが身につけさせたい技術が順を追って学べるよう授業内容を計画していたため一部の食材を変更して実施した。

2 授業の取り扱い

学校再開後も調理実習はできなかったため、家庭科科目や調理師養成に係る専門科目のうち講義形式の授業に振り替え、調理実習が再開できた時に時間割変更を行うようにした。6月から夏季休業中までを目途に振り替えた。

3 授業の様子

- ① 体 調 確 認 : 生徒の登校時の体温、体調確認、外部講師の体温、体調確認
- ② 消 毒 : 毎実習前に調理台の消毒 ドアノブ、スイッチ、ロッカーノブの消毒
手洗い後手指のアルコール消毒
- ③ 実習台の配置 : 1台に2名ずつ配置。(40人授業のため2教室展開)
個人実習を中心に計画。
- ④ 示 範 : 1～2m間隔をあけて座る
- ⑤ 試 食 : 2教室に分散して試食。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	・ 自宅で検温し、登校後体調を含め観察カードに記入し、チェックする。休業期間中も毎日 Classi での健康チェックを行う。（指導者も含む）
マスクの着用・実習着の衛生	・ 通常時と調理時のマスクの区別を徹底する。 ・ 実習着は毎回洗濯を行い、清潔を保つ。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	・ 調理室に入る際には手洗い、アルコール消毒噴霧器での手指の消毒を行う。 ・ 手をふく場合はペーパータオルを使用する。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	・ 調理実習台、調理器具、講義机は授業開始前にアルコール消毒を行う。 ・ 調理用布巾はすべて通常の洗濯後、次亜塩素酸等で消毒を行う。 ・ 実習後は必ず調理器具、機器の洗浄、消毒、および床の掃除を徹底して行う。
換気	・ 実習室の換気は良好であるが、一定時間の間隔で窓をあけての換気を行っている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	・ 基本的には当日の仕入れをし、材料保管庫に業者に搬入していただいている。材料運搬は全て教員が行い。冷蔵庫に保管する。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	・ 個人で使用するものは全て個人で運び、実習後は個人で保管場所に個人で運んでいる。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	・ 2つの実習室を使用し、調理台1台に2名対角で実習を行う。 ・ 示範時の着席も1～2mの間隔が空くように指定する。
実習・グループワークの在り方	・ 1クラスを2教室に分散し、調理台1台に2名対角で実習を行う。各教室1名ずつと共通して指導する1名の3名体制で指導にあたっている。
実習内容の工夫	・ 個人実習を中心に行っている。
他人(外部)への提供	・ インターンシップは中止、今後文化祭での食物バザーも中止予定。



佐賀県立鹿島高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

臨時休校期間 4月21日（火）～5月13日（水）まで

本校では、休業中の家庭学習の期間、以下のような内容で課題の指示を行った。

1年：調理実習教科書を参考にプリント記入

調理実習の心得

ごみの分別・食品ロスについての調べ学習

箸使いの基本

基礎料理用語の学習・・・日本料理で使用する調理用語を資料集より参照し、ノートに用語と意味を記入し予習する。

調理・お菓子、調理人、サービスに関する本を読み、感想を提出

※臨時休業前に調理の授業（実習）が設定できなかったため、調べ学習が中心となった。

2年：西洋料理

フランス料理とイタリア料理の営業形態や内容に関する調べ学習

西洋料理の器具について、図と用途についての調べ学習

調理語句の調べ学習（調理操作 17項目、切り方の名称 11項目）

総合調理

包丁研ぎ（牛刀とペティナイフの2本）

牛刀を使って野菜を切る

大根のかつらむき

お弁当に入れることができる煮物を2種類考え、写真を添付

※調べ学習と基礎技術を中心とした課題設定とした。オンライン授業は今回実施なし。

3年：中国料理

大根のかつらむき練習（検定試験に向けて）、

かつらむきを使用した料理。（検定試験にむけて）

地元の特産品を使った料理作成（写真添付）

包丁とぎ（全部）

※食物調理技術検定1級に向けた技術トレーニング及び料理作成を中心。オンライン授業は実施なし。

課 題

家庭学習における課題として、オンライン授業の環境（家庭の受信環境）が整うまで全員に対する双方向授業が難しい。時間を見つけて環境を整えたい。また、課題提出の方法として、PPの作成を指示することがある。ほとんどの生徒が使いこなしているため、データでの提出が定着している。

