

第4章 家庭科における安全指導について

子どもたちが楽しく、意欲的に実習に取り組み、家庭でも実践をしていくには、事故防止のための安全管理や安全指導が不可欠です。子どもたちの生活経験が少ないことから、様々な事故が起こることを想定し、具体的に繰り返し指導していく必要があります。

安全指導を徹底し、家庭科室の環境を整備するとともに、日常の生活の中で、安全に対する子どもたちの意識を高めていくことが大切です。

1 安全指導・安全管理上の留意点

(□ は、学習指導要領解説の記述。※は、主に教師がする安全管理。)

服装等

服装については、活動がしやすく安全性に配慮したものを準備して着用するように指導する。

- ・調理実習の服装は、清潔で、付いた汚れが分かりやすいエプロン等を身に付け、袖口をまくったり腕カバーを着けたりするなど作業に適したものにします。髪の毛が食品や調理器具などに触れないように三角巾を着ける。
- ・つめを短く切り、調理実習の前後には、手指を十分に洗う。

包丁

切ることは、調理操作の中でも頻度が高く、技術を要する部分であるので、特に注意を払って包丁を使う。初めのうちは、児童が扱いやすい野菜などを用いて、包丁の扱いに慣れさせるようにする。

※調理実習終了後は、包丁の本数を確認し、保管庫に入れるなど保管には十分留意する。

- ・相手に包丁の刃を向けて渡さない。
- ・調理台から包丁の柄がはみ出ていると、体に当たるなどして落下する危険があるので、包丁の置き場所、置き方には十分注意する。
- ・包丁を洗うときは、まな板などの上に置いて固定した状態で洗うとよい。スポンジを一方向に動かす。洗った後は、水気をよく拭き取る。
- ・まな板は、使用后、流し水を掛けながら洗い、十分乾燥させる。

こんろ・湯沸かし器・水道・電気

「こんろの安全な取扱い」については、学校で使用する調理用こんろの取扱いが分かり、換気に注意し、火傷の防止などに留意して安全な取扱いができるようにする。

※ガス栓の開閉の確認を行う。

※ガス漏れ警報器を取り付ける。

※水道の蛇口のパッキン不良やねじのゆるみによる漏水の有無を点検する。

※電気器具のプラグ、コード及びコンセントの不良を点検する。

※洗濯機、電子レンジ等アースの必要な電気機器は、必ずアース線を接地する。

※こんろや湯沸かし器を使うときは、換気を行う。点火・消火の確認をする。

- ・こんろの周囲に燃えやすい物を置いていないか確認する。
- ・こんろの使用前後にガス栓の開け閉めを確実に行う。
- ・加熱の仕方と関連させた火力の調節ができるようにする。

流し

※使用した後は、汚れを洗い流してから水気を拭き取るなど常に清潔にしておく。小さな生ごみを残すとカビの原因になるので、隅々まできれいにする。

※使用後のスポンジ類は、水気を切り、よく乾燥させる。

冷蔵庫

※温度管理をし、庫内を清潔に保つ。

※倒れないように固定する。

※調味料の賞味期限に注意をし、古くなったものは処分する。

食器棚・収納棚

※用具は、児童生徒が自由に使用できるものと、教師の指導の下で使用するものとを区別し、危険を伴うもの（刃物類など）は、施錠できる戸棚、保管庫等に保管する。

- ・収納場所は決めておき、使用後は必ず所定の場所に片付ける。
- ・食器類などの割れやすい物は、重ね過ぎない。
- ・食器類、調理用具などは、水気を拭き取り、乾燥させてから収納する。

机・椅子

※破損箇所がないか確認する。

- ・実習中は、作業しやすいスペースを確保するため、机上进行整理・整頓しておく。
- ・実習中は、椅子を作業の邪魔にならない所に片付ける。また、荷物を足元に置かないようにする。

床

- ・床が水でぬれると滑りやすいので、ぬれたらすぐ雑巾で拭くようにする。※雑巾を準備しておく。
- ・家庭科室内では、絶対に走らない。

アレルギー

※アレルギーを持つ児童生徒を把握し、食品の選択、試食などの配慮をする。

針・ミシン・アイロン・はさみ

製作に当たっては適切な用具を正しく使うことが作業を効果的に進める上で大切であることに気付くとともに、製作に必要な用具について知り、安全に十分留意しながら使用することができるようにする。

