

新型コロナ対策を考慮した調理実習ルール

1 調理実習室の定員は、過密を避けるため講師を含め、21名とします。

2 参加者は当日自宅で検温し、発熱（微熱も含む）や風邪症状（咽頭痛、鼻水等）がある場合は実習に参加しないようにしてください。



3 調理の前や調理中の各作業工程が終わる毎にこまめに手を洗いましょう。



4 実習中は30分に1回程度（5分以上）の定期的な換気を行いましょ



5 調理者以外の方は入れません。（子供含む）

6 調理中に人が密にならないよう、調理台1台につき3人までの配置としましょ

7 調理中はマスク着用の上、極力会話を控え、他のメンバーと一定の距離保って作業しましょ

8 必要に応じてペーパータオル・ゴム手袋を使用し、衛生確保に努めましょ

9 食器等は利用前後に洗うようにしましょ



10 料理は大皿盛りで皆に取り分ける事は避け、1人分ずつ個別に盛り付けましょ

11 盛り付け・試食の前には改めて手を洗い、各人のお膳が正面に向き合わないように調理台上に配膳し、着席しましょ



12 試食中は会話を控えましょ。（調理台1台に3人で着席）

13 全員が食べ終わってから、マスクを着用して感想・意見を出し合いましょ