2 学校再開後の授業の工夫

事例は2年生の「調理（西洋料理）」

1 通常授業開始後の指導計画

授業開始後5月末まで調理実習ができなかったため、計画を変更。6月より個人実習から班実習へ徐々に移行することで計画を見直した。

月	内容
5月	西洋料理 フランス語の基礎について（発音・基本食材の発音） カフェでの会話・演習 メニュー表の基本・献立名

6月	西洋料理の基本 野菜の切り方（ジュリエヌ・アッシュ・バトネ・シャトーなど） コンソメのひき方・オムレツ 他
----	---

2 年間授業時間数の見直し

臨時休業に入るまで実施した授業時間数、通常時間数、1学期の期間延長に伴う授業時間の確保で臨時休業中の不足分を確保できたことにより、1学期内で予定授業時間を実施する事ができた。

今後年間を通して予定している時間数については、7限目の活用が可能で有るため、必要数を確保できる。

3 授業の様子

西洋料理の導入として、外部講師よりフランス語の基礎知識講座を実施。カフェでの会話を中心に挨拶、注文数の確認など演習を行った。視聴覚教室での実施でソーシャルディスタンスをとることができ生徒間での演習を可能とした。集中講義としたため、生徒のフランス語への苦手意識が少し緩和できたようだ。演習から、メニュー表（外部講師の私物、フランスで実際に使用されていた物）を使用させてもらい、基本的知識についても学ぶことができた。

この内容は、今年度初の取り組みであり、生徒の関心を高めることができた。



4 補習

通常授業開始後は、授業時間以外にもこれまで同様に補習、補講等を実施する事で技術的に遅れている生徒の補足ができている。

5 課題

現在、年間を通しての調理実習内容は献立の組み替え等を行い、例年に近い内容を維持していく予定である。今後、臨時休校になった場合のオンライン授業について、外部講師の助言をいただき、動画の準備、教材の選定を行う必要がある。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
マスクの着用・実習着の衛生	実習室用のマスク（布製マスク又は実習室専用マスク）への交換。 頭髪、爪、実習着の衛生については入室時にチェックしている。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	一学期、一般調理室の稼働がなかったため、調理台を手指洗浄場所とした。 手洗い ⇒ アルコール噴霧 ⇒ 服装チェック・マスクチェックの順番で衛生管理を徹底し、実習室への入室をしている。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	使用する調理実習室の室温、湿度については、事前に担当で計測・記録を実施している。 本年度、学校教育課より示されたチェック項目に従い、本校独自のチェックシートを作成。複数の授業担当で授業前、授業中、授業後のチェックを随時行い、チェックシートに記入し、保管している。

換気	職員出勤後、換気（換気扇及び窓を開けて）。実習前にエアコンを稼働させる。実習中は、示範授業後より換気扇での換気を実施。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	実習ごとの仕入れをし、新鮮な材料を使用している。（材料のほとんどが指定業者）、保管は学年ごとの冷蔵庫で保管し、食材分配準備は職員で行い、出し入れの回数を少なくしている。冷蔵品については、時間を見計らって出している。 材料の残はほとんど無いように分配をしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	集中管理の道具については、班の番号のものを使用するよう指示している。使用後は個人で運ぶ。再度洗浄、消毒をし、保管する。
生徒同士の距離（１～２メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数２名まで	生徒同士の距離を１ｍ保つように心掛けている。 生徒は横並びになって実習を行っている。
実習・グループワークの在り方	本校は、各学年の定員が４０名であり、指導教員は２名である。しかし、実施可能な実習室が１部屋であるため、生徒の配置等、注意しながら実施をしている。
実習内容の工夫	再開直後は、座学中心の授業に変更した。 ５月は、県の指導により実習を取りやめ、座学中心の内容に切り替えた。６月より順次個人実習～班実習に移行している。 調理台の使用については、班実習では４名で実習している。
他人(外部)への提供	６月中旬から、集団給食実習（４０食）について、実習を開始。 感染予防対策(体温の測定と記録・マスク着用・人との間隔、換気、手洗い、手指の消毒、施設・設備の消毒)を実施している。 喫食者については、同じクラスの生徒。

九州文化学園高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・各授業コマ分（単元）に相当する課題を配布し、回収し、評価した。
- ・調理実習等は、テーマを出してそれに合うものを作成し、写真と共に提出させた。

2 学校再開後の授業の工夫

- ・学年別登校を行い、1クラスを2つに分けて授業を行った。
- ・登校していない学年は、自宅学習。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校前に自宅にて検温、体調をチェックする。
マスクの着用・実習着の衛生	マスクの着用 使い捨て手袋の使用
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	各実習台にアルコール消毒液を常備、こまめに手指消毒や器具、設備の消毒の徹底を行っている。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習後は、器具・機器の洗浄、乾燥を念入りに行っている。
換気	冷房使用時にも換気には、十分注意している。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	なるべく材料運搬は教員が行い、できるだけ出し入れの回数を少なくしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	衛生面に十分注意した上で、各実習台に教員が配布、回収を行う。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	クラスを2つに分けて、密集にはならないようにしている。
実習・グループワークの在り方	クラスを2つに分ける事で、少人数で空間がとれている。
実習内容の工夫	少人数で行っている。
他人(外部)への提供	なし

