

小学校家庭科 安全指導ハンドブック



令和4年4月

佐賀県教育センター

(佐賀大学・佐賀県小学校家庭科部会共同作成)

目次

1	安全指導の基本的な考え方	2
2	安全管理と事故防止	2
(1)	施設・用具・備品・設備などの管理と学習環境への配慮	2
(2)	基礎的・基本的事項として指導する安全指導	4
①	「調理」に関わる安全指導の具体と配慮事項	6
②	「製作」に関わる安全指導の具体と配慮事項	17
③	その他の配慮事項	24
(3)	緊急時の対応	27
①	アナフィラキシー	28
②	地震	29

1 安全指導の基本的な考え方

安全指導に当たっては、児童の実態を把握し、指導目標や内容を明確にもち、基礎的・基本的な知識・技能について繰り返し指導することが大切です。家庭科においては、学習や生活の中で必要となる安全に関する基礎的・基本的な知識・技能を確実に定着させることや、学習の約束事を徹底させるなど安全に学習できるように配慮を十分に行う必要があります。また、児童自らが安全に対する意識を、実践を通して高めていくことが大切です。

家庭科は学習活動が多様であり、着席して学習するばかりでなく教室内外での活動も多くあります。製作や実習などでは日頃よりこまめに確認を行い、安全に関する態度を習慣化させることが大切です。

安全指導として、以下のことについての指導が求められます。

- ① 学習の約束を事前に徹底する。
- ② 設備や用具の整備と正しい使用方法について指導し理解させる。
- ③ 学習態度や安全な行動については、日常の学習指導の中においても身に付けさせる。
- ④ 慎重さや情緒の安定さを欠く子どもへの配慮をする。
- ⑤ 課題の与え方を工夫する。
- ⑥ 学習課題を十分に理解させ、明確な指示を出す。

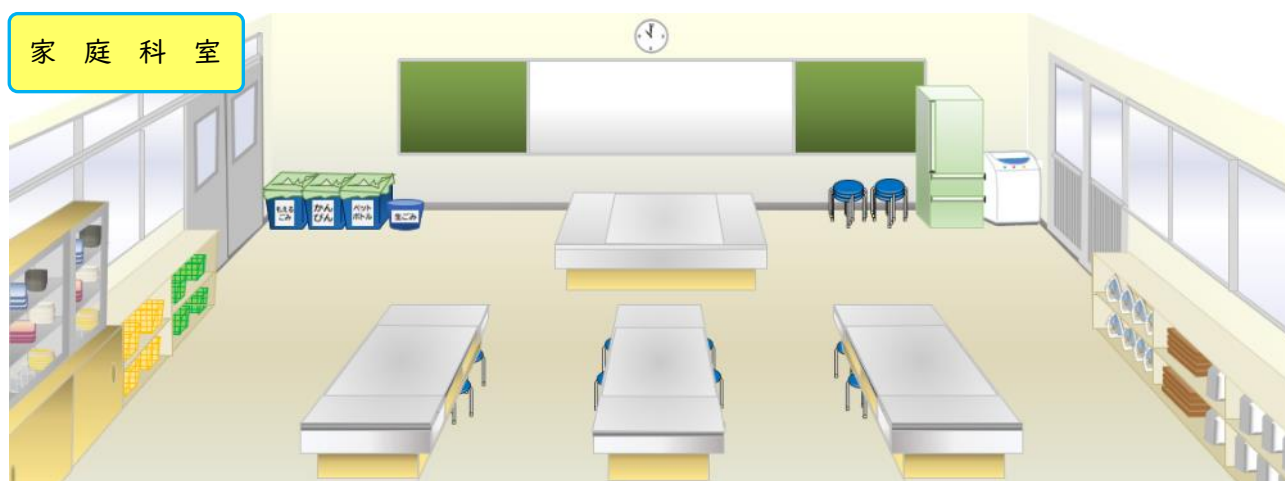
2 安全管理と事故防止

日頃より安全管理に対する意識や対応力を高めておくことが、事故防止につながります。安全管理については、主に次の3つが考えられます。

- (1) 施設・用具・備品・設備などの管理と学習環境への配慮
- (2) 基礎的・基本的事項として指導する安全指導
- (3) 緊急時の対応

具体的には次のようなことに留意して安全管理を行います。

- (1) 施設・用具・備品・設備などの管理と学習環境への配慮



家庭科室には、調理実習や製作実習に必要な道具や様々な電化製品が置かれています。また、ガス・水道・電気を使用しますので、安全かつ適切に管理を行う必要があります。

事故等を防ぐためにも、実習等を行う前には、児童に、家庭科室の使い方や用具の扱い方について説明をし、徹底するようにします。

① 机・椅子

- (ア) 実習中は作業しやすいスペースを確保するために、机上是常に整理整頓しておく。
- (イ) ガス台・流しのふたの開閉時は注意をする。
- (ウ) 調理など立って行う作業は、必ず椅子を机の中、もしくは、所定の場所に置く。
- (エ) 足下に荷物を置かない。

② 床

- (ア) 床が濡れると滑りやすく危険なので、濡れたら速やかに拭く習慣をつける。
- (イ) 物を落とした場合は、すぐに拾うようにする。

③ 換気扇・湯沸かし器

- (ア) ガスを使用する場合は、酸欠状態や一酸化炭素中毒にならないように、換気扇を回す。いつでも作動するように点検しておく。
- (イ) 湯沸かし器は、ガスの消火・点火を確認し、適切な温度に設定し使用する。必ず指導者が行うこととする。

④ 流し場

- (ア) 生ごみの処理をし、常に清潔にしておく。
- (イ) 排水溝の目詰まりを除去し、周囲の濡れもよく拭いておく。

⑤ ガス・水道・電気

- (ア) 教師が使用前と後に確認を行う。
- (イ) ガスの周りに燃えやすい物や引火しやすい物を置かない。
- (ウ) ガスの元栓の開閉は教師が行う。ガスは使用后、元栓を閉める。
- (エ) ガス漏れ警報機を取り付け、作動の有無を確認しておく。
- (オ) 水道の蛇口のパッキンの不良や、ねじのゆるみによる漏水の有無の点検をする。
- (カ) 電気器具のプラグ・コードの不良及びコンセントの不良の点検をする。

⑥ 戸棚・用具

- (ア) 用具の管理は、児童が自由に使用できるものと、教師の指導のもとに使用するものを区別し、危険を伴うもの（包丁やはさみなどの刃物類）は施錠して管理する。
- (イ) 用具類は分類・整理し、収納する。準備・片付けがしやすいように、品名・数量を記入しておく。
- (ウ) 収納場所を決めておき、使用後は必ず所定の場所に片付けるよう徹底する。
- (エ) 重いものは下、使用頻度の多いものは手前や入り口に置く。
- (オ) 食器類など割れやすいものは、重ねすぎたり、触れあったりしないように収納し、清潔にしておく。
- (カ) 刃こぼれ（包丁やはさみ）やさび（包丁や鉄製フライパンなど）がないか確認する。

