

食の安全体験教室の進め方（例）

対象者	高校生※どの学年でも対応可能です。
会 場	調理室など手洗いでできる水道のある部屋
スタッフ	2～3名

1 テーマ

食中毒予防（手洗い実験）

2 単元目標

「食の安全」において最も重要なポイントである食中毒予防についての関心と知識を高める。

3 実施方法

調理従事者等への衛生教育で使用される教材である蛍光ローションを手指に塗り、洗浄後にブラックライトへ手をかざすことで、洗い残しが光って見える。これにより、洗い残しの程度を評価するとともに、洗浄が難しい部分などを視覚的に確認できる。

4 単元の評価基準

関心・態度・意欲	思考・判断・表現	技能	知識・理解
①手洗いや調理器具の洗浄方法や効果について、関心を持っている。	①汚れが落ちにくい場所や効果的な洗い方を考える。 ②食中毒の原因菌がどのように移動していくのか考える。	①手洗いや調理器具の洗浄の効果的な方法を身につける。	①手指や調理器具には汚染物質が付着していること、それが調理作業により拡散していくことを理解し、洗浄への意識を高める。

5 本時の学習（50分）

（1）資料・教材

資料		
参加人数：1年生40人（4人×10班）		
講義資料	40部	人数分
記録用紙	40部	〃
動画「衛生的な手洗いの方法」 URL: http://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/tewoaraou/tearai.html		
※パンフレット「食中毒追放計画2019」	40部	人数分
※パンフレット「生で食べると危険です」	40部	〃
※ノロウイルスリーフレット	40部	〃
各パンフレット、リーフレットは食品安全課ホームページに掲載 http://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/kensyu-koza-panf/panf/index.html		

手洗いチェック			
品目	1班当たりの数	必要数	備考
ブラックライト (ハンディ型) 又は (卓上型)	2個	20個 3台	全体で
蛍光ローション	1個	10個	
ペーパータオル	1個	10個	
ビニール袋	—		
ハンドソープ	—		

※ブラックライト、蛍光ローションにつきましては貸し出しに対応できる場合がありますので、埼玉県食品安全課まで御相談ください。

(2) 事前準備

<手洗い実験>

- ①各班に蛍光ローション、ブラックライト、ハンドソープ、ペーパータオル、ビニール袋を配る。
- ②資料を人数分配る (各班4名)。

(3) 会場レイアウト

4名×10班=40名

(4) 本時の展開

50分

時間	累計	学習活動	指導上の留意点	実験手順 (資料・教材)
15	15	食中毒予防の基本を理解する。	・食中毒の発生要因と手洗いの重要性を理解し、実習の目的を確認する。	・講義資料
手洗い実験				
5	20	説明	・手洗い実験の流れを説明し、実験の目的と手順を明確に理解してもらおう。	・手洗いリーフレット
10	30	1 普段の手洗いでどの程度汚れが落ちているのか、どこに汚れが残っているのか理解する。	手洗い1回目 ・ローションをワンプッシュ (少量で可) 手に取り、のばす。 ・普段の手順で手を洗う ・ブラックライトで結果を確認する (一部消灯) ・洗い残しの様子を記録する。	・蛍光ローション ・ブラックライト ・ハンドソープ ・ペーパータオル ・記録用紙
15	45	2 汚れが落ちにくい場所を認識し、どのように洗うのが効果的か考える。	手洗い2回目 ・洗い残し箇所を意識的に洗浄する。 ・ブラックライトで洗い残しがないか確認する。 (一部消灯)	
5	50	3 汚れの落ちにくい場所、効果的な手洗い方法について意見交換する。	・数名から結果を報告してもらおう。 ・効果的な手洗い方法を説明する。 ・食中毒予防には手洗いが基本であることを意識する。	・動画を活用