向陽高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・オンライン授業の環境が整っていないため、教科書や課題プリントを活用しての学習（4月以降の休業は、向陽高校は4/23～4/30の間の6日間）
- ・理論系教科（座学）：独自プリント課題、栄養価計算課題、教科書の重要箇所の書写
- ・実習系教科：料理作り課題（写真添付）

2 学校再開後の授業の工夫

- ・授業内容や回数の見直し。2回以上行う「魚のさばき方」の回数を減らすなど。
- ・補充授業→夏季休業中と秋季休業中に登校日を設定。授業時数を確保。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校の指導として登校前に自宅にて検温、体調をチェックし「健康観察表」に記録。保護者押印の上、登校後すぐに担任に提出。 チェック後、返却。毎日提出、返却を行っている。 気がかりの生徒は、担任から実習担当者へ連絡。早退等の措置。
マスクの着用・実習着の衛生	実習時はマスク着用。入室時に頭髮、爪、実習着の衛生を厳しくチェックしている。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理実習室内、実習室前廊下、普通教室入り口、トイレ内外と校内のあらゆる箇所にアルコール消毒液を設置している。 石鹸による入念な手洗い後、ペーパーで拭き、アルコール消毒し入室するようにしている。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習前、実習後に、ドアノブや引き出しの取手、水道蛇口、ガスコンロスイッチなど手指が触れるあらゆる場所を次亜塩素酸で拭く。さらに実習後は、当番制にて床を次亜塩素酸で拭き上げている。
換気	エアコンを稼働しつつ窓を網戸にして常に換気している。 網戸も清掃時間中に次亜塩素酸にて拭き掃除している。 猛暑日に室内の温度が上がりすぎた場合には窓を閉め、20分に一度数分間の換気を行っている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料運搬や食材の準備は、教員または早く来た生徒1名（各調理台）で行っている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	別室から使用する器具のみ各調理台に生徒個人で運び、使用後は保管場所に個人で運んでいる。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	生徒同士の距離は、1メートルほどである。 真対面ではないが、距離を保っての斜め対面になる。 調理台の使用は、感染者数が落ち着いてきた時期に、調理台での定位置を決め、距離を保ちつつ3～4名で使用した。
実習・グループワークの在り方	実習室が広いので、40名の座席や立ち位置の距離を保って指定とし、密にならない配慮を行っている。生徒同士が作業上、近づいた場合には教員が距離を保つよう促している。
実習内容の工夫	突然休校になった場合等を想定し、食材の無駄を避けるために冷凍品で代用できる魚介類や水煮も活用するようになった。 距離を保つために、座席や立ち位置など指定制にした。
他人(外部)への提供	感染予防策を講じながら、特定給食実習も行っている。 提供は内部（調理科在校生）である。 調理者の距離・人数制限し調理。体温計測やマスク着用、手洗い、手指の消毒、拭き取り清掃や施設・設備の消毒を入念に実施している。