(2) 基礎的・基本的事項として指導する安全指導

学習指導要領（平成 29 年告示）家庭科編において、実習の指導についての配慮事項が示されています。学習指導要領解説家庭編では、学習指導に当たって特に留意するものとして、次のように「実習の指導」を取り上げ、具体的な指導事項が示されています。

3 実習の指導

家庭科は、実践的・体験的な活動を通して学習することを特徴としているので、その中心的な学習活動である調理や製作などの実習を安全かつ効果的に進めるために、次の事項に配慮し、事故の防止に留意する必要があります。

3 実習の指導に当たっては、次の事項に配慮するものとする。

- (1) 施設・設備の安全管理に配慮し、学習環境を整備するとともに、熱源や用具、機械などの取扱いに注意して事故防止の指導を徹底すること。
- (2) 服装を整え、衛生に留意して用具の手入れや保管を適切に行うこと。
- (3) 調理に用いる食品については、生の魚や肉は扱わないなど、安全・衛生に留意すること。また、食物アレルギーについても配慮すること。

学習指導要領（平成 29 年告示）解説 家庭編 p81

服装を整え、用具の手入れや保管を適切にすることが学習の効果を高めることや、熱源、用具、機械などの扱い方や用具の配置の仕方で作業の能率が高まり、事故の防止に役立つことに気付かせ、その適切な扱い方や手入れ、収納の仕方などを指導するようにします。また、食品についても安全・衛生に十分留意して扱うことを徹底します。

(1)～(3)の具体的な指導事項は次のとおりです。

(1) 施設・設備の安全管理に配慮し、学習環境を整備するとともに、熱源や用具、機械などの取扱いに注意して事故防止の指導を徹底すること。

○ 施設・設備の安全管理

(ア) 実習室の使い方に関する安全規則を定め、これらを掲示したり、指導計画の中に位置付けたりする。

(イ) 緊急時の対応について指導の徹底を図る。

○ 学習環境の整備

(ア) 採光、通風、換気等に留意する。

(イ) 児童の作業能率や動線等を考慮して設備を配備したり、作業台の間隔を十分確保したりするなど、事故防止に努める。

(ウ) 指導者が学習前後に機器類の安全確認を行うとともに、定期的な点検を実施する。

(エ) 題材に関する資料や、児童の主体的な学習を支える教材等を実習室内に掲示するなど、児童の学習意欲を喚起するような工夫をする。

○ 児童の安全指導

- (ア) 機器類の基本的な操作を身に付けるように指導する。
- (イ) 調理台の整理・整頓や用具の配置などを工夫させる。
- (ウ) 熱源の周りにふきんやノート類など燃えやすい物を置かないように指導する。
- (エ) 熱源の適切な点火・消火の確認や調理中の換気について指導する。
- (オ) 加熱用調理器具の余熱にも注意させる。
- (カ) 針の本数の確認や折れた針の始末などを徹底させる。
- (キ) アイロンは、使用場所や置き方に留意し、火傷などを引き起こさないように指導する。
- (ク) ミシンなど重量のある物の配置、コードの取扱い方などについて十分に配慮させる。
- (ケ) 洗剤類は誤用されないように管理する。

(2) 服装を整え、衛生に留意して用具の手入れや保管を適切に行うこと。

○ 服装等

- (ア) 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。
- (イ) 調理実習のエプロンは、清潔で、付いた汚れが分かりやすい色を使用する。
- (ウ) 袖口をまくったり、腕カバーを付けたりする。
- (エ) 髪の毛などが食品や調理器具等に触れないように三角巾やバンダナを着ける。
- (オ) 製作や調理実習の前には手指を十分に洗う。

○ 用具の手入れや保管

- (ア) 加熱用調理器具の回りの汚れを拭き取る。
- (イ) 調理用具は、汚れの少ないものから洗い、よく水気を取る。
- (ウ) 油汚れは、紙や古い布などで拭き取ってから洗う。
- (エ) 包丁は、安全に気を付けてよく洗い、水気を拭き取る。
- (オ) まな板は、使用后、流水をかけながら洗い、十分乾燥する。
- (カ) ふきんは、洗剤を用いて洗い、直射日光に当てて乾燥する。
- (キ) 茶碗や皿などを重ねすぎないようにし、清潔な場所に収納する。
- (ク) アイロンは冷めてから収納場所に保管する。
- (ケ) 包丁やは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する。

(3) 調理に用いる食品については、生の魚や肉は扱わないなど、安全・衛生に留意すること。
また、食物アレルギーについても配慮すること。

- (ア) 調理に用いる材料は安全や衛生を考えて選択する。
- (イ) 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、実習時間までの保管に十分留意したりする。
- (ウ) 生の魚や肉については調理の基礎的事項を学習していないため、扱わない。
- (エ) 卵は新鮮であることを確認し、加熱調理をする。
- (オ) 児童の食物アレルギーに関する正確な情報の把握と事故の防止に努める。
- (カ) 調理実習で扱う材料にアレルギーの原因となる物質を含む食品が含まれていないかを確認する。

① 「調理」に関わる安全指導の具体と配慮事項

小学校では、加熱調理の基本になる「ゆでる」「いためる」を中心に扱い、「揚げる」や「蒸す」は行いません。

調理に用いる食品については、日常生活で手に入りやすく、調理の基礎的事項を学ぶ上で適切な食品として、米、野菜、いも類、卵などが考えられます。児童の扱いやすさや地域の特産、季節、成長期にある児童の栄養などを考慮して選択するようにしましょう。

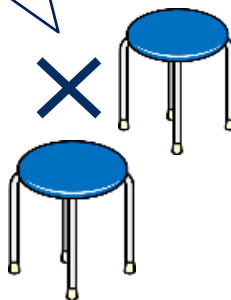
また、調理に用いる食品は、安全・衛生に留意する必要があります。特に、学習指導要領解説にあるように、生の魚や肉については扱いません。

調理実習室使用上の注意

調理が終わったら、流しのごみは片付け、排水溝のごみも取る。最後は、流しを台ふきで拭きあげる。

調理台はいつもきれいに整理し、使い終わった物は順次片付け、作業スペースを確保し、手順よく実習ができるようにする。

調理をするときは、いすを机の中に入れるか、所定の場所に片付け、安全に活動できるようにする。



床に水がこぼれたらその都度拭き、滑らないように気を付ける。特にこぼれやすいところは、所定の場所に雑巾を用意しておく。



作業中は決して走らない。

調理する食品等の選択と扱い方

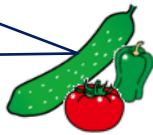
☆野菜・芋類

- ・色つやのよい新鮮なものを選ぶ。
- ・なるべく早く使用する。
- ・保存の必要性がある場合は、冷蔵庫や冷暗所などに保存する。

洗い方のポイント

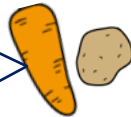
生野菜は流水で丁寧に洗い、洗剤は使わない。

きゅうり、トマト、ピーマンなどは、流水で丁寧に洗うようにする。



葉物は、一枚ずつ水を流しながら、振り洗いをする。

ジャガイモやにんじんなどは、ためた水の中で土を落とし、さらに流水で洗う。



生の魚や肉は扱わない!

