

# 調理系実習における新型コロナウイルス感染症予防対策と実施後の取り組み状況調査

浅津 竜子<sup>1</sup>・宇佐美 晶子<sup>1</sup>・住友 かほる<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup> 鯉淵学園農業栄養専門学校 食品栄養科, <sup>2</sup> 茨城県教育庁 保健体育課

**摘要：**新型コロナウイルス感染症は、日本国内でも2020年1月15日に初の感染者が確認され、本校も2020年4月9日から臨時休業措置がとられた。臨時休業前に開講した調理学実習2で、実習に取り組むにあたり学生から不安の声が多く聞かれたことから具体的な指示書「新型コロナウイルス感染拡大防止対策マニュアル〔食品栄養科・調理実習室〕」(対策マニュアル)を作成し指導することとした。5月25日より対面型講義が再開され、対策マニュアルを用いながら実習に取り組んだ。取り組み後のアンケート調査から対策マニュアルを用いた指導により学生の不安が解消されたこと、積極的に衛生管理や感染予防対策に取り組めたことが確認できた。課題として、1年生でまな板や調理器具類の消毒が徹底できていなかったこと、2年生で一部の学生に入退出時間やマスクの着用についてネガティブな気持ちを持つ者が見受けられたことが確認できた。

**キーワード：**新型コロナウイルス感染症、感染予防対策、調理系実習、感染拡大防止対策マニュアル

## I はじめに

2019年12月「原因不明のウイルス性肺炎」として最初の症例が確認された新型コロナウイルス感染症(COVID-19)は、日本国内でも2020年1月15日に初の感染者が確認され<sup>1)</sup>、その後、全国的に感染拡大防止対策として様々な対応がなされてきた。そのような中、本校でも2020年4月9日から臨時休業の措置がとられた。臨時休業前の4月8日に開講した「調理学実習2」では、基本的な衛生管理の徹底を呼び掛けたが学生たちから「更衣室は密になるが大丈夫か」、「一緒に調理して食べることで感染するのではないか」などの不安の声が多く聞かれ、その不安の原因が衛生管理意識の個人差にもあることが分かった。そこで調理系実習に臨む学生の不安を解消することを目指し「新型コロナウイルス感染拡大防止対策マニュアル〔食品栄養科・調理実習室〕」(対策マニュアル)を作成した。作成時の方針として、対策・指示を具体的にそして分かりやすく記載することに努めた。この対策マニュアルの導

入は臨時休業明けとし、全ての調理系実習にて活用することとした。対策マニュアルを用いて指導した後、学生を対象にアンケート調査を実施し、得られた情報は後期及び今後の実習指導にて活用することとした。

本報告では、「対策マニュアル」の作成に当たり基本的な方針や手順、実施した際の問題点等を記すことで筆者らがこのコロナ禍の中で、どのように対処したのかを記録として残すことを目的とした。また学生の取り組み状況について調査したので、その結果も報告する。

## II 活動内容

### 1. 調理系実習科目と担当教員の確認

2020年度開講の「調理系実習科目(担当教員)」は、「基礎調理学実習・大量調理学実習・給食管理学実習・食品加工学実習(浅津)」、「調理学実習1(住友)」、「栄養学実習(若林)」、「調理学実習2(入江)」、「臨床栄養学実習(長谷川)」、「給食管理学校外実習(浅津・若林・勝山・長谷川)」の計9科目である。これらの科目の内、毎週調理実習室を使用している科目の担当教員と助手が中心となって対策マニュアルの作成に当たった。特に担当助手は日常

<sup>1</sup> 〒319-0323 茨城県水戸市鯉淵町 5965

<sup>2</sup> 〒310-8555 茨城県水戸市笠原町 978-6

的に調理実習室の管理を担当しており、その意見を重視した。また、開講期間中に数回内容確認を行うと共に、調理実習室の使用頻度が低い科目担当教員と助手にも助言を求めた。