慶誠高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

各学年において、課題プリントを作成。1週間分くらいの量を作って、登校日に配布する。

登校日には、新しい課題を渡して前の分を回収して、各担当が評価する。

評価は1学期の成績に反映する。

2・3年生は、前学年の復習を中心にする。

入学式はとり行ったので、新1年生は中学校の復習。

食物科は、調理の復習をする。1年生においては、家庭で5回は調理をして、その写真をとって課題プリントに貼り付け、家族からの評価・感想を書いてもらう。

5月下旬から、分散登校。学年別で教室には最大でも20名しか入室しない。

学校再開時には、課題からの試験作成し評価する。

2 学校再開後の授業の工夫

生徒全員・職員に健康観察表を配布し、毎朝家庭で検温・体調等家族の状況も記入する。

登校は正門と裏門に職員が待機してその観察表を確認。問診して再度体温を計測する。

平常時より1度高ければ詳細を聞き、養護の先生・管理職に相談する。

本人が健康でも家族の中に、発熱者がいれば公欠扱いとし自宅待機をさせる。

また本人が発熱や体調不良を訴えていて欠席は、公欠扱いとする。

授業は、全員マスク着用。エレベーター使用禁止。窓は全開させておく。エアコン使用時は

廊下側と反対側の高い窓は全開する。教室の入り口は消毒液を置き、消毒させる。

手洗いの徹底・消毒・マスク着用をさせた上で、教師もマスクを着用し授業をする。

グループ活動や密になるような授業形態をとらない事。

授業が終了すれば、生徒帰宅後担任が椅子や机を全部消毒する。

昼食は食堂の使用禁止。生徒で寮生以外は全員教室で、自分の席で前向きに食事をする。

体育の時は、マスクは熱中症予防も踏まえて外して行う。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	健康観察表を配布し、家庭での検温体調の変化、家族の健康状況を記入し、登校時にそれをチェックする。平熱1度でも高いと公欠で返す。また家族に発熱者がいれば登校前に相談の電話をしてもらい、ほとんどが公欠扱いで欠席させる。
マスクの着用・実習着の衛生	常にマスク茶強であるが、調理の時は調理用に別にマスクを持参させそれを着用させる。コックコートについても使用したら持ち帰り洗濯。実習着への入室はテピカジェル等で消毒をする。 掃除やアルコール消毒の徹底を行う。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	実習前後に器具の消毒などをする。 大型の設備も使用後は消毒の徹底をする。また手洗いの徹底と衛生地区への環境については、食物科以外の生徒の出入りの禁止の徹底をする。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	教材等の貸し借りはしない。器具については、実習最後にきれいに洗浄して消毒して片づける。
換気	調理室3つのうち2つは、グラウンド側に面しているため、窓の開閉ができない。よって中廊下などの窓や扉を常時開けておくこと。また換気扇も併用してつけておくことなどの徹底をする。

実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	材料運搬については、係の者だけの活動。また密を避けての活動をする。教師と生徒の接触も最低限にしている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	個人の教材は貸し借りを絶対しない事。必要な道具は自分でとりに来る。また用意もする事。自分以外の生徒の器具の準備はしないように徹底している。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	調理実習として2教室2台調理台があるので、各台2～3名の実習班で、調理台も1台空けて使用する。この1台空けることでかなりの距離を保つことができています。
実習・グループワークの在り方	実習は献立内容を再確認して職員全体で協議しながら立てる。長期間の休みではあったが、夏休みの短縮等で実習を確保できるので内容を減らすことはない。少人数での実習で生徒自身の活動が増え就職に関しては有利になっている。
実習内容の工夫	コロナ感染症に関して特別なことはない。反対に食中毒に関して最善の注意を払う事の再徹底をしている。
他人(外部)への提供	総合調理実習で大量調理をしているが、今年度は昨年同様、全校生徒への販売提供はしていない。提供は3年が作り、隔週で2年生・1年生が試食する。また、教職員だけの販売を7月下旬より行う。 外部へのボランティアにしても一切今年度は食の提供はしない方針。

4 その他（意見・感想）

授業時のマスク着用は、教師はとてつらいものがある。フェイスガードもあるがほとんどしない。透明のマスクを着用する先生もいる。

生徒とも密にならないように指導をするが、その距離感についてはまちまちで難しい。

どこまでを公欠にするかで、別の症状でも発熱と訴えると公欠扱いになるので授業の把握が難しく、保護者が不安で登校を拒否される場合も公欠。しかし自転車通学は来るようにと難しい。

マスクを外した顔を見ていない。またほとんどの学校行事（体育祭・歓迎遠足・1年生宿泊研修）が行われなかったため、生徒たちも全く全校集会で学年集まることなく生活しているので、連携が難しくなっている。

本校はリモートの環境がまだであるので、その分の調理実習ができなかったのが困った。

玉名女子高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- ・本校では生徒の家庭におけるインターネット環境が全体として不十分であったため、オンラインによる授業ができなかった。休校期間中に数回課題を送付した。頻繁に担任より各家庭に連絡をし、課題の進捗状況や健康状態の聞き取りを行った。
- ・過年度の復習として、授業を終えた重要な部分（食品衛生・食品・栄養・調理理論など）の課題を行う。
- ・これから学習する部分（食品衛生・食品・栄養・調理理論など）を予習として、教科書を読み、まとめるなどの課題を行う。
- ・様々な食品について食品成分表を用いて調べ学習を行う。
- ・食物調理技術検定１・２級の献立を考える。また、調理してみる。改善し、何度か調理するという課題を行う。
⇒学校再開後、献立の再考を行い、調理・反省・指導・修正・再調理を繰り返す。
- ・学校再開後に行う予定の調理実習内容について、事前に食材や調理法・郷土料理などについて調べ学習や栄養計算を行い、レポートを提出させる。