特に、針類、はさみ類、アイロン、ミシンなどの用具は、危険を伴うので、安全で適切な取扱い方を製作を通して身に付けるようにする。例えば、慎重な針の扱い、はさみの安全な使い方や手渡し方、火傷や電源に留意した機器の扱い、ミシンの移動や出し入れなどが考えられる。

※折れ針は、ふたが閉まる容器に入れ、廃棄する場合にも十分注意を払う。

※ミシンの点検を定期的に行う。

※裁ちばさみは、本数を確認し、保管箱に入れたりカバーを付けたりにして保管する。

- ・針刺しには、使う分の針を刺しておき、使用前後に必ず針の本数を確認する。
- ・針は、机に置かず、針刺しに刺す習慣を付ける。
- ・アイロンは、冷めてから収納場所に保管する。

その他

※調理に用いる材料は安全や衛生を考えて選択するようにする。児童が家庭から持参する場合は、実習の前に指導者が腐敗していないか匂いや色などを確かめたり、実習までの保管に十分留意したりする。

※調理実習で作った物は、原則的には学校で食べるようにする。万が一、持ち帰る場合は、衛生管理に十分気を付けさせる。

※生の魚や肉については、調理の基礎事項を学習しておらず、鮮度の保持や扱いが難しいので、小学校では扱わないようにする。卵を用いる場合には、新鮮であることを確認し、加熱調理をする。

※洗剤類の保管に十分留意し、誤用のないようにする。

※ふきんは、洗剤でよく洗い、直射日光に当てて乾燥させる。食器を拭くふきんと調理台などを拭く台ふきんを区別して使う。

- ・洗剤は、表示をよく見て使用する。
- ・手に化膿した傷がある場合は、ビニール手袋などを着用する。

2 事故防止

(1) 予想される事故及び発生の要因

- ア 火災・・・・・・・・・・ガスこんろの点火・消火，加熱の仕方，可燃物の置き方
- イ 一酸化炭素中毒・・・・不完全燃焼，換気不足
- ウ 火傷・感電・・・・熱湯の扱い，加熱したフライパンや鍋に触る，アイロンの扱い，プラグの扱い，用具の不備
- エ 食中毒・・・・・・・・・・食品の取扱い，不十分な手洗い
- オ 切り傷・刺し傷・・・・刃物類の取扱い，ミシン・針の扱い

【静岡県内の小学校のけがの報告より】

- ・友人が使っていたアイロンが肘に当たり、火傷をした。
- ・アイロンが机の端に置いてあったため、バランスが崩れて滑り、右腕に当たった。
- ・フライパンに触り火傷をした。
- ・キャベツを包丁で切っていたところ、左手指を切った。
- ・りんごの芯を包丁で切り取ろうとした際、勢い余って左手の親指と人差し指の間を切った。
- ・包丁を洗っているとき、刃を指で触ってしまい、右手人差し指を深く切った。
- ・包丁をふきんで拭こうとしたとき、誤って指を切った。
- ・ミシンに糸を通そうとしていたとき、ミシンが動き出し、針が人差し指を貫通した。
- ・ミシン作業中、後ろを通った児童がぶつかり、左手指の付け根にミシン針が刺さった。
- ・ミシンを動かし、針の動きに合わせて、指を出し入れして遊んでいたが、タイミングがずれ、ミシン針が指先に刺さった。

(2) 事故防止について

- ア 安全管理の徹底
 - ・定期的に家庭科室の安全点検を行う。
 - ・前述の「安全管理上の留意点」を参考に細かいところに配慮して安全管理を行う。

イ 計画的な安全指導の実施

- ・年間指導計画に安全に関する項目を位置付ける。
- ・道具・用具等の正しい使い方の指導や実習・作業等の手順・方法の指導を行う。
- ・予想される危険な場面を考える学習を行う。
- ・事故の事例を紹介するなど、児童生徒が危険に対する意識を持って活動に取り組めるようにする。