## 2. 「新型コロナウイルス感染拡大防止対策マニュアル〔食品栄養科・調理実習室〕」の作成

### (1) 対策マニュアル作成の基本的な考え方

新型コロナウイルスの主な感染経路は「飛沫感染」と「接触感染」と考えられ、厚生労働省からは「3つの密（密閉・密集・密接）」の回避・マスクの着用・石鹸による手洗いと70%エタノールによる手指の消毒の励行が呼びかけられた。対策マニュアルを作成するに当たり、「3つの密」回避と実習室内でマスク着用の義務付けを導入した。また手指の消毒等の基本的な衛生管理については、特定給食施設<sup>2)</sup>での衛生管理手法を導入し実践させることとした。特定給食施設の衛生管理手法を「調理実習室」にも導入し実践させることは、栄養士として就業後にも役立つと考えた。

特定給食施設の衛生管理は厚生労働省の指導により食中毒予防の三原則、「つけない」、「増やさない」、「やっつける」ことを念頭に衛生管理作業を徹底している。新型コロナウイルスについては、「つけない」、「不活化させる」、「持ち込まない」という3点に注意を払うことで対応できると考えた。「つけない」については、特に調理従事者の衛生管理（手洗い・消毒）、施設設備の衛生管理、調理器機・器具および食器類の洗浄・消毒・乾燥を徹底させた。「不活化させる」については、調理従事者の手洗いや調理器具類の洗浄消毒に用いる薬剤の選択や具体的な手法の指示を徹底させた。「持ち込まない」については、37.5℃以上の発熱者は登校禁止、調理実習室入室時に体温・風邪症状の確認を徹底させた。具体的な手法については1997年に厚生労働省より示された「大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正平成29年6月）」<sup>3)</sup>の重要管理事項から「個人の健康管理に関わる項目」と標準作業書から「器具等の洗浄・殺菌マニュアル」を適用した。特に「大量調理施設衛生管理マニュアル」では特定給食施設において発熱・嘔吐・下痢症状のある調理従事者は出勤停止（調理場内に入ることは当然のことながら禁止）となること、体調の記録を残すことも義務付

けられていること、調理場内ではマスクの着用が必須とされており、これまで本科では「大量調理学実習」と「給食管理学実習」でこのマニュアルに基づいた指導を行ってきたが、今回はそれを全ての調理系実習に適応させることとした。

### (2) 対策マニュアル作成の検討

COVID-19 予防対策としてのマニュアル作成に当たり「飛沫感染予防対策」と「接触感染予防対策」について具体的に検討した。

#### 1) 飛沫感染予防対策について

飛沫感染予防対策として、マスクの着用、フィジカル・ディスタンス〔物理的距離〕<sup>4)</sup>（当初はソーシャル・ディスタンス〔社会的距離〕）の確保、換気の方法について検討した。マスクの着用については、入室から退出するまで全員が着用することとした。フィジカル・ディスタンスを保つことについては、次の3点「①更衣室の入室人数を制限するために5人ずつ入室時間を指示する。②調理実習室内では、師範実施時に師範台の周りに集まる際、お互い距離を空けさせる。③調理時は、実習台1台を2人で使用させる（平常時は4人で使用）。ただし、1つのグループで調理する献立や使用器具類、作業内容は4人分としていることから、隣り合わせの2台を1グループで使用させる。試食の際も対面にならないように座席指定をする。」を指示することとした。換気については、これまで加熱調理をする際に稼働させていた換気扇を実習の開始時から終了時まで稼働させることとした（換気扇の稼働は実習助手の担当）。

#### 2) 接触感染予防対策について

接触感染予防対策については、次の4点「①マスクを外さなければできない味見や試食の際は、食器・食具の共用が起らないように注意を払うこと。また、試食時の感染に不安を感じる者に対しては、盛り付け確認後に持ち帰ることを認める。②使用後の布巾・台布巾・食器・まな板・器具類は材質に合わせて煮沸消毒や次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200 ppm）に5分間浸漬または70%エタノール噴霧による消毒をする。③手指の洗浄・消毒については、これまで調理実習の開始時と用便後に行うことを指導していたが、加