2 学校再開後の授業の工夫

- ・調理実習では調理台１台につき２名で実習を行う。
- ・調理実習前の手指の消毒は今まで以上に念入りに行う。
- ・生徒が対面で活動を行うことを避ける形態にする。
- ・包丁の使い方、野菜や果物の切り方、実験などを当初の計画を入れ替えて先に行うなど、密にならないような授業形態を模索した。
⇒切り方の試験や、コンテスト形式にして生徒の士気を高めた。
- ・試食時には対面にならないよう、会話を減らすよう指導した。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	学校保健部作成の健康観察カードに毎朝、体温と健康状態を記入して担任が把握する。担任と連携を取り、健康状態を把握した上で実習等を行う。
マスクの着用・実習着の衛生	マスクは必ず着用。味見の時だけマスクは外すが、箸や器を使い回さないよう指導している。また、味見後は速やかにマスクを着用する。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	実習前の手洗いは慎重に行い、その後はアルコール消毒を行う。また、実習で共用する器具はアルコール消毒を必ず行うこととしている。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	実習後、生徒が調理室を退出してからアルコール消毒を行っている。入れ替わりで次のクラスが入室する場合には、退出後、速やかに消毒をしてから次の入室としている。
換気	エアコン使用時には２カ所の窓を開けて換気を行っている。調理室も同様に行っている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	今まで以上に目を配り、生徒同士の接触が出来るだけないように配慮している。生徒にも動線を考えて行動するよう促している。

個人で使用する材料や道具の配布と回収	個人使用の包丁や計量スプーンなどは、各個人で使用前後にアルコール消毒を行っている。収納から自分のもののみを取り、自身で収納場所に返す。
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	調理台1台に2名で実習を行っている。同じ方向で調理作業を行い、試食時も出来るだけ距離をとって同じ方向で食べるよう指導している。
実習・グループワークの在り方	実習は学年の人数に応じて、2～3グループに分けて行わないと調理台1台に2名とならない。その際の調理実習を行わない生徒のグループは、調理ノートの作成や献立作成、栄養計算などを行っている。調理台は限られているので、このままグループ分けの状態が続くと、例年に比べ実習内容が少なくなってしまう恐れがある。
実習内容の工夫	実習内容は生徒が協力して出来るような内容（数名の手を必要とするもの）は行わず、例年と内容を若干変更している学年もある。 基礎基本の徹底は個人で取り組めるものに重点をおいて実習を行っている。 （様々な切り方、だし取り、ホワイトソースや卵焼きなどの基本的な調理操作から応用のものまで） 調理実習を2名で行う場合、味見時や接触にならないようになど、教員側が目を光らせて行っている。少人数で実習を行うので、個人のスキルは上がると思われる。
他人(外部)への提供	オープンスクールで中学生へのお土産作りを行ったが、手洗い、アルコール消毒など徹底して行った。食品を扱う職業について学んでいる生徒達にとっては、このような機会は新たな学習の機会と捉え、精進して欲しいと感じる。 今後は卒業制作、ふれ愛弁当、放課後カフェなど外部への提供の機会も増えてくるので、それぞれの行事ごとに慎重に判断し、生徒の学習機会が極端に減少しないようにしなければならないと思う。

4 その他（意見・感想）

- ・課題提出状況の悪い生徒への対応に困った。休校開けも放課後残して課題に取り組ませたが、結局夏休み中かかって仕上げた生徒もいた。
- ・調理台1台につき2名で実習を行うと、残った半分の生徒は課題学習となる。その際、実習指導をしながらの課題指導がなかなかうまくいなくて苦労した。

東九州龍谷高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

専門教科はすべて、1 時間（時間割）ごとに、課題を提出できるように準備し、提出させた。（登校日に提出させ、確認（再提出）して、ホームステイ学習の充実を図った。）

専門教科は（問題集と Q&A などの課題を配布）

調理実習においても同様に課題レシピを自宅に取り組み提出した。

2 学校再開後の授業の工夫

1 7 限、土曜日の補習で専門教科単位修得に努めた。

2 調理室の感染対策として、試食テーブルに飛沫感染予防対策として、フェイスボードを設置した。

3 実習については調理台に 2 名（2×10 班）とする。レシピの役割を決めて（マスク、フェイスガード）行う。残り 20 名は試食室にて課題の取り組みを行い、1 時間で入れ替わる。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	体調報告（検温・傷）
マスクの着用・実習着の衛生	マスク・フェイスガード着用 私語厳禁、アイコンタクトを充実
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	消毒シートなど、消毒のチェックの徹底
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	熱湯消毒、設備の消毒徹底
換気	1 日中行う
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	密にならないよう気をつけ、接触を避ける
個人で使用する材料や道具の配布と回収	回収は人が集めるのではなく、指定ボックスに配布・回収の徹底を心がけた（消毒の徹底）
生徒同士の距離（1～2 メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数 2 名まで	十分に配慮して行った
実習・グループワークの在り方	アイコンタクトを重視し、自分の役割をこなし責任感を身につけた
実習内容の工夫	レシピの役割分担を決め、時間内に片付け、伝達することを身につける
他人（外部）への提供	2 学期から校内弁当、食育活動を検討中