調理の基礎的事項を学習しておらず、衛生的な取扱いが難しいため。



根がついている青菜は、汚い葉を取り除いてボールの中で全体を振って洗う。根元の土などが残っている場合は、根元を広げるようにして流水で洗い落とす。

☆卵

殻にひびが入った卵は細菌が入りやすくなるため、殻にひびが入っていたら使用しない。

新鮮なものを選ぶ。



保存するときは、常温ではなく、冷蔵庫で保存する。

☆加工食品

- ・購入するときは、表示で「原材料名（添加物含む）」「アレルギー」、「消費期限または賞味期限」「保存方法」などを確かめて購入する。
- ・冷蔵保存の必要があるものについては、調理の直前まで冷蔵庫で保存する。

【表示例】

名 称：食パン
 原材料名：小麦粉（国内製造）、豆乳、砂糖、ショートニング、還元水あめ、パン酵母、加工油脂、食塩、食酢／トレハロース、pH調整剤、V.C、（一部に小麦・大豆を含む）
 内 容 量：6枚
 消費期限：22. 3. 13
 保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
 製 造 者：株式会社〇〇〇 佐賀市〇〇〇1-1

名 称	ボンレスハム（スライス）
原 材 料 名	豚もも肉（沖縄県産）、食塩、砂糖／調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）
内 容 量	145g
賞 味 期 限	22. 3. 31
保 存 方 法	10℃以下で保存してください
製 造 者	株式会社〇〇〇 〇〇県〇〇〇

★消費期限・・・「安全に食べられる期限」のこと

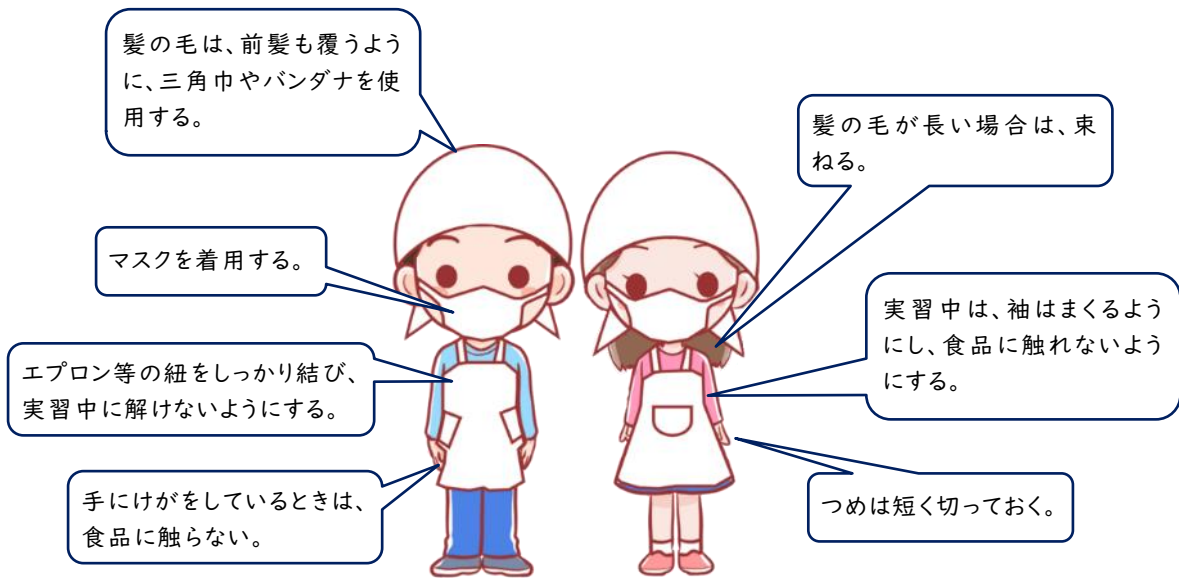
★賞味期限・・・「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のこと

いずれも、未開封で、「保存方法」に書かれている方法で適切に保存した場合

☆調味料

- ・調味料の購入は学校で行い、安全・衛生・保管に留意する。
- ・保存の必要がある場合は、開封した年月日を分かりやすく書いて、栓をして冷蔵庫や冷暗所で保存する。
- ・食塩、しょうゆなど塩味による味付けを中心に扱う。