えて実習終了後にも行うこと。④実習前の調理実習台の消毒を徹底する。担当は実習助手とする。」について指示することとした。

### 3. 学生への指導

対策マニュアルは、調理系実習受講時の学生の不安解消を目的に作成しているため、読みやすさを考慮しA4判・1枚に収まる情報量とした。また、手洗い方法や器具類の洗浄・殺菌マニュアル、調理中の衛生管理ポイントは教科書類に掲載されていることを前提に指導することとした。

COVID-19 拡大防止に伴う臨時休業措置期間は、当初2020年4月9日～5月8日とし、5月11日から講義再開としていた。しかしその後も状況は好転せず、5月18～27日に遠隔型（オンライン型等）講義のみ再開、5月25日になり通常の対面型講義の再開となった。臨時休業期間中の4月17日に「新型コロナウイルス感染拡大防止対策マニュアル〔食品栄養科・調理実習室〕Ver. 1.0」を郵送し確認させることとした。対策マニュアル Ver. 1.0 は急ぎ作成したため、調理実習室における取り組みの方向性を伝えることのみでの簡単な内容であった。合わせて「大量調理施設衛生管理マニュアル」<sup>3)</sup>と「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」<sup>5)</sup>を読

み込み、調理実習中の衛生管理手法について理解を深めることを指導した。

臨時休業期間中に講義開始に向けて対策マニュアルの改訂を検討した。その中で衛生管理に対する実習前の意識付けや実習後の確認記録の必要性についても検討し、2016年度から基礎調理学実習と食品加工学実習で活用していた「実習時の身支度を含む準備、片付確認票」（確認票）を、調理実習室を利用する全ての実習で用いることとした。なお、校内における大量調理学実習と給食管理学実習では従来から「健康調査票（個票）」<sup>6)</sup>を使用しており、確認票を作成する際の参考にしていた。個票は特定給食施設で作業に従事する日は必ず記録することが義務付けられているもので、今年度からはCOVID-19 予防対策として体温の記録欄と休暇中の体調や体温の記録欄も加えられていることから、確認票も実習前の体調確認に体温の記録欄を加えることとした。修正後の今年度版「実習時の身支度を含む準備、片付確認票」を図1に示す。これらの修正を加えたものを対策マニュアル Ver. 2.0 とした。

5月18～27日のオンライン型講義等による開講期間に、対面授業が再開された場合の調理実習室での取り組み方法の考え方を指導し意識付けをおこなった。5月25日の対面型講義の再開時には、食

実習時の身支度を含む準備・片付確認票		氏名: _____														
【 科目名 】		*入室時間、起床時体温を記録する。他は各項目の該当に○印をする。														
回	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
月 / 日	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
実習内容																
入室時間																
起床時体温	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
下痢、発熱、嘔吐は無い																
身支度は調えた																
装飾品は外した																
爪は短く切った																
携帯・スマホは電源を切った																
調理台の汚れは落とした																
実習後																
使用器具は乾燥後片付けた																
ゴミ処理を行った																
包丁の手入れをした																
予習・実習課題は提出した																
提出日	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
教員確認印																

図1. 学生個人の衛生管理に使用した「実習時の身支度を含む準備・片付確認票」

品栄養科から「通常講義の再開と今後の開講方針について（お願い）」が示され、合わせて対策マニュアル Ver. 2.0 により指導した。対策マニュアルは COVID-19 予防対策以前の指導内容から Ver. 1.0 を経て Ver. 2.0 へと担当者間で検討を重ねながら、一人ひとりがしっかりと取り組むことを念頭に修正した。この修正内容について示す。

#### (1) COVID-19 予防対策以前の指導内容

対策マニュアルの指導項目の内、「布巾類（布製品）は煮沸消毒（沸騰 5 分間）を確実に行う。」のみを指導していた。当然、白衣や三角巾を着用すること、実習前の手洗い消毒は指導していたが、今回の対策マニュアル作成で示した追加項目については COVID-19 以前の家庭での料理を想定すると取り組む必要は無いものと考えていた。

