

		担当者	八木下 茂好	
テーマ	食中毒 2回目		分類	健康
実施日時	①	2018年6月11日 19:00~21:00	②	2018年6月12日 10:00~12:00
目標	食中毒の原因、予防法を学び、日常生活に役立てる			
使用教材	PC			
資料その他				

【分類】 ①健康②安全③生活④移動⑤人と付き合う⑥地域参加⑦通信⑧学校⑨働く

時間		流れ	語彙・文法
19:00 (10:00)	19:40 10:40	<p>・夏の時期に起り易い食中毒について冬と比較しながら伝える。</p> <p>1回目に引き続き、食中毒になりやすいもの</p> <p>①毒を持つもの（ふぐ、きのこ、すいせん）</p> <p>②化学物質によるもの（銅鍋、洗剤）</p> <p>を主にイラストで紹介。</p> <p>イラストから食中毒の原因となる事象、中毒症状を伝え、そこから予防方法を考えてもらう。</p>	<p>（ふぐ）</p> <p>調理師</p> <p>調理場</p> <p>しびれる</p> <p>にがい</p>
19:40 10:40	20:20 11:20	<p>家庭でできる食中毒の予防について、基礎的な六つの方法をイラストから学ぶ。</p> <p>①食べものを買う時、買って家に帰る時の注意</p> <p>②買った食べものを保存する時の注意</p> <p>③料理の前に準備する時の注意</p> <p>④料理をする時の注意</p> <p>⑤食事をする時の注意</p> <p>⑥食べ残した料理への注意</p> <p>①から⑥についてはイラスト表示してある。それぞれのイラストから具体的な注意を考えてもらう。</p> <p><b>例</b></p> <p>①食べ物を買う時の注意→主婦が店の棚の野菜を選んでいるイラストを表示→主婦が食中毒予防のために何をしているか考えてもらう</p> <p>さらに、六つの方法が食中毒の予防につながるためには三つの理由</p> <p>①細菌、ウイルスなどを付けない</p> <p>②増やさない</p> <p>③殺す</p> <p>があることを伝え、六つの方法に関連させる。</p>	<p>食中毒の予防</p> <p>細菌、ウイルスを</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・付けない</li> <li>・増やさない</li> <li>・殺す</li> </ul>
20:20 11:20	21:00 12:00	<p>読み書きタスク</p> <p>家庭でできる六つの予防法について、具体的な作業を2つずつ書いてもらう。さらに3種類の細菌、ウイルス対策に該当するものを書いてもらう。</p> <p>解答が完成後、順番に読んでもらう。</p>	