4 その他（意見・感想）

生徒たちに食を通じて五感を活かし関心・興味を持たせ、自分の可能性を伸ばすことに日々つとめている。
授業時間確保含め、内容を検討し充実していく。

別府溝部学園高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例)

- ・プリント学習
- ・自宅での調理を行い、その後、レポート提出 (写真必要)

2 学校再開後の授業の工夫

- ・マスク着用
- ・検温 (記録)
- ・手洗い励行 (使い捨てペーパー)
- ・調理台の利用制限 (1 台につき、2 名まで)
- ・机等の消毒
- ・試食時のソーシャルディスタンス
- ・総合調理実習の入室人数制限

3 新型コロナウイルス感染症への対応 (実習等の指導)

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	検温の記録 健康観察表の記録
マスクの着用・実習着の衛生	マスクの着用 実習着は毎回洗濯の徹底
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	手洗いは使い捨てペーパーを利用 手指のアルコール消毒の徹底 ノロノット、次亜塩素酸水を利用したの消毒
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	ノロノット、次亜塩素酸水を利用したの消毒
換気	実習中、前後に換気を実施
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	基本、接触はしない デモンストレーションも映像にて確認、人との距離を保つ
個人で使用する材料や道具の配布と回収	消毒を行う
生徒同士の距離 (1～2 メートル) 対面とならない配置 調理台の使用人数 2 名まで	徹底している
実習・グループワークの在り方	空間を分割し、座学と実習を交互に行う
実習内容の工夫	1 クラスを 2 グループでの交互での実習を行う
他人 (外部) への提供	行っていない。

4 その他 (意見・感想)

- ・調理実習へのガイドラインなどがほしい。

鹿児島県立野田女子高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

- (1) 科目「食文化」 食物科（調理師養成施設）3年
- (2) 内容（単元等） 食と文化
- (3) 単元の目標 食文化の成り立ちや日本と世界の食文化などについて体系的・系統的に理解する。
- (4) 指導計画
 - ・プリント（自宅）「食文化の成り立ち」について（復習）
 - ・調べ学習（自宅）「日本と食文化のかかわり」について
外国の1カ国を選択し、「外国と食文化のかかわり」について
「宗教と食文化のかかわり」について
 - ・発表準備（自宅）調べ学習でまとめたものの要約を作成。
新型コロナウイルス感染症防止のため、登校再開時もこれまで通りグループや集団での発表形態は難しいため、要約を添付させる。
- (5) 指導上の留意点
 - ・臨時休業前までの授業の内容も考慮した内容とする。
 - ・「外国と食文化とのかかわり」については、臨時休業前の授業で地域が偏らないように指定した大陸の中から国を選択するよう指示する。
 - ・インターネットの情報のみで終わらないように、参考文献を記入させたり、事前に図書室の活用を促す。
- (6) まとめ（課題等）
 - ・5月から通常授業再開となったが、新型コロナウイルス感染症対策を行いつつ、アクティブラーニングを取り入れた授業形態の模索が続いている。
 - ・ICTを活用した自宅学習の形態もあるが、各家庭や本校でICT整備環境の差が著しいため、実施が不可能。

2 学校再開後の授業の工夫

- (1) 通常授業開始後の指導計画
 - ・当初の指導計画では、4月から調理実習が組み込まれていたが、開始されたのは5月25日以降だったため、授業計画の見直しをしなければならなかった。
 - ・当初の実習計画では、旬の物や生物を取り入れた献立だったため、献立の見直しを行った。4～5月で実習ができなかったものに関しては、「調理理論と食文化概論(調理理論)」等で補う。
- (2) 年間授業時間数の見直し
 - ・臨時休業と授業再開後も調理実習が行えない期間があったため、授業数が不足している。
 - 不足する授業数については、夏季休業中や定期考査後、7限授業に補充授業を計画し、必要な授業数を確保する。本校には、寮生がおり、閉寮期間の調整や外部講師に依頼している授業の補充授業を組み込むことは、困難を極めた。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	・学校の指導として登校前に自宅にて検温、体調を確認し、チェック表に記入。登校後、各クラスで提出。朝礼時に健康観察を実施している。 ・調理実習前に、生徒係による衛生点検を行い、体調を確認している。 ・調理実習担当教員も生徒の体調を確認している。