調理実習時のチェックポイント



手洗いのポイント



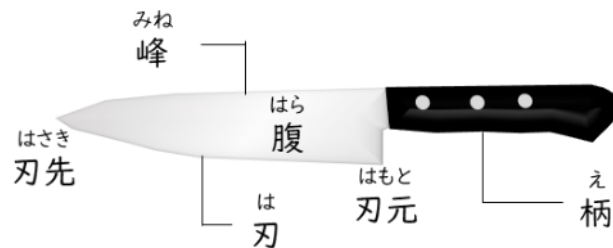
包丁の扱い方のポイント

包丁を扱う際には、ちょっとした不注意が大きな事故やけがにつながる。事故やけがを防ぐために、扱い方のポイントをしっかり確認する。

※包丁を調理台に長く放置しないため、「材料を切る」作業を最初に行う。

※使い終わったら、流しや調理台の上に置いたままにせず、すぐに洗い、所定の場所に片付ける。

各部名称と持ち方



持ち方は2通り。柄をしっかり持つ。

右利き



左利き



運び方

手に持ったまま歩き回らない。

トレイの上にぬれたふきんをしき、その上に包丁をのせ、運ぶ。



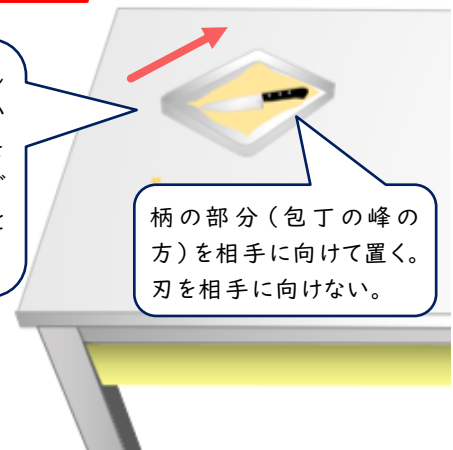
渡し方

※左側から右斜め上に渡したい場合

直接手に持って渡さない。

台の上(安定した場所)に置いて渡す。ふきんをしいたバットなどにのせて渡すとより安全である。

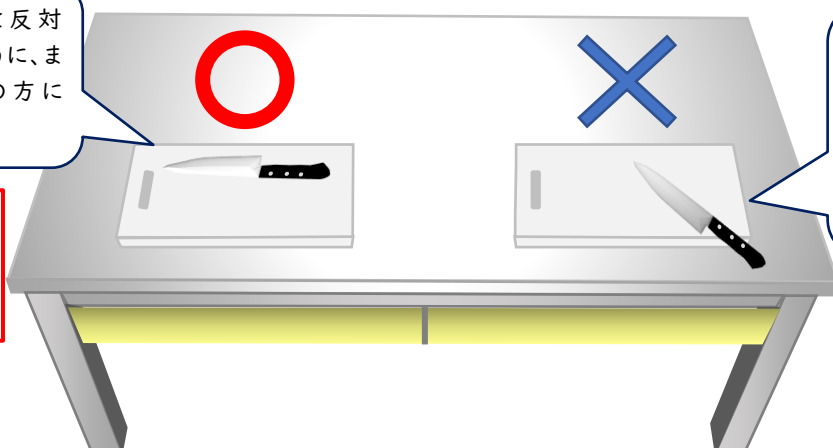
柄の部分(包丁の峰の方)を相手に向けて置く。刃を相手に向けない。



置き方

刃が自分と反対側に向くように、まな板の先の方に置く。

作業を中止するときも同様



実習をしている人にぶつかったり、床に落ちたりすると危険なので、刃を向こう側にして置く。

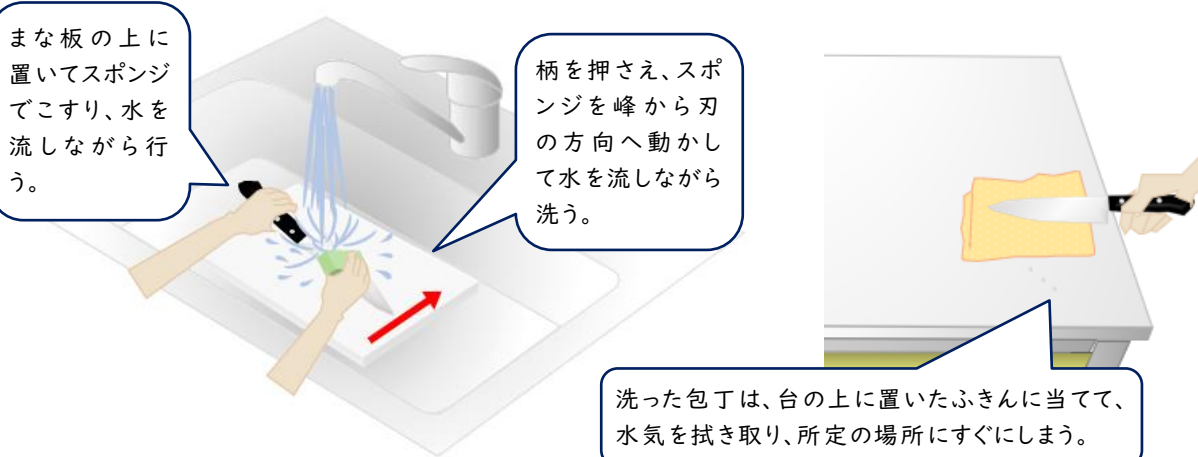
洗い方

洗い桶等は使わず、包丁だけを洗う。

※包丁と食器などを洗い桶と一緒に入れておくと、手を入れたときに大きな事故やけがにつながる。

まな板の上に置いてスポンジでこすり、水を流しながら行う。

柄を押さえ、スポンジを峰から刃の方向へ動かして水を流しながら洗う。



洗った包丁は、台の上に置いたふきんに当てて、水気を拭き取り、所定の場所にすぐにしまう。

しまい方

切れ味は、定期的に点検する。

よく洗った後は、水気を拭き取り、保管庫（殺菌庫）に入れる。



注意！

保管庫（殺菌庫）への出し入れは、必ず教師が行い、本数を確認して、鍵を掛けて保管する。

切 り 方

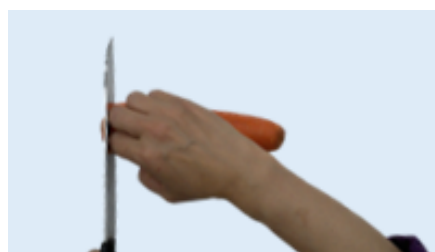
☆材料の押さえ方



切るものを押さえる手は、指先を曲げて(猫の手)、包丁の腹に添わせる。

指先を曲げた手(猫の手)を少しずつ動かしながら包丁の腹を添わせると、幅の揃った切り方ができる。

左利きの場合

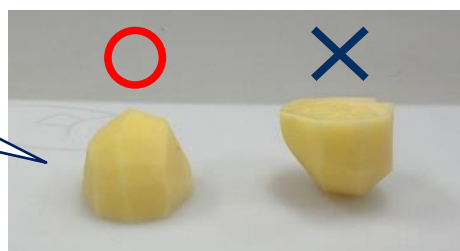


切るものを押さえる手と包丁が離れていると、包丁をまっすぐ下ろすことができず危険！



切るものを押さえる手の指先を伸ばすと危険！

材料を切るときは、平らな切り口を下にするなどして、安定させて切るとよい。



☆皮のおき方（例：じゃがいも）

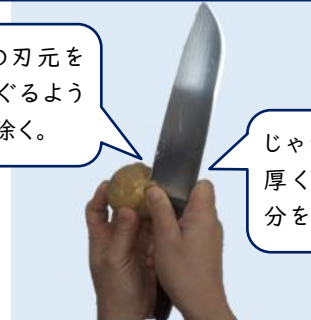
皮をむくときは、食材を動かしながら、包丁の刃の入れ方に注意する。

じゃがいもの皮の緑色の部分や芽には、食中毒の原因となる有毒成分（ソラニンなど）が含まれているので、取り除く。

親指が「ハ」の字の形になるようにするとよい。

芽は包丁の刃元を使って、えぐるようにして取り除く。

じゃがいもの皮は厚くむき、緑色部分を取り除く。



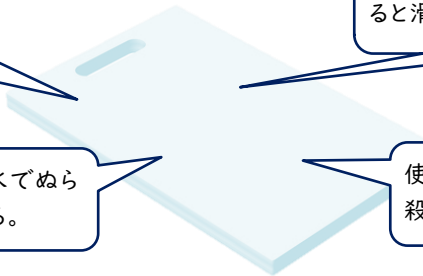
まな板の扱い方のポイント

傷や汚れがないか定期的に点検する。

プラスチックのまな板は、水気があると滑りやすいので、気を付ける。

使用する前に、水でぬらしてから使用する。

使用後は、きれいに洗い、直射日光に当て殺菌し、十分に乾燥させたあと、保管する。



使用前に水でぬらすのはなぜ？

木製まな板の場合は、木の表面に水の膜を張ることで、食材から出る成分や匂いが、まな板の中に入ることを防ぎます。

プラスチック（樹脂製）のまな板は、抗菌加工が施されていることが多く、使用前にぬらすことで、水と抗菌加工の成分が反応してイオンを発生させ、菌の繁殖を抑える働きをするものもあります。ただし、殺菌作用はないため、木製のまな板と同様に衛生的に扱う必要があります。

