

テーマ 4

食の安全と衛生

予定時間

45分



健康的な生活を送るためには、食の安全と衛生が大切です。衛生管理で重要なポイントは、細菌を「持ちこまない」「増やさない」「やっつける」です。また食品を扱う企業の衛生管理を参考に、基本となる正しい手の洗い方を学習し、普段の生活で実施を促すことができます。

授業の目標

- 食に関する衛生管理やその必要性について理解するとともに、正しい手洗いを実践することができる。

物語のあらすじ



ボナとベティの事件簿

おなかの痛みの原因を探れ！

探偵のボナとベティに相談を持ちこんできたのは、お客さんを家に呼んでサンドイッチを振舞ったポワールさん。サンドイッチを食べた後、お客さんたちはおなかの痛みと言いました。なぜおなかの痛くなってしまったのか、原因を推理していきます。

指導案

※短は短時間利用ができるコンテンツです。

目安の時間	学習活動と使用するコンテンツ	指導上の留意点
導入 6分	物語1「おなかの痛みの原因を探れ！」を視聴させる。子ども同士が話し合いやすいように4人程度の班を作る。	PC、モニタ(またはプロジェクター、スクリーン、スピーカー)を用意し、アニメが視聴できるようにする。 ●これから出てくるアニメには探偵事務所が出てきます。そこにある事件が舞い込めます。2人の探偵と一緒に、みなさんも探偵になって事件を解決してください。
8分	「おなかの痛くなった原因は何か」について子どもたちに話し合わせ、発表させる。また子どもたちの意見を板書する。	登場人物を振り返りながら状況を確認したのち発問を板書する。班で腹痛の原因について相談するように指示する。風邪をひく原因が複数考えられるように、予想される腹痛の原因も1つではないことを伝える。 ●どんな事件わかりましたか？ ●昨日の昼、気温はどうでしたか？ ●ポワールさんはどんな料理をつくっていましたか？ ●お客さんはどうなりましたか？ ●お腹が痛くなった原因は何でしょう？

15分

アプリ「ポワールさんのサンドイッチ作りを調査せよ！」を視聴させる。正解が全部出たら、①から⑦の内容を確認しながら黒板に板書するとともに、どのような行動をとればよいかを発表させる。



キッチンの様子の静止画から原因と思われるものを選び、正解かどうかをその都度チェックしていく。

- ①料理をする前に手を洗っていない
- ②キッチンが汚い
- ③まな板や包丁が汚い
- ④ハムとレタスが外に出っ放し
- ⑤床に落とした食べ物を使っている
- ⑥料理中に指をなめた
- ⑦料理中におしゃべりしてつばが入った

●(学習アプリを見ながら)これは原因になるのでしょうか?

3分

学習1「どうして不衛生だといけないの？」を視聴させ、不衛生にすると体に害を与える悪い細菌が増える、悪い細菌が腹痛や体調不良の原因になることを伝える。



「不衛生」という言葉の意味を考えさせるとともに、ばいきんや悪い細菌がどのようなものか問いかけることで解説動画の内容が理解できるように支援する。時間があればなぜ不衛生がいけないのかについて発表の時間をとり、不衛生の問題点を明確にして、次につなげる。

- どうして汚いままにしておくといけないのですか?
- ばいきんがうつっちゃう、体によくない。

5分

解説1「飲食店での衛生管理と温度管理」を視聴させ、衛生管理と食の安全について理解させる。



解説動画を視聴させる前に、悪い細菌に対処するためにはどうしたらよいかを考えさせ、プロが実践している対処方法についての動画視聴の動機付けを行う。

- 悪い細菌から体を守るにはどうすればよいでしょうか?

2分

物語2「もう1つのおなかの痛みの原因」を視聴させ、正しい手洗いの方法について子どもたちに尋ねる。



ここまでの食べ物を作る側の話から、食べる側の手洗いの話に転換したことを意識づけさせる。普段子どもたちが行っている手洗いの仕方について尋ね、次につなげる。

- 正しい手洗いのやり方を知っていますか?

まとめ

4分

解説2「プロに見せてもらう正しい手の洗い方」を視聴させ、正しい手洗いについて理解させる。



解説動画を見ながら、実際に座席に着いたままで手洗いをまねさせ、子どもたちの普段の手洗いとの違いを確認する。

- 正しい手洗いのやり方を知っていますか?

2分

感想を書かせるなど授業の振り返りを行う。

- 授業は楽しかったですか?
- 今日学んだ感想について書きましょう。

おなかが痛くなった原因を推理してみよう

(子どもたちの意見)

- ・キッチンがきかない
- ・野菜を洗っていない
- ・包丁がきかない
- ・指をなめた
- ・作りながらつばを飛ばしている
- ・落ちたレタスを使っている
- ・食べ物が冷そう庫にはいっていない

不衛生

ばいきん
悪い細菌

持ちこまない
増やさない
やっつける

短時間利用ができるコンテンツと活用例

様々な教科の授業や学級指導の場面で、単体で(あるいは組み合わせて)短時間利用ができます。

関連する教科や単元例を()に記載しています。

A 学習アプリ

ポワールさんの
サンドイッチ作りを調査せよ!