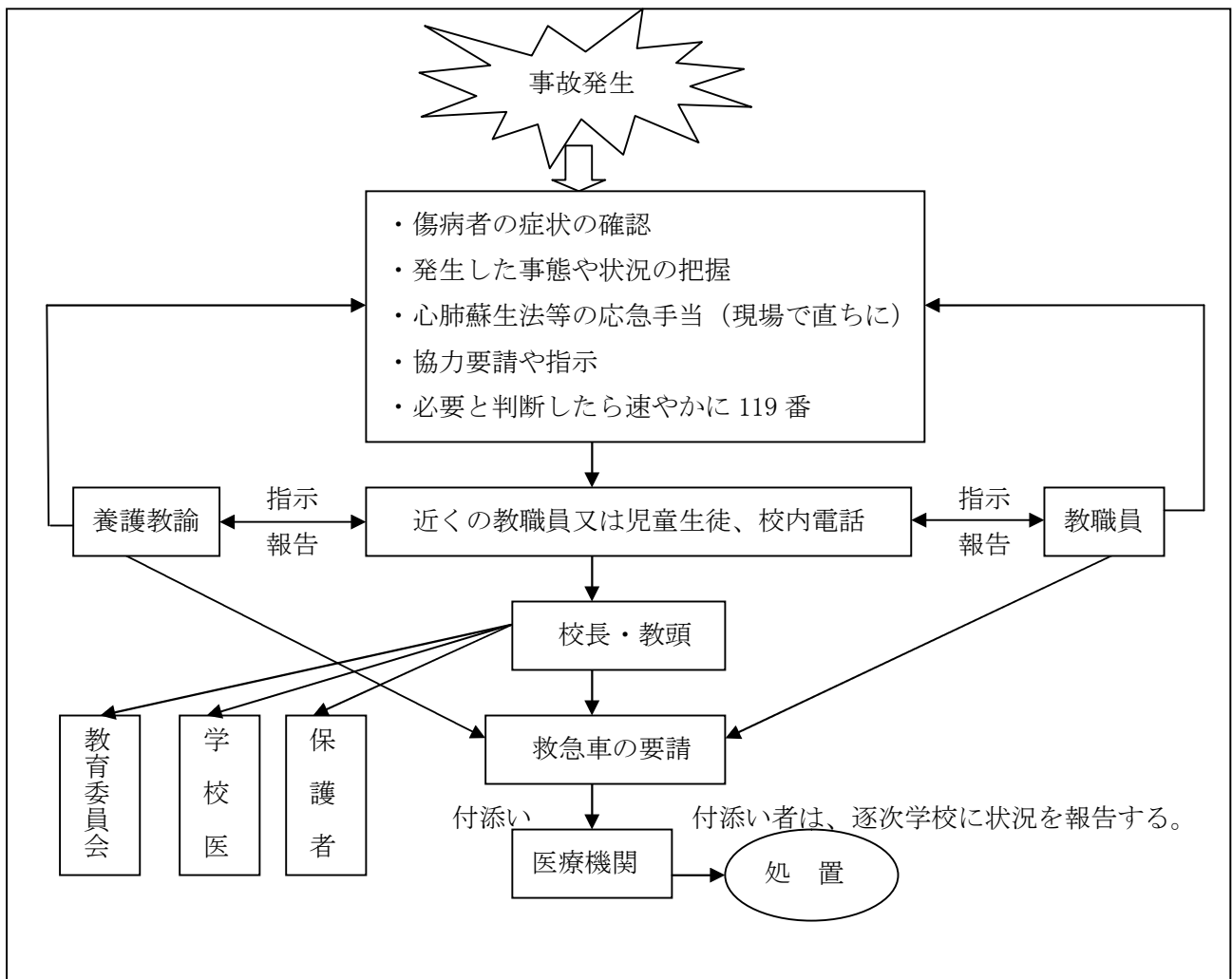
ウ 学習の約束事の徹底

- ・安全指導を約束事として掲示物等にまとめ、注意を喚起する。

エ 危険な行為の禁止

- ・実習中、ふざけたり危険な行為をしたりすることを見逃さず、指導する。
- ・指導上配慮を要する児童生徒への対応を、個に応じてきめ細かに行う。

3 緊急事態発生時の対処及び救急体制の一例



事故が発生した場合は、速やかに適切な応急処置を行い、状況に応じて医療機関へ搬送する。さらに、事故の記録を残し、事故の原因を追究することで再発防止に努めることが重要である。