こんろの扱い方のポイント

☆点火の前

換気扇を回す。

鍋の底がぬれていないか確かめる。ぬれていた場合は、ふきんで拭く。

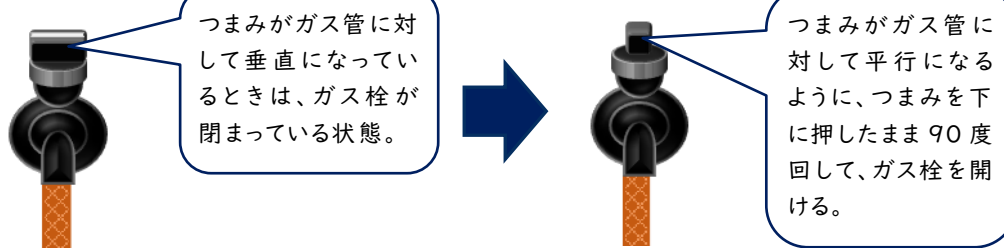
こんろの周りに燃えやすい物や引火しやすい物（ふきん、ノート、菜箸、アルコール、油等）を置かない。



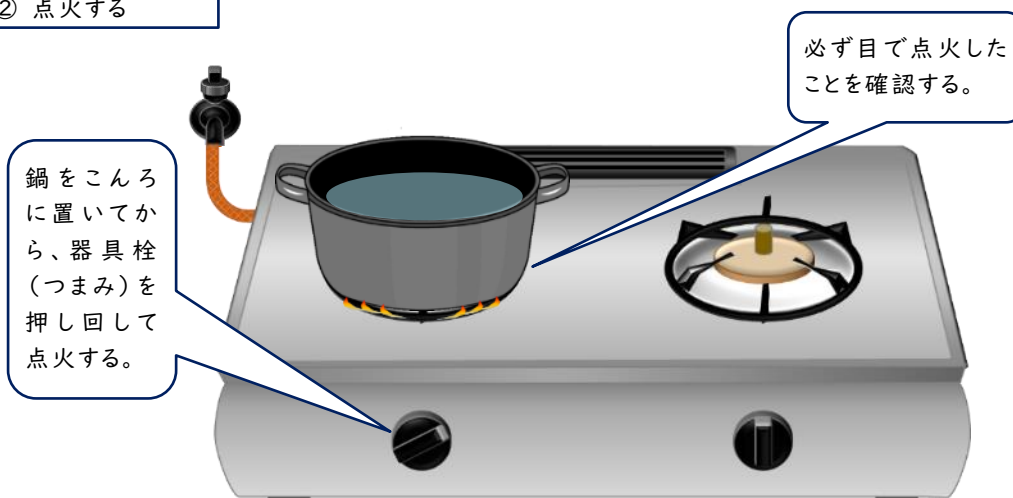
☆点 火

あらかじめ、家庭科室のガスの元栓の位置を確認しておく。家庭科室のガスの元栓の開閉は、必ず教師が行う。

① ガス栓を開く

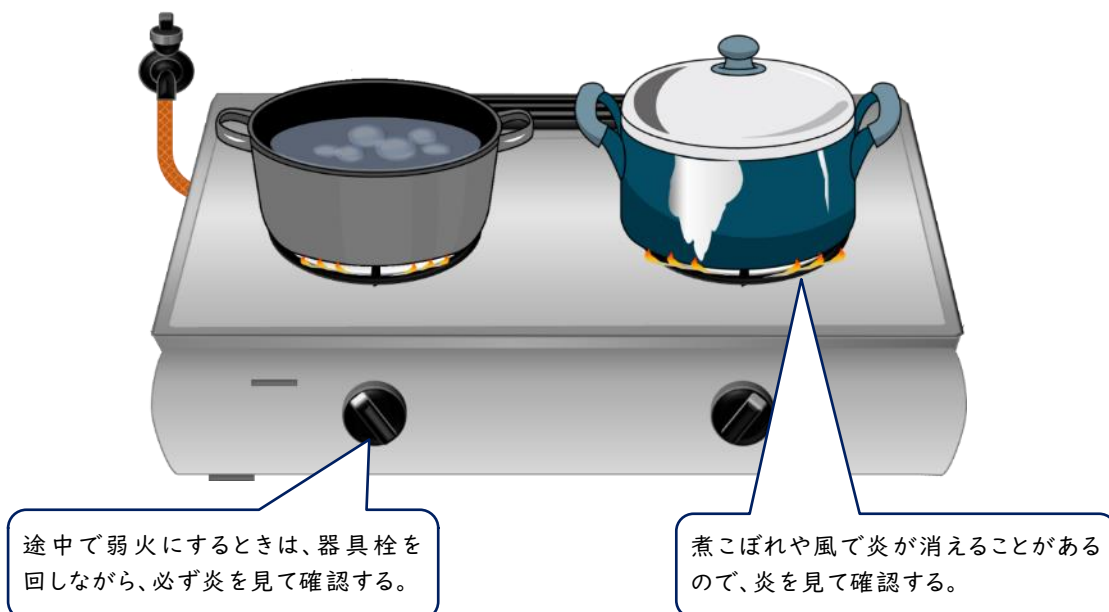


② 点火する



注意！
点火してからは、そばを離れない。

③ 火力を調節する



ゆでる調理の注意点

☆ゆでているとき



ゆでているときは、顔を出さない。

湯気で火傷をする恐れがある。

☆ゆで汁を捨てるとき

ボールとざるを重ねて、ゆで汁ごと流し入れ、ゆでたものとゆで汁を分ける。



熱湯やゆで汁は、水を入れて温度を下げてから捨てる。

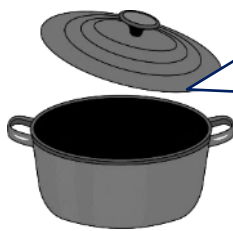
☆鍋を運ぶとき



周りに注意して、声をかけながらゆっくり移動する。

両手でしっかり持って運ぶ。一人で持って運ぶ。

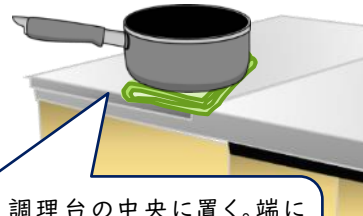
☆鍋のふたを開けるとき



ふたを少しずつずらして開け、湯気で火傷をしないようにする。

ふたのしずくでこんろ台や調理台がぬれないように、ふたを裏返して置く。

☆鍋を置くとき



鍋は、調理台の中央に置く。端に置いたり、持ち手を調理台の外側にはみ出すように置いたりしない。

いためる調理の注意点

☆フライパンの扱い方

フライパンで火傷をすることがあるので、ぬれふきんなどを用意しておく。
また、フライパンでいためるときに強火で加熱しすぎると、油に引火することがあるので注意する。

油はねを防ぐために、フライパンや菜箸、フライ返しの水気をとる。

いためる野菜の水気をよく切っておく。



卵をいためるときは、油がはねないように静かに入れる。

フライパンの柄をしっかりと持つ。

フライパンの大きさで火力の強さの關係に気を付ける。

☆フライパンの手入れ

フライパンが冷めてから後始末をする。



油汚れは紙などで拭き取ってから、お湯を使って洗う。

★鉄製フライパン

食器用洗剤の使用は厳禁！

たわしやスポンジを使って、40～50℃の湯で洗い、汚れをさっと洗い流す。洗った後は、さび防止のため、空焚きをして水気をしっかり飛ばし、薄く調理油をなじませておく。