#### (2) 対策マニュアル Ver. 1.0 で示した指導内容

飛沫感染予防対策については、次の 5 点「①全員マスク着用。②更衣室の入室時間調整（5 分間隔で 5 人ずつ入室・着替え）をする。③調理実習台を 1 テーブル 2 人で使用すること。④説明を聞く際もお互いに間隔を空けること。⑤実習時間中は常に換気扇を稼働させること。担当は実習助手とする。」を示した。

接触感染予防対策については、次の 4 点「①味見の際は食器・食具の共用が起こらないように注意をする。②使用後の食器・まな板・器具類を次亜塩素酸ナトリウム水溶液または 70 % エタノールで消毒する。③実習終了後も手洗い・消毒をする。④調理実習台は実習開始前に 70 % エタノール噴霧とふき取りによる消毒をする。担当は実習助手とする。」を示した。

#### (3) 対策マニュアル Ver. 2.0 で示した指導内容

飛沫感染拡大防止対策の指示として、次の 2 点「①調理実習台の使用席指定。②対面での試食とならないように座席指定。」を学年別に別紙で示した。

接触感染防止対策については、次の 4 点「①試食時の感染に不安を感じる者に対しては、盛り付け確認後に持ち帰ることを許可する。②実習後の片付けは、食器や器具類を次亜塩素酸ナトリウム水溶液に 5 分間浸漬後、流水で洗浄する。濃度

は、食器かごに水を分量（5ℓ）に対して『キッチンブリーチ』キャップ 3 杯強（約 75 ml）とする。③まな板はペーパーを被せた上から次亜塩素酸ナトリウム水溶液（器具類と同じ濃度）をかけて 5 分間浸漬後、流水で洗浄する。④金属製の器具類は布巾でふき取り後に 70 % エタノールを噴霧し乾燥させる。」を示した。特に②③の指示については、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200 ppm）と表現しても理解し難いと考え、水溶液を作る際に使用する食器かごと次亜塩素酸ナトリウム溶液の商品名、水と次亜塩素酸ナトリウム溶液の具体的な使用量を記した。

#### (4) 対策マニュアル Ver. 2.0 に沿った活動後の担当者間の意見確認

前期の開講期間（5 月 25 日～8 月 26 日）にて、対策マニュアル Ver. 2.0 に沿った活動をさせた。担当教員間で指導状況・学生の対応状況などについて検討したところ、次の意見が上がった。1, 2 年生とも確認票（図 1）の記録は取り組めたことから、日常から健康管理や衛生管理を行い記録することは身についたと考えられた。対策マニュアル Ver. 2.0 を再確認して課題となったのは、持ち帰りを認める際は食中毒予防の指導が必要である点と、70 % エタノールを用いた消毒の方法とその効果である。70 % エタノール噴霧のみでは消毒液が付かなかった箇所は消毒がされていないという考えから対策マニュアル Ver. 2.0 に修正を加えた改訂版「対策マニュアル Ver. 3.0」（図 2）を作成した。対策マニュアル Ver. 3.0 は、後期開始日の 9 月 28 日より使用することとした。

#### (5) 対策マニュアル Ver. 3.0 での改訂内容

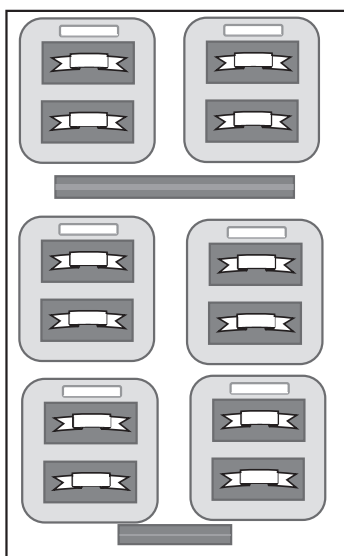
食中毒予防の観点から、次の点「試食時の感染に不安を感じる者は持ち帰り後の試食を許可するが、盛り付けも実習の内容に含まれるので、盛り付け確認後に持ち帰りの準備をすること。また、持ち帰り時は食中毒予防の観点から食中毒原因細菌の至適温度帯（20～50℃）を避ける工夫をすること。持ち帰り後は速やかに再加熱をして試食すること。」と修正した。

