

クッキング計画書

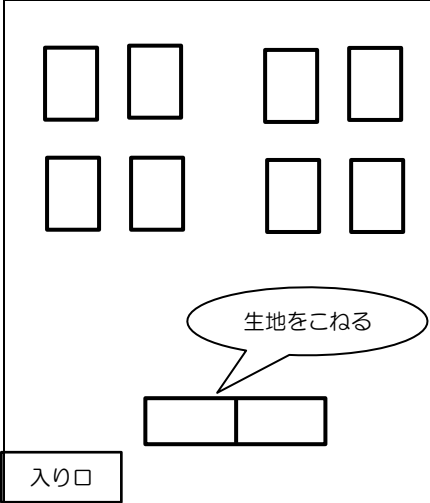
歳児 組 記()

実施日	令和 年 月 日()	回 覧	園長	副園長	主任 保育教諭	看護師	栄養士 調理員	実施後 確認
メニュー								
ねらい								
時 間	活 動 内 容	配 慮		配慮を要する園児への対応 (アレルギー対応児等)				
			体調不良等の対応					
			配 置 図					
準備物	食 材	器 具		調 理 室 と の 連 携				

クッキング 保育 チェック表	職員	園児	
	☐	☒	部屋の整理整頓はしましたか？（ホットプレート等の電化製品の配線は確認しましたか？）
	☐	☒	使用する手洗い場や机は清潔に洗浄しましたか？（机は事前に次亜塩素酸ナトリウム溶液0.02%で消毒）
	☐	☒	使用する机は、当日にアルコール消毒をしましたか？
	☐	☐	下痢、嘔吐、発熱などの体調の不調はありませんか？
	☐	☐	手指の傷・爪は切り・マニキュア・指輪等はしていませんか？
	☐	☐	排泄はすませましたか？
	☐	☐	エプロン（マスク）はつけましたか？髪が出ないように三角巾等できちんとつつんでいますか？
	☐	☐	手指は液体石鹸を使って洗浄しましたか？
	☐	☒	保存食は保存用ビニール袋に入れて調理室に持って行きましたか？
結果	※75℃1分以上加熱であること 中心温度 ℃（ 時 分） （ノロウイルス対策では、85～90℃で90秒以上）		
反省			
その他 ＊表面で書ききれない場合はこの欄に記載			

クッキング計画書

5 歳児 そう 組 記 (堺)

実施日	令和 5 年 2 月 1 日 (金)	回覧	園長	副園長	主任 保育教諭	看護師	栄養士 調理員	実施後 確認
メニュー	型抜きクッキー		✓	✓	✓	✓	✓	山田
ねらい	自分で調理することによって、食に対して興味を持つ					誰が確認したかわかるように 名前を記入		
時 間	活 動 内 容	配 慮	配慮を要する園児への対応 (アレルギー対応児等)					
10:00	- エプロン、三角巾をつけ、手洗いをする。 - クッキングについての話を聞く。	- 机を清潔にする。 - エプロン、三角巾をつけることが難しい子どもがいれば手伝う。 - 必要であれば、マスクや手袋の着用を促す。	アレルギー：なし 配慮児：担任がそばにつく					
10:15			体調不良等の対応 体調がすぐれない子どもにはマスク、手に傷がある子どもには手袋を着用させる					
10:45			配 置 図 					
準備物	食 材	器 具	調 理 室 と の 連 携					
	【25 人分】 ・小麦粉 500g ・ベーキングパウダー 15g ・バター 250g ・さとう 150g ・バニラエッセンス	・ボウル 1つ ・ヘラ 1つ ・めん棒 2つ ・クッキーの型抜き 10 個 ・クッキングシート 1 本 ・盆 4 枚 ・ラップ 2つ	材料ごとに分量を量って分けておいてください。 9:50 ごろに取りに行きます。 10:50 ごろに型抜きした生地を持っていきます。焼きあがったらクラスに連絡してください。					

		職員	園児	
クッキング	☒	☐		部屋の整理整頓はしましたか？（ホットプレート等の電化製品の配線は確認しましたか？）
	☒	☐		使用する手洗い場や机は清潔に洗浄しましたか？（机は事前に次亜塩素酸ナトリウム溶液 0.02%で消毒）
	☒	☐		使用する机は、当日にアルコール消毒をしましたか？
保育	☒	☒		下痢、嘔吐、発熱などの体調の不調はありませんか？
	☒	☒		手指の傷・爪は切り・マニキュア・指輪等はありませんか？
チェック表	☒	☒		排泄はすませましたか？
	☒	☒		エプロン（マスク）はつけましたか？髪が出ないように三角巾等できちんとつつんでいますか？
実施後に記入	☐	☒		手指は液体石鹸を使って洗浄しましたか？
	☒	☐		保存食は保存用ビニール袋に入れて調理室に持って行きましたか？
結果	※75℃1分以上加熱であること 中心温度 96℃（11時05分） （ノロウィルス対策では、85～90℃で90秒以上）			
反省	クッキングについて説明をするときからクッキーを作るところまで集中して活動することができた。また、自分で作ったものだったので、よく食べていた。生地を卵抜きにしたため、アレルギー対応がなく、安全に活動できた。			
その他	＊表面で書ききれない場合はこの欄に記載			

アルコールを浸したペーパータオル等で拭くまたは、噴霧後ペーパータオル等で拭きのばす。

異物混入防止のために、毛髪が出ないように着用する

中心温度の測定、保存食の採取を忘れずに