★樹脂加工フライパン

食器用洗剤を使い、やわらかいスポンジで洗う。ふきんでしっかり水気を拭き取る。

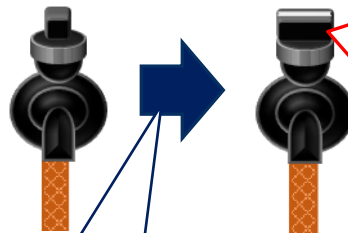
☆消火

① 器具栓を閉める



器具栓を元の位置まで戻し、火が消えたか目で確認する。

② ガス栓を閉める



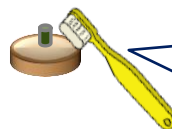
つまみを、開くときと逆に、90度回す。

「ガス栓、OK」指差し確認し、確実に閉める習慣をつける。

☆こんろの清掃と管理



器具栓、ガス栓を止めて、ふきこぼれた場所をよく拭き取る。



バーナーは、不完全燃焼や腐食を防止するために、時々ブラシなどで清掃する。



五徳や受け皿は、冷めてから取り外して、洗うなどして、汚れを落とす。



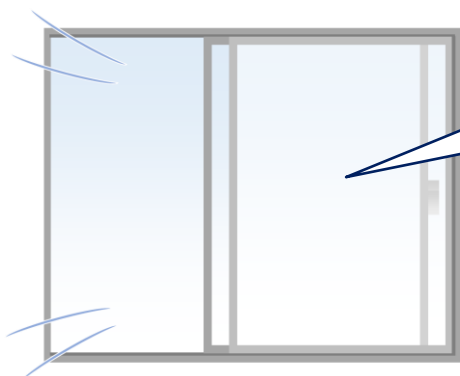
教師が、使用前に器具とゴム管の接続部を点検する。

ゴム管にひびがあるなど、劣化が見られた場合は取り換える。

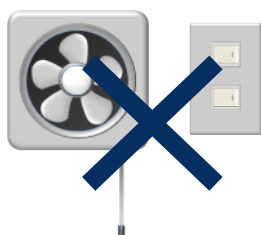
☆ガスもれ対策（ガスくさい時は・・・）

まず、窓や戸を開ける。換気扇や電気器具のスイッチには触れない。

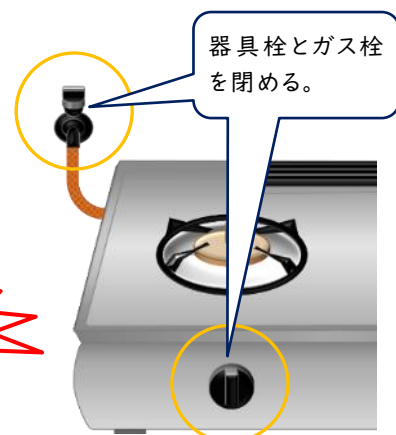
※換気をするために、換気扇のスイッチを入ると火花が出て、もれたガスに引火する恐れがある。



窓や戸を大きく開ける。



火気厳禁！

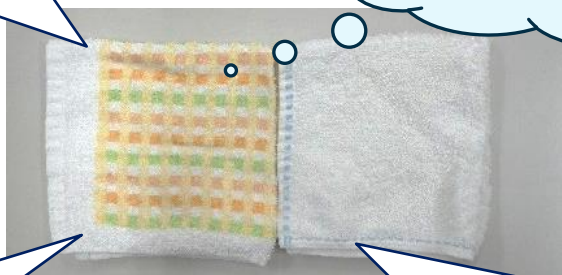


器具栓とガス栓を閉める。

ふきの扱い方のポイント

食器用と台ふき用を分けて使用する。
洗う場合も別々に洗う。

食器用と台ふき用が分かりやすいように、色や柄で分けて用意しましょう。



ふきは、衛生面から、学校で用意したものを使用する。

使用後は、きれいに洗い、直射日光に当てるか、乾燥機を使用して殺菌し、十分に乾燥させたあと、保管する。

食器用洗剤の扱い方のポイント



使用量の目安や使用上の注意をよく読み、薄めて適量を使うようにする。

大容量容器から各班用の容器に移して使用する場合は、使用するであろう少量だけを入れるようにする。



使用上の 目安の例	水 1 リットルに対して 0.75ml
使用上の 注意の例	・荒れ性や長時間使う場合、原液をスポンジ等に含ませて使う場合は、炊事用手袋を使用する。 ・食器及び調理用具は、流水の場合は 5 秒以上、ため水の場合は水を替えて 2 回以上すすぐ。

