

# クッキング部の活動方針



|      |  |  |
|------|--|--|
| 目 標  | <p>○生徒の安全を第一に考えて実施する。安全管理・衛生管理を徹底し、けがや食中毒の防止に努める。</p> <p>○調理に関する知識と技術の向上を目指す。</p> <p>○部員全員の学業成績の向上を目指す。</p>  |  |
| 活動方針 | <p>○生徒の健康管理に十分配慮し、適切な休養日を確保する。</p> <p>○学校生活や授業等に支障がない範囲で、できるだけ短時間に、合理的でかつ効率的・効果的に活動を行う。</p> <p>○毎週火曜日を活動日とする。ただし、試験1週間前から終了日までは、活動を行わない。</p> <p>○活動時間は2時間程度とし、6時半には完全下校とする。</p> <p>○活動場所は第一調理室とする。</p> |  |
| 年間計画 | <p>4月 ◇1学期の献立作成<br/>実習</p> <p>7月 ・調理室の清掃</p> <p>8月</p> <p>9月 ◇2学期の献立作成<br/>実習</p> <p>12月 ・調理室の清掃</p> <p>1月 ◇3学期の献立作成<br/>実習</p> <p>3月 ・調理室の清掃</p>  |  |