マスクの着用・実習着の衛生	・実習時は、熱中症に配慮しながらマスクを常時着用している。 ・頭髪・爪については、生徒係による衛生点検時のチェックと実習中に担当教員が重ねてチェックしている。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	・科目「食品衛生」で、手洗いチェッカーを用いて手指の汚れ具合と、正しい手洗い方法について学ぶ時間を設置している。 ・アルコール消毒液の配置を通常時より増やしている。 ・手洗いを通常時より念入りに行っている。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	・実習授業前に、器具・機器の洗浄を念入りに行っている。 ・実習授業後は、器具・機器の洗浄、乾燥を念入りに行っている。
換気	・実習室は、登校後すぐに全ての窓を開け、換気を行っている。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	
個人で使用する材料や道具の配布と回収	
生徒同士の距離（１～２メートル） 対面としない配置 調理台の使用人数２名まで	・使用する調理実習台の間隔を開けて使用している。 ・試食台は、対面としないように横並びに座っている。
実習・グループワークの在り方	
実習内容の工夫	・生食の献立を避けて、献立作成を行っている。 ・８月段階までの県外からの外部講師は、全て延期している。
他人(外部)への提供	・８月段階までの外部への提供は、状況に応じて調整している。

沖縄県立浦添工業高校

1 休業中における学習の具体的な事例

	課題	オンデマンド
内容	・学習プリント ・各教科課題プリント (調理実習は除く)	これからの取り組み
方法	・学科独自のレポート用紙・学習プリントを配布又は郵送 ・レポートの課題内容に関しては学校 HP にて掲載 ・学習プリントや課題レポートは学校再開時に提出	これからの取り組み
評価方法	・評価の観点・・・思考、判断、表現 知識・理解 以上の観点から評価している	これからの取り組み
課題	・提出していない生徒への指導 ・課題の準備 (外部講師)	・ネット環境が整っていない生徒への対応 ・外部講師の授業内容を本校職員で担当 ・時数に入らない

2 学校再開後の授業の工夫

- ・更衣室の追加・・・更衣室が三密状態になるのを防ぐため、保育室にカーテンをつけてもらい更衣室の密集を防いだ。また、ロッカーの間隔を空けるため、1つおきに使用禁止の張り紙をはり、フィジカルディスタンスを保った。
- ・実習室に入る前・・・実習室に入る前には必ず消毒して入室
- ・マスクの着用・・・実習中は必ずマスクを着用し、忘れた生徒に対しては学科の方でマスクを提供
- ・試食について・・・(4人グループ)
盛り付けは各個人用に盛り付け、試食台で食べる生徒(2名)と実習台で食べる生徒(2名)に分け、飛沫が飛ばないように同じ向きで試食する。
- ・授業計画・・・①新入生ランチパーティ、校内定食販売など、生徒が密になる企画や飛沫が気になる企画は中止。
②保護者を招いての3年生の学習発表会(12月予定)を10月に変更し、それと共に発表会内容も大幅に変更した。

変更内容

 保護者を招いて西洋料理フルコースを中国料理の持ち帰りオードブル
③時差登校、短縮授業の場合、3年調理科のみ放課後、調理実習の補充授業を組んだ。
④校外学習では企業見学を取りやめて、テーブルマナーのみ行う予定である。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	・校舎内入室する前に検温、ホームズに入力 ・家庭で出来ない生徒の為に各科職員室にて検温・入力 ・健康観察で体調不良の申し出があった場合、保護者連絡し帰宅
マスクの着用・実習着の衛生	・授業ではマスクの完全着用。着用していない生徒は学校からマスクを配布。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	・調理実習室前に消毒設備の設置 ・手洗いの呼びかけ、ポスター掲示
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	・実習後のテーブル、椅子などアルコールで消毒
換気	・休み時間ごとに窓を開ける ・各教室に新しく扇風機を2台配置し、空気の流れを良くする
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	・材料の運搬など HACCP の手順に基づき指導 ・教員、生徒同士はマスクを完全着用し
個人で使用する材料や道具の配布と回収	・アルコール消毒の徹底
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	・外部講師のデモや授業の説明など、生徒の
実習・グループワークの在り方	・グループワークなど生徒同士密にならないよう注意 ・時差、短縮授業の放課後、調理科三年生のみ補充授業を組み調理実習の時間を確保している。
実習内容の工夫	・メニューを変更するなどの工夫はしていません。試食の時に向かい合わせにならないよう指導している。
他人(外部)への提供	・校内定食販売や工業祭など、直接調理を提供する場を中止。 ・保護者を招いての学習発表会の持ち方を変え、中国料理のオードブルを作り各家庭に持ち帰れるよう準備を進めている。