用具や食器の後片付けのポイント



使い終わったらきれいに洗い、水気を拭き取り、数量を確かめて元の場所に返す。



皿などの割れやすいものは、重ねないで、かごなどを利用して運ぶ。



破損したときは、決められた容器に入れる。



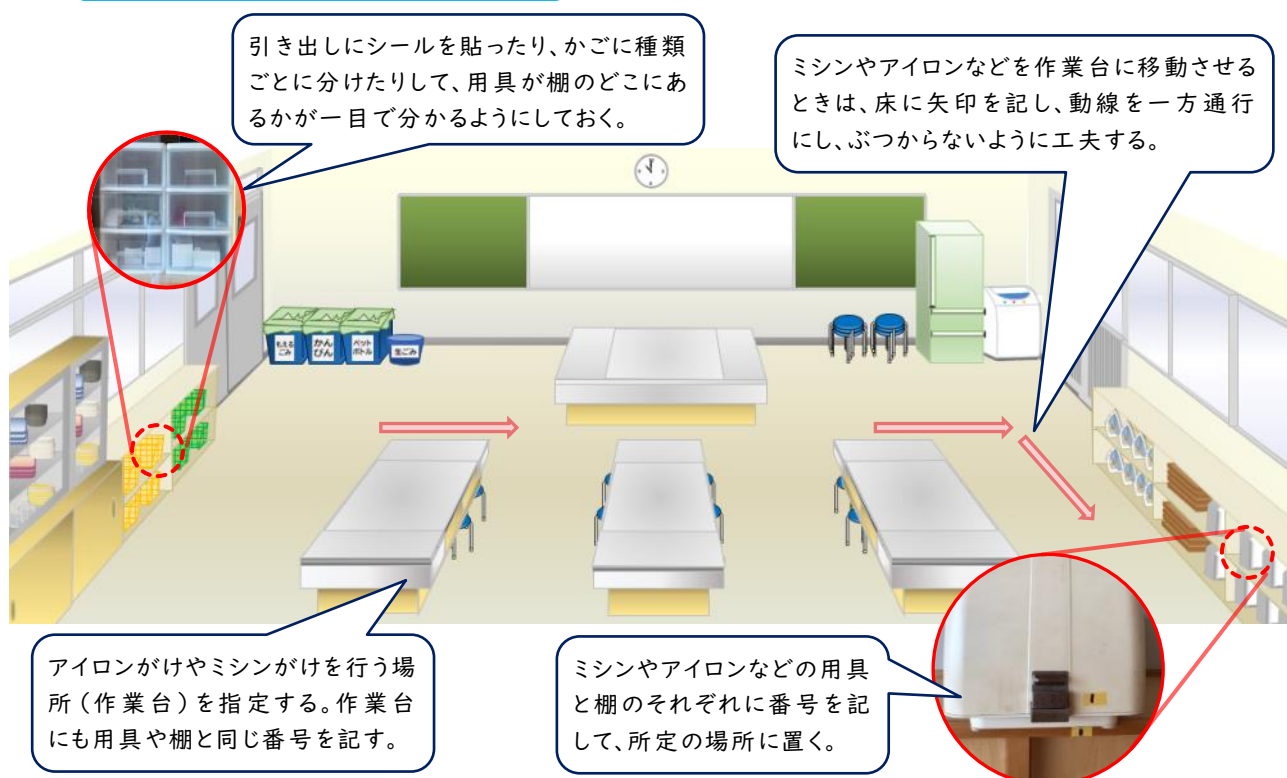
調理したものは、家庭に持ち帰らない。
※食中毒等防止のため。

② 「製作」に関わる安全指導の具体と配慮事項

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す。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します。

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について、製作を通して身に付けるようにします。

実習時の用具等配置のポイント



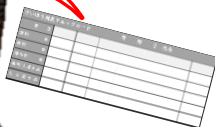
裁縫用具の準備



裁縫用具の扱い方のポイント



裁縫用具チェックカードを裁縫箱のふたに添付したり、ポケットに入れたりして、使用前後に必ず針の本数などを確認する。



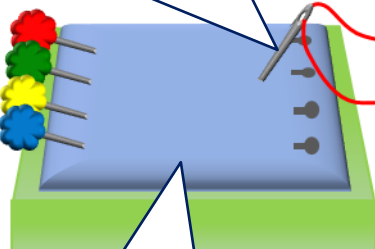
裁縫用具チェックカードの例

さいほう用具チェックカード		年 組 号 氏名					
月	日						
短針	本						
長針	本						
待ち針	本						
糸切りばさみ							
たちばさみ							

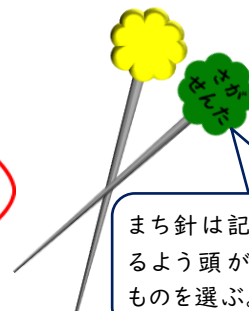
針の扱い方

針は、自分や相手を傷付ける危険のあるものであるため、最初の時期にしっかり指導をする。

針が針刺しにもぐらないよう、針の頭を1/3くらい残してさす。



針刺しにさす習慣をつける。



まち針は記名できるように頭が平らなものを選ぶ。

折れ針入れは、透明でふたのあるものを選ぶ。



針であること、危険であることを表示して捨てる。



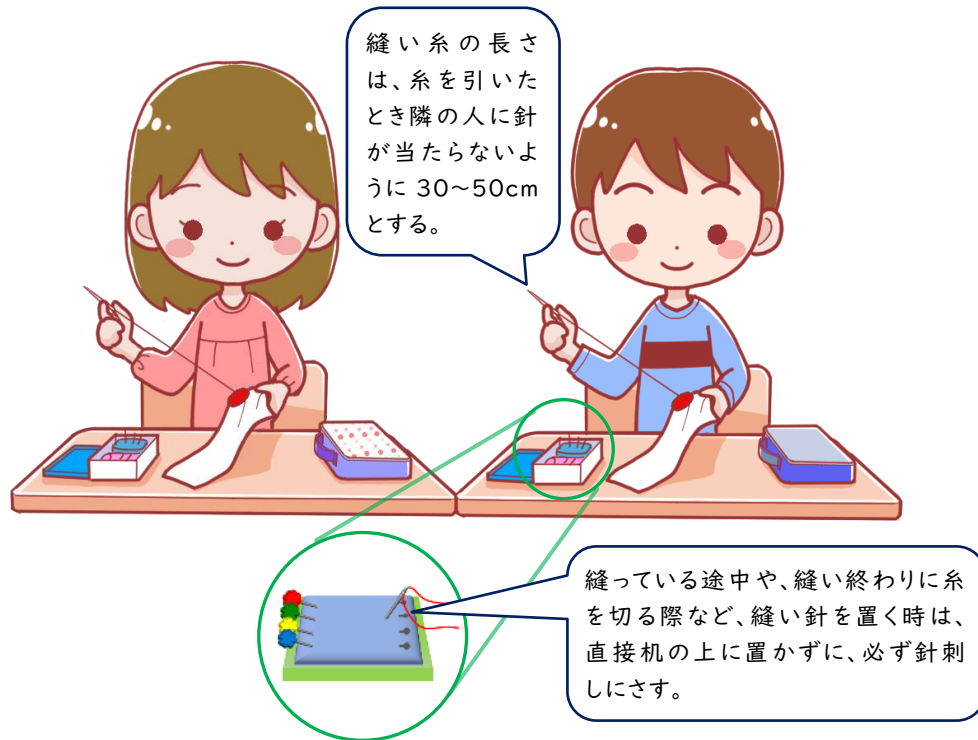
少量を捨てる時は、ガムテープや新聞紙などで包み、針が出ないようにして袋に入れて捨ててもよい。



針(折れ針)をそのまま実習室に置きっぱなしにせず、必ず教師が保管をする。処分の際には、回収する人がけがをしないように、中身が出ないようにふたをしっかり閉め、「危険」や「針」などの表示をして、他のごみと分けて捨てる。