接触感染防止対策のための指示として、次の点「金属製の器具類（包丁・ボール・ザルなど）は、十分に洗浄した後に布巾でふき取り、70 % エタ

令和2年9月28日

新型コロナウイルス感染拡大防止対策マニュアル〔食品栄養科・調理実習室〕 Ver. 3.0

- 1) 更衣室の入室時間調整（5分間隔で5人ずつ入室・着替え）をする。  
→ 時間調整指示は助手が指示する。
- 2) 全員マスク着用。
- 3) 調理実習台の使用は間隔を空けて指示するので従うこと。  
基本、1班で調理台を2台使用し、1つの調理台に2名ずつとする。



- 4) 師範確認時は、お互いに間隔を空ける。
- 5) 調理時の味見の際は、食器・食具の共用が起こらないように注意する。
- 6) 試食時も1つの調理台に2名ずつ、お互いに間隔を空けて対面にならないように着席する。  
食器・食具の共用が起こらないように注意する。  
\*試食時の感染に不安を感じる者は持ち帰り後の試食を許可するが、盛り付けも実習の内容に含まれるので、盛り付け確認後に持ち帰りの準備をすること。また、持ち帰り時は食中毒予防の観点から食中毒原因細菌の至適温度帯（20～50℃）を避ける工夫をすること。持ち帰り後は速やかに再加熱をして試食すること。
- 7) 実習後の片付けは、食器や器具類を次亜塩素酸ナトリウム水溶液に5分間浸漬後、流水で洗浄する。濃度は食器かごに水を分量（5ℓ）に対し「キッチンブリーチ」キャップ3杯強（約75ml）とする。
- 8) まな板はペーパーを被せた上から次亜塩素酸ナトリウム水溶液（器具類と同じ濃度）をかけて5分間浸漬後、流水で洗浄する。
- 9) 金属製の器具類（包丁・ボール・ザルなど）は、十分に洗浄した後に布巾でふき取り、70%エタノールを噴霧してペーパーで拭きのばし、乾燥後に片付ける。
- 10) 布巾類（布製品）は煮沸消毒（沸騰5分間）を確実にを行う。
- 11) 実習終了後は再度、手洗い・消毒をする。
- 12) 終了後の着替えも更衣室の混雑を避けるよう、時間調整をする。
- 13) 実習時間中は換気を確実にを行う（担当助手確認事項）。

図2. 指導に使用した「新型コロナウイルス感染拡大防止対策マニュアル〔食品栄養科・調理実習室〕」

ノールを噴霧してペーパーで拭きのばし、乾燥後に片付ける。」と修正した。

#### 4. 学生の取り組み状況調査

##### (1) 調査方法

食品栄養科1,2年生を対象に自記式のアンケート調査をした。「対策マニュアル Ver. 2.0の指示通りできたか」等に関する質問項目に対し該当する回答を1つ選択させる他に自由記入欄を設けた。アンケート調査は、1年生は前期終了時の8月26日、2年生は給食管理学校外実習終了後の9月14日に行った。回収率はそれぞれ100%であった。

