

栃木県立宇都宮女子高等学校調理部の活動方針及び年間活動計画等

顧問名	◎齋藤康子 ○黒川治彦	
目標	○学習指導要領の趣旨を踏まえ、生徒が料理に関する知識を深め、実生活に役立つ技術力を培う。 ○異年齢との交流の中で、生徒同士や生徒と教師等の望ましい人間関係を構築する。 ○安全管理を徹底し、事前から事後までの衛生管理を徹底する。また調理中の事故防止に十分配慮する。 ○安全管理を徹底し、活動中に起きた「ヒヤリ・ハット」事例を共有して安全対策を講じるなど、学校全体での意識高揚をはかりながら、生徒が安心安全に参加できる運営を行う。	
活動方針	○事前に、生徒に献立決定から、調理、試食までの流れを考えさせ、生徒主体で活動する。 ○学年混合のグループ編成をし、生徒同士で教え合いながら活動する。 ○学校生活や授業に支障のない範囲で、できるだけ短時間に、合理的でかつ効率的・効果的な活動を行う。 ○活動中は、衛生や換気に留意し、事故の起こらない体制を常に考えて活動する。 ○コロナ対策として、できるだけ試食はしない。試食をする場合は、感染予防パネルを試食台に設置する。	
休養日	○土日、祝日、長期休業中の活動は行わない。	
活動時間	○月1～2回（主に木曜日）、18時には完全下校とし活動する。	
月	参加予定大会等	その他
4月	1年を通じて大会参加無し	グループ活動（校内）
5月		グループ活動
6月		グループ活動
7月		グループ活動
8月		グループ活動 （学校祭において出店予定）
9月		グループ活動
10月		グループ活動
11月		グループ活動
12月		グループ活動
1月		グループ活動
2月		グループ活動
3月		グループ活動