4 安全指導

(1) 調理実習

身じたく



- ・清潔で、付いた汚れが分かりやすいエプロンを着用する。
- ・袖口をまくったり腕カバーを付けたりする。
- ・髪の毛などが食品や調理用具などに触れないように三角巾などを着ける。
- ・つめは、短く切る。
- ・手を十分に洗う。

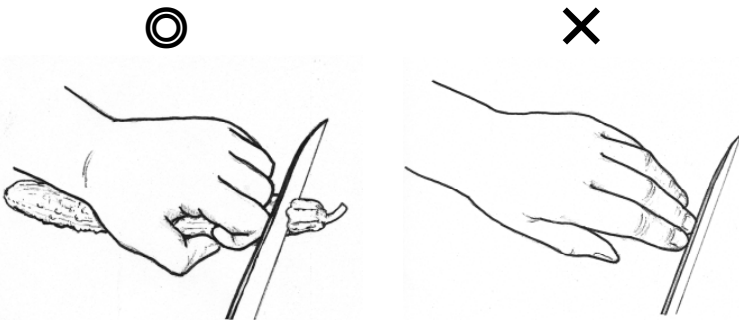
包丁の扱い

◆持ち方

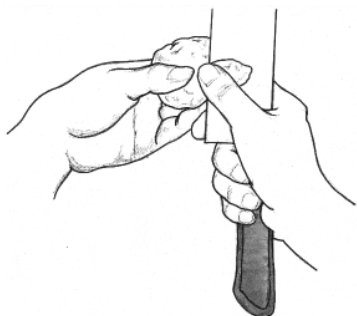


- ・どちらの持ち方でも、しっかり柄を握る。

◆切り方・皮のむき方



- ・指先を丸めて、包丁に添わせる。



- ・皮むきも慎重に。包丁に添えている親指で力の調整をする。
- ・親指がハの字になるようにするとよい。

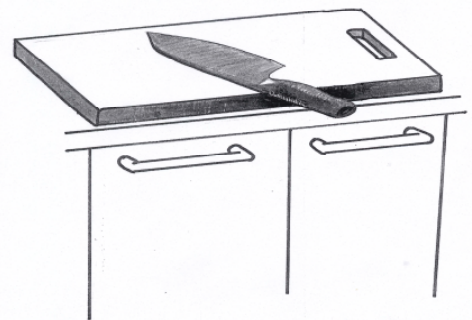
◆運び方



- ・持ち運ぶときは、ふきんで包んだり、ケースに入れたりするとよい。
- ・渡すときは、刃先を人に向けない。
- ・台に置いて渡す。

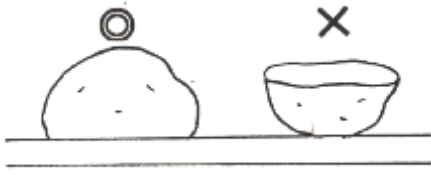
◆置き方

×



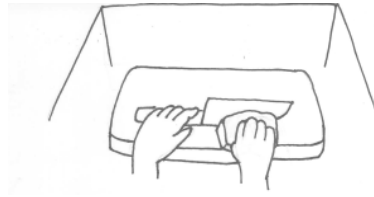
- ・不安定な場所に置かない。包丁の柄が調理台からはみ出さないように置く。
- ・刃を向こう側にしてまな板の上に置く。