##### (2) 調査結果と評価

学年別にまとめ評価した。その際、未記入回答については合計数から除外した。調査内容に対する結果と評価を記す。

##### 1) 「対策マニュアル Ver. 2.0の指示通りできたか」の調査結果と評価

マスクの着用、間隔を空けて調理台を使用すること、間隔を空けて説明を受けること、味見の際、食器・食具を共用しないこと、試食時の席指定、食器や食具の消毒、布巾・台布巾の消毒、実習終了後の更衣室の入室時間調整については90%以上の者が取り組めており大きな問題が無かったが、自由記入欄にマスクの着用について「息苦しく、着用するのが嫌だった」2年生3%(1名)、間隔を空けて調理台を使用することについて「調理作業時は難しい時もあった」2年生3%(1名)、間隔を空けて説明を受けることについて「忘れており、取組みができていなかった」1年生6%(2名)、試食時の席指定で「指示を忘れていた」1,2年生各

6%(1名)、実習終了後の更衣室の入室時間調整で「下校バスの時間の都合により難しいと感じる日があった」2年生13%(2名)の回答があり、学生の状況を見ながら指導を加えることも必要であることが確認できた。

実習前の入室時間調整は、「時間に余裕がなく実施できなかった」33%(12名)、「その他の理由により実施できなかった」3%(1名)であり、その理由は「指定された入室時間に行動したが、更衣室内が混み合いフィジカル・ディスタンスを保つことができなかった」であった(表1)。入室時間の調整はしたものの、実行するには時間の制約もあり難しいときもあると考えられた。器具類の消毒について2年生は取り組めていたが、1年生の74%(14名)がまな板、20%(4名)が包丁、25%(5名)がボール・ザルの消毒について注意を受けたまたはできていなかった(表2)。実習終了後に再度、手洗い・消毒をすることについては、1年生で取り組みができていなかった者が15%(3名)おり、2年生は全員が指示通り取り組めていたことから、器具の消毒や実習終了後の手洗いについては学修と経験値の差が出たが、担当教員の指導不足とも考えられ、特にまな板の消毒方法については再度指導が必要であることが確認できた。

##### 2) 「今後の調理実習室での取り組みについて」の調査結果と評価

個人の衛生管理として確認票(図1)の活用については、「今までどおりしっかりと取り組む」、「今まで以上に注意を払いながら取り組む」で合計100%(36名)、対策マニュアルに沿った活動についても「今までどおりしっかりと取り組む」、「今まで以上に注意を払いながら

表1. 実習前の更衣室の入室時間調整

質問項目	1年	2年	合計
① 指示通りできた	9 (45%)	4 (25%)	13 (36%)
② 5人ずつではなかったができた	4 (20%)	6 (38%)	10 (28%)
③ 時間に余裕がなくできなかった	7 (35%)	5 (31%)	12 (33%)
④ その他の理由によりできなかった	0 (0%)	1 (6%)	1 (3%)
合計	20 (100%)	16 (100%)	36 (100%)

\*表中の数字は、人数を示す。

表 2. 実習終了後 器具類の消毒について

質問項目	まな板		包丁		ボール・ザル	
	1年生	2年生	1年生	2年生	1年生	2年生
① 指示通りできた	5 (26%)	15 (100%)	16 (80%)	15 (94%)	15 (75%)	15 (94%)
② 指示通り実施できたが難しいと感じた	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
③ 忘れることがあり注意を受けた	2 (11%)	0 (0%)	3 (15%)	0 (0%)	4 (20%)	0 (0%)
④ 忘れており取り組みができていなかった	12 (63%)	0 (0%)	1 (5%)	1 (6%)	1 (5%)	1 (6%)
合計	19 (100%)	15 (100%)	20 (100%)	16 (100%)	20 (100%)	16 (100%)

\*表中の数字は、人数を示す。

取り組む」で合計 100% (36名) の回答があり、具体的な食品、食器・器具類、調理器具類の衛生管理についても「洗浄だけでなく消毒もしっかりと行う」や「水分をしっかりとふき取る」、「食器以外にもシンクも洗浄・消毒する」などの注意すべき点が記されており、対策マニュアルを用いた活動を通して、具体的にどのような点に注意して取り組むべきかを理解し、行動する姿勢が身についたことが確認できた。また、調理系実習を担当する教員が対策マニュアルと確認票を共有して指導したことで、学生の意識づけを達成できたと考えられた。