4 その他（意見・感想）

新型コロナウイルス感染症拡大で休校が今後も増える可能性がある中、今後の調理実習や専門科目の授業時数確保が気になります。

沖縄県立美里工業高等学校

1 休業中における学習の具体的な事例

科 目 調理

沖縄県教育委員会の教育支援ビデオ『タマンの三枚おろし』や『実演・だし巻き』の動画を視聴し、手順の確認やポイントをまとめるなどの家庭学習を実施した。まとめた用紙は、学校再開時に回収、授業の中で確認、振り返りを行った。

科 目 食品・栄養・食文化・調理・総合調理・公衆衛生・食品衛生

Office365 (Forms) を用いて、調理師養成にかかる科目の問題を作成した。Forms を利用することによって生徒が問題を解いたかどうか、正答率なども教師側が確認できる。生徒にとっても空き時間の有効活用ができ、回答した直後に、解答が送信され確認できるため、即座に復習でき、学習効率も高い。

問題数は、1,000 問あり、隙間時間を利用し、取り組むことで、調理師養成科目の知識が身につくのではないかと考える。なお問題は、科目ごとに作成し、生徒が取り組みやすい問題数 20 問程度で作成した。

2 学校再開後の授業の工夫

指導計画の見直し

毎年、旬の食材を扱える実習計画を立てていたが、休校となった時期があったため、実習メニューや年間指導計画の見直しを行った。

年間授業時数についても、不足する時間数がある教科については、休校期間中に出した課題による時間数（調理実習は除く）、分散登校時の時間数のカウントやテスト終了後の補習授業を行っている。

3 新型コロナウイルス感染症への対応（実習等の指導）

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	実習前に体調のチェックを生徒自身で記入してもらい、教諭が生徒の体調を把握できるようにしている。生徒自身がチェックをすることで、体調管理や感染症対策を意識した行動ができるよう意識づけしている。また、各 HR 教室でも健康チェックと体温の記入をしている。  体 調 チェック 表
マスクの着用・実習着の衛生	実習中、飛沫が飛ばないように、ウイルスが入ってこないよう、メガネやマスクを着用し実習している。実習着は、毎回洗濯し、常に清潔に保つよう指導している。頭髪や爪については、実習前にチェックしている。  実習中ゴーグル・マスク着用
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	調理科棟、実習室入り口にアルコールを設置通過時に、手指の消毒を行うよう指導している。 手指だけでなく、コックシューズや調理科棟専用のスリッパも通過時に消毒できるよう工夫している。  調理実習室前入室前の消毒
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	器具・機器の洗浄・乾燥・消毒を徹底している。 実習前、実習後は、消毒液を実習室内に噴霧し、蛇口やドアノブなど、よく手に触れる場所は念入りに消毒している。

換気	調理科棟は、吸排気できる設計になっているが、換気を意識し、一定時間、窓を開放し換気している。	
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	実習のデモンストレーション見学などは、ひな壇で行っていた。ひな壇に生徒全員（40人）が座ると密接してしまう。現在は、ひな壇の下や師範台の周りに椅子を持ってきて、距離をとり着席している。	
	試食の際、グループで向き合って試食していたが、飛沫が飛ぶ恐れがあるため、現在は、一方向を向いて座席の間隔もあけて試食している。以前は、全員同じ試食屋で試食していたが、現在、生徒の半分は調理台を利用して試食し、3密を避けた試食の方法を実践している。	
個人で使用する材料や道具の配布と回収	実習で使用する箸やスプーン、フォークなどは、洗浄後、アルコール消毒し、菌が付着することのないよう包装している。箸をグループの人数分運ぶ場合も包装を直接触れることがないように、ペットボトルに仕切りを作り、立てている。箸を受け取る際は、自分の箸は自分の箸のみ取るように指導している。 実習内容によっては、使い捨ての割り箸やスプーン、フォークを使用することもある。	  使い捨てスプーン・フォーク
生徒同士の距離（1～2メートル） 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	対面にならないよう、実習台の立ち位置に注意している。	
実習・グループワークの在り方	グループでフルコースのメニューを考える実習では、密にならないよう話し合いをする場所を分散させている。	
実習内容の工夫	実習で行うメニューを工夫し、盛り付けを個盛りにする。自分で捌いた魚は自分で試食するなどしている。 個人で完結するようなメニューを増やしている。	
他人(外部)への提供	R2年度現在、外部への提供は全て停止している。	

4 その他（意見・感想）

沖縄県は、県独自でも緊急事態宣言が発令され、休校や分散登校の期間があった。県立高校ということもあり、行事や日々の教育活動も取り入れながら、調理師免許にかかわる授業時数を確保することに苦労している。また、今後更に休校や分散登校になる可能性もあり、不安な部分もある。