◆食材の置き方



- ・食材を安定させて切る。
- ・安全で効率のよい切り方を考える。

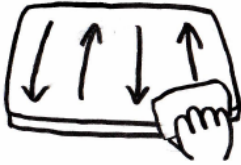
◆包丁の洗い方



- ・包丁を洗うときや拭くときにも手を切りやすいので、十分注意する。
- ・洗うときは、まな板の上へのせ、固定して洗うとよい。

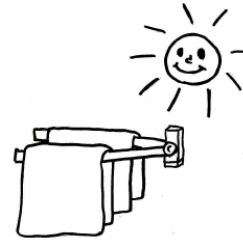
まな板・ふきん

◆まな板の洗い方



- ・包丁の刃が当たる方向に汚れや菌が入るので、矢印の方向に洗うとよい。

◆ふきん



- ・ふきんは洗剤でよく洗い、直射日光に当てて乾燥させる。
- ・食器を拭くふきんと台を拭く台ふきんを区別して清潔に使う。

こんろの扱い

◆準備



- ・周りにノートやふきんなど燃えやすい物を置かない。
- ・鍋の底がぬれていないか確認する。

◆換気



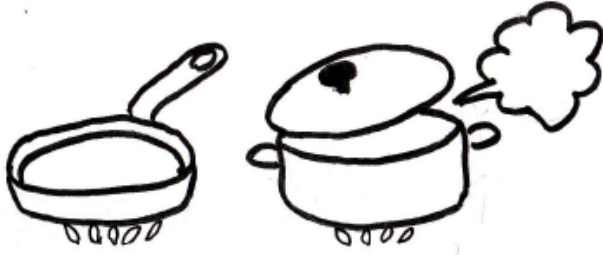
- ・こんろや湯沸かし器を使うときは、必ず換気をする。

◆点火・消火



- ・点火・消火の確認は、目で見てきちんとする。
- ・火力の調節をする。
- ・火を点けたまま、こんろのそばを離れない。

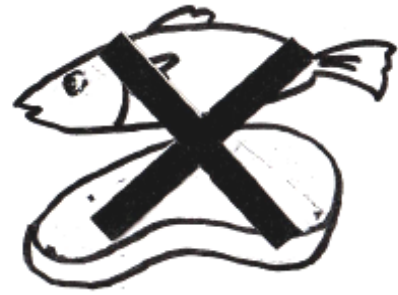
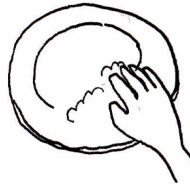
◆加熱



- ・加熱するとフライパンや鍋が熱くなるので、火傷に注意する。
- ・湯気での火傷にも十分注意する。

後片付け

◆洗い物



- ・小学校の調理実習では、生肉生魚は扱わない。
- ・卵は、新鮮なものを用い、加熱調理をする。

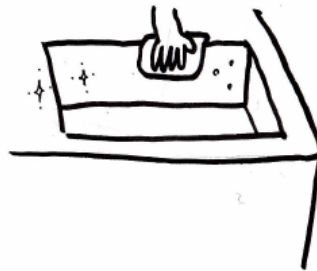
- ・食器類の汚れは、余り布や古紙で拭き取ってから洗う。
- ・洗剤を使い過ぎないようにし、泡が残らないように、丁寧に洗い流す。
- ・食器や鍋などの裏側もしっかり洗う。

◆拭きそうじ



- ・コンロは、温かいうちに拭くとよい。

◆流し



- ・ごみや油などを排水溝に流さない。
- ・使用後は、汚れを洗い流し、水気をしっかり拭き取る。
- ・スポンジもきれいに洗い水気を切っておく。

◆割れ物の始末

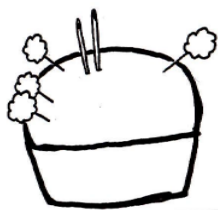


- ・割れた食器類は、紙などに包み、「割れ物」の表示をしてごみに出す。
- ・欠けたりひびが入っていたりする食器を使うのは、危険なので、割れ物として処分する。

(2) 製作実習・衣生活

針の扱い

◆針刺し



- ・針は、必ず針刺しにさす。机の上には、絶対に置かない。
- ・使用前後に針の本数を確認する。

◆折れ針



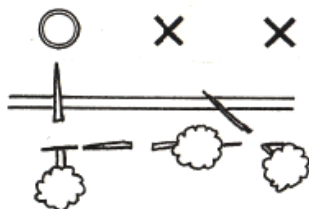
- ・折れた針は、ふたのある入れ物に入れる。

◆縫い方

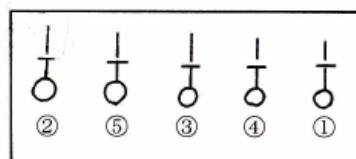


- ・縫い糸の長さは、糸を引いたとき、隣の人に当たらないように、30～50cm くらいにする。
- ・糸を引くときは、針先を横や上に向けなくて、自分の方に向ける。
- ・針は、自分や相手を傷付ける危険のある物なので、慎重に扱う。