衛生についてクイズを通して学ぶ。
(5～6年家庭科: 食事の役割と食事の大切さ)
(5～6年家庭科: 調理の基礎)
(4～6年家庭科: 調理実習の導入)
(4～6年給食指導)

B 学習アニメ1

どうして不衛生だと
いけないの?



(29秒)

不衛生と細菌について学ぶ。
(5～6年家庭科: 食事の役割と食事の大切さ)
(5～6年家庭科: 調理の基礎)
(6年保健体育科: 病気の予防)
(4～6年家庭科: 調理実習の導入)
(4～6年給食指導)

C 解説動画1

飲食店での衛生管理と
温度管理



(2分55秒)

飲食店の衛生管理を学ぶ。
(5～6年家庭科: 食事の役割と食事の大切さ)
(5～6年家庭科: 調理の基礎)
(4～6年家庭科: 調理実習の導入)
(4～6年給食指導)

D 解説動画2

プロに見せてもらう
正しい手の洗い方



(2分15秒)

正しい手洗いの方法を学ぶ。
(5～6年家庭科: 食事の役割と食事の大切さ)
(5～6年家庭科: 調理の基礎)
(4～6年家庭科: 調理実習の導入)
(1～6年給食指導) (1～6年保健指導)

短時間利用の組み合わせ 一例

- 「正しい手洗いと手洗いの大切さを知ろう」(所要時間 20分)

A→Dの2つを使用し、手洗いの指導の導入に使う。

やってみよう! 正しい手の洗い方

汚れだけでなく目に見えない雑菌までをしっかりと落とすためには、時間の長さだけでなく正しい手順が大切です。正しい手洗いに関する知識とやり方を習得し、毎日実践するためには給食時間の前や調理実習時、感染症が流行する時期など、定期的な指導が効果的です。また、手洗い場に「正しい手の洗い方」を貼っておくと継続した実践を促せます。

ポイント

とくに注意したいところは、指の間やつけ根の部分、親指です。爪の中といった細かい部分も洗いきれしをしやすいので、手順どおりにしっかりと洗いましょう。

どの部分を洗っているのかを意識して洗うとよいでしょう。

また、せっかくていねいに洗っても、汚れやせっけんが最後に手に残っていたら、清潔にしたとはいえません。最後に「流水でよくすすぐ」ということもとても大切です。

※掲示物「正しい手の洗い方」(Webサイトで公開)を印刷して使用しましょう。

ただ て あら かつ

正しい手の洗い方

1.



ハンドソープを適量とる

2.



手の平をあわせてこする

3.



指を組んで両手の指の間をこする

4.



手の甲をもう片方の手の平でこする
※手の上下を入れかえて両手をこすりましょう

5.



両指をにぎって指の背と手の平をこする
※手の上下を入れかえて両手をこすりましょう

6.



親指をもう片方の手で包み、つけ根からこする
※右と左、両方の親指をこすりましょう

7.



つめを立てて、もう片方の手の平をこする
※右と左、両方のつめをこすりましょう

8.



手首からひじまで洗いこする

9.



水でよくすすぐ
※泡や汚れをしっかりと洗い流しましょう

食育の時間+

Powered by McDonald's

URL <https://www.chantotaberu.jp/>

知っておきたい! 食べ物の安全を守るための企業の取り組み

マクドナルドでは、お客様に安全・安心なハンバーガーをご提供するために衛生管理や食品の温度管理をととても大切にしています。学校や家庭でも「衛生管理の3つのポイント」に気をつけることで、食中毒、かぜやインフルエンザといった感染症の予防に役立ちます。また、正しい手洗いを子どものときから身につけることは、生涯にわたって健康的な生活を送るためにも重要だと考えられます。



日本マクドナルド
品質衛生管理担当
三崎さや子先生

衛生管理の3つのポイント

- 細菌を「持ちこまない」

マクドナルドでハンバーガーを作るときの一番初めの仕事は「手を洗うこと」。最低でも1時間に1回、持ち場が変わるときにも必ず手洗いをするので、1日に何度も手を洗います。また、身だしなみから調理器具まで清潔な環境で調理することも大切です。
- 細菌を「増やさない」

冷凍や冷蔵の食品が温かいところに置かれていると細菌が増えてしまうので、食品を運んだり保管したりするときにも食べ物に適した温度できちんと保存する。
- 細菌を「やっつける」

食べ物に火をしっかりと通すことが大切です(加熱殺菌)。