### Ⅲ 活動の成果と今後の課題

#### 1. 活動の成果

今回の取り組みのきっかけは「学生たちからの不安の声」であったが、具体的な対策マニュアルを示し指導したことで不安を訴える者がいなくなった。アンケート調査結果から、対策マニュアルを示すのみでなく、確認票 (図 1) により記録を取ることによって自分の衛生管理意識を見直すことにも役立つと共に、確実に実施した証明となることも理解し実践できていた。1年生は実習の開始時から COVID-19 予防対策としての指導となったため、入退出時間やマスクの着用などの COVID-19 予防対策としての考え方は徹底できた。また、2年生は1年次の学修成果により衛生管理の基礎ができていた。この様に調理系実習における COVID-19 予防対策としての対策マニュアルを活用した教育と取り組み後のアンケート調査から問題点が抽出できたことで、今後の指導方針を確定し指導に活かすことができた。

#### 2. 今後の課題

1年生はまな板や調理器具類の消毒について、対策マニュアルを用いた実習初回の指導のみでは徹底できていなかった。この点についてさらに指導を加えることで取り組みが徹底できると考えられ、後期の調理系実習開始時には、まな板を中心とした調理器具類の消毒方法を重点的に指導し、その他の項目においても継続して指導と確認を行うこととした。一方、2年生は COVID-19 予防対策としての入退出時間やマスクの着用について、「時間が無い」や「面倒である」などをあげていた者が見受けられた。栄養士は調理スタッフへの指導を行う立場であり、自ら率先して衛生管理に取り組む姿勢が必要であることを十分に理解させるために栄養士の社会的立場と意識を持たせる指導を調理系実習以外の時間でも行うこととし、食品栄養科の教職員間で情報の共有をした。

### Ⅳ まとめ

2020年1月16日以降、常に緊張とともに学生一人ひとりの健康管理と調理実習室での指導のあり方について考え、調整・指導・確認・記録を行った。9月に実施した2年生の給食管理学校外実習では、受け入れ先 (特定給食施設) から実習日前2週間の「学生の行動記録」の提出を求められた。行動記録は、食品栄養科の全学生が取り組み、無事、実習を終えることができた。このように、COVID-19 予防対策として調理系実習時に対策マニュアルを遵守させると共に、学生一人ひとりに社会の動きや要請、状況に合わせて変化し続ける給食現場での衛生管理や食事提供方法について柔軟に対応・実行できる力を持たせることを私たち関係教職員が意識する必要性を感じた。将来にわたり活躍できる栄養士の養成

を目指し、まずは給食提供の基本となる衛生管理意識と調理場内における衛生管理手法が身に付く指導を心がけていきたい。

## V 謝辞

対策マニュアルの作成と指導に当たっては、調理実習室での実習指導にあたる長谷川陽子先生と新井波音助手、共に給食管理学校外実習指導を担当している勝山由美先生にもその内容や実行性についてなど助言をいただきました。厚く御礼申し上げます。

## VI 参考文献

- 1) 厚生労働省 (2020), 新型コロナウイルスに関連した肺炎の患者の発生について (1 例目). [https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\_08906.html] (参照 2020-9-20).
- 2) 厚生労働省 (2002), 健康増進法, 第5章 特定給食施設等 第1節 特定給食施設における栄養管理. [https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000637208.pdf] (参照 2020-9-20).
- 3) 厚生労働省 (2017), 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について. [https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168026.pdf] (参照 2020-9-20).
- 4) 東京新聞 (2020), <新型コロナ> 「ソーシャル・ディスタンス」→ 「フィジカル・ディスタンス」 人との距離 言い換える動き. [https://www.tokyo-np.co.jp/article/17045] (参照 2020-11-1).
- 5) 調理場における衛生管理 & 調理技術マニュアル (2011), 文部科学省, 株式会社 学建書院.
- 6) 大量調理学実習・給食管理学実習資料 (2020), 鯉淵学園農業栄養専門学校食品栄養科 p. 4.