◆待ち針の打ち方



- ・印と直角になるように待ち針を刺す。
- ・布は、5ミリくらいすくうとずれない。
- ・待ち針を打つ順番は、両端→真ん中



はさみの扱い

◆布の裁ち方



- ・布を裁つときは、はさみの下側を机に付けて裁つ。

◆使用上の注意



- ・裁ちばさみで、布以外の物を切らない。切れ味が悪くなる。
- ・持ち運びに注意し、手渡すときは、刃先を相手に向けないようにする。
- ・刃先を人に向けたり、使用しているときにふざけたりしない。

アイロンの扱い

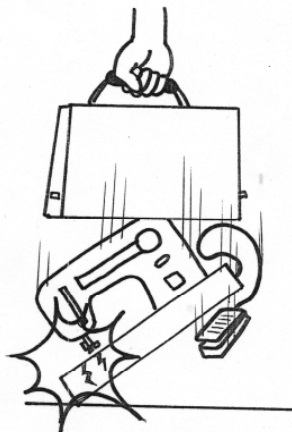
◆使用上の注意

- ・アイロンは、平らなところに立てて、スイッチを入れる。
- ・アイロンは、不安定で危険なので机の端に置かない。
- ・布の種類に合わせて、温度を調節する。
- ・熱くなるので火傷に注意する。
- ・アイロンのそばを離れるときは、電源を切る。
- ・スチームアイロンを使うときは、スチームでの火傷に気を付ける。



ミシンの扱い

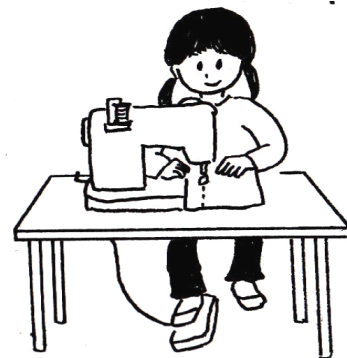
◆準備・片付け



- ・ミシンを持ち運ぶときは、ミシンの下を持つ。
- ・置く場所は、机の端にしない。また、体から離れ過ぎた所に置かない。
- ・作業時に手元が明るいか、ミシンのコードに足が引っかからないかなどを確認する。手元が暗い場合は、ライトを点ける。
- ・針を付けたり外したりするときは、電源を切る。

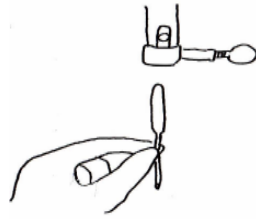
◆縫うときの注意

- ・針棒の正面に座る。
- ・必ず一人で操作する。
- ・縫っているときは、針から目を離さない。
- ・コントローラーを急に強く踏まない。
- ・針で指を刺さないようにする。



ミシンに関するけがで一番多いのは、指に針を刺してしまうことです。針の下に指を置かないようにすれば、刺してしまうことはありません。手を置く位置に注意をしましょう。

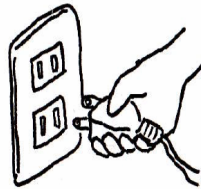
◆針の交換



- ・ミシン針を交換するときは、必ず電源を切ってから作業をする。
- ・針の平らな面を針棒の溝のピンに当たるまで差し込み、しっかりねじをしめる。

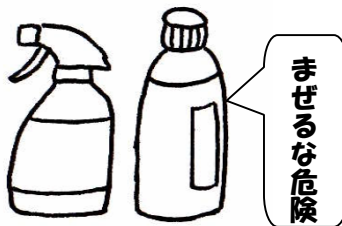
- ・ミシンをかけている人の体やマシンに絶対に触らない。

◆プラグ



- ・プラグは、しっかり持って差し込んだり、抜いたりする。
- ・全ての電化製品は、必ず電源を切っていることを確認してから、プラグを差し込んだり、抜いたりする。

住居用洗剤



- ・住居用洗剤は、使い方をよく見て使用する。
- ・洗剤を混ぜて使ってはいけない。

調理室の整頓



写真を貼って、どのように整頓をすればよいか、具体的に示している。