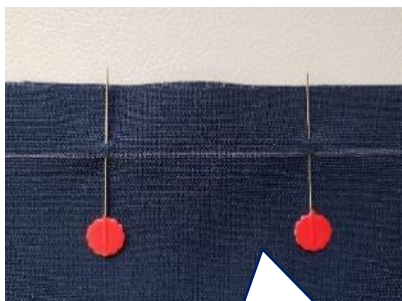
☆縫い糸の長さ

必要なもの以外は、机の中に片付ける。



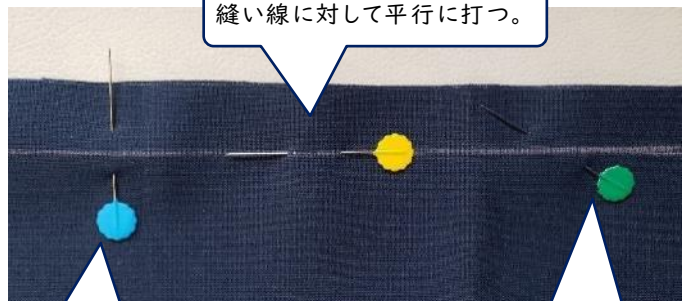
☆まち針の打ち方

良い例



2枚の布がずれないようにしるしとしるしの位置で布をまっすぐに小さくすくい、まち針を打つ。

悪い例



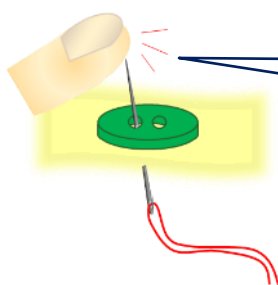
縫い線に対して平行に打つ。

縫い線から離して打つ。

縫い線に対して斜めに打つ。

★縫い線から離して打つ、縫い線に対して斜めに打つ
しっかりと布を押さえることができず、ずれが生じる原因になる。
★縫い線に対して平行に打つ
きちんと布を固定できないだけでなく、縫うときに手にささるなどして危険である。

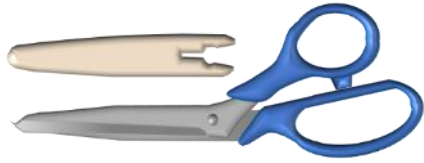
☆ボタン付け



布とボタンを押さえている指をささないように気を付ける。

はさみ類の扱い方

裁ちばさみ



裁ちばさみで布以外のものを切らない。
紙などを切ると、切れにくくなるため、裁ちばさみは
布専用として使用する。

右利き



左利き



下の刃をテーブルにつけ、布を
押さえる手の位置に注意する。

☆渡し方

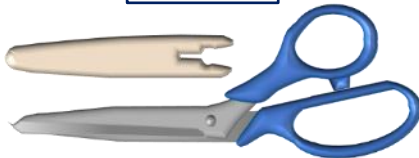


手渡すときは、刃先を相手に向
けない。

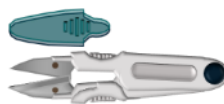


刃先を他人に向けたり、使用し
ているときにふざけたりしない。

裁ちばさみ



糸切りばさみ



リッパー



- ・落下しないように、置き場所に注意する。
- ・使わないときはサック（キャップ）をして、安定した場所に置く。

リッパーは、縫い目
をほぐるときに使用
します。

ミシンの扱い方のポイント

採光（手元の明るさ）と安全を確かめてミシンを置く位置を決める。ミシンは、扱い方を間違えると、重大な事故につながるため、扱い方のポイントをしっかり確認する。

☆準備



ミシンを運ぶときは、カバーが外れないことを確認して、両手でしっかり持って運ぶ。



ミシンのカバーはじゃまにならないように元の位置に戻すようにする。

思わぬ時にミシンが動き始めるのを防ぐために、縫うとき以外は電源スイッチを切っておく。

縫う時に布が左側に広がるため、ミシンは左側が広く、安定した場所に置く。



スタート・ストップボタンを使う場合は、コントローラーをつながない。

縫うときだけコントローラーに足をのせる。

電源スイッチが切れていることを確認してから電源プラグを差し込む。



悪い例

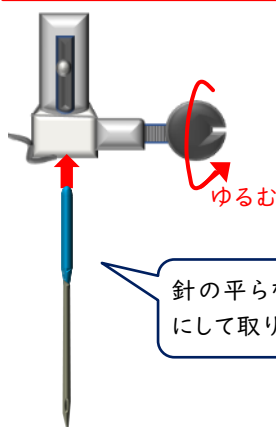
机の端に置くとバランスを崩すので、ミシンは安定した場所に置く。



足に引っかかるため、遠いところから延長コード等を使って、電源をとらない。

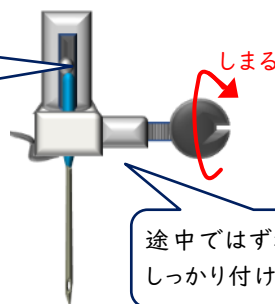
☆針の取付け方

ミシンに針を付けるときは、まず電源のスイッチを切る。



針をピンに当たるまで入れる。

針の平らな面を向こう側にして取り付ける。



途中ではずれないようにしっかり付ける。

☆縫うときの注意

ミシンが壊れないポイント①

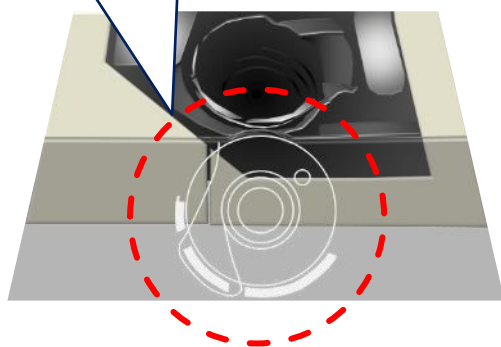
★はずみ車は、必ず手前に回すこと。



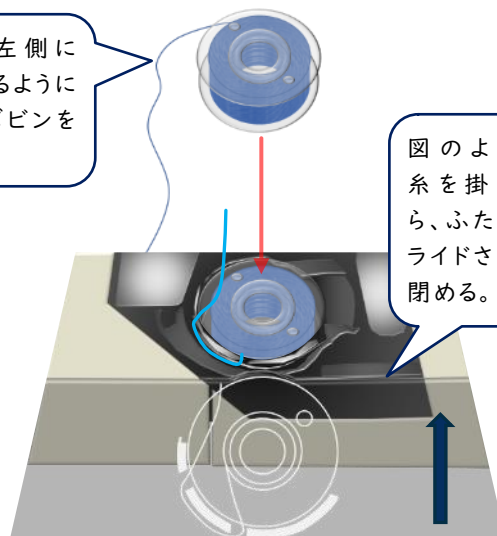
ミシンが壊れないポイント②

★水平がまの溝に、糸を正しく掛けること。

図のとおりポビンを入れ、糸を掛ける。



上から左側に糸が出るように持ち、ポビンを入れる。



図のように糸を掛けたら、ふたをスライドさせて閉める。

使用中は針から目を離さない。

必ず一人で操作する。

針が自分の正面になるようにいすを安定させて座る。

布の動きに合わせて手を軽く添える。布を押したり引いたりしない。

針で指をささないように手の位置に注意する。



必ずまち針をはずして縫う。

まち針がミシン針に当たってミシンが壊れる原因になるだけでなく、針が折れるなどして危険である。

ミシンをかけている人の周りを走ったり、ふざけたり、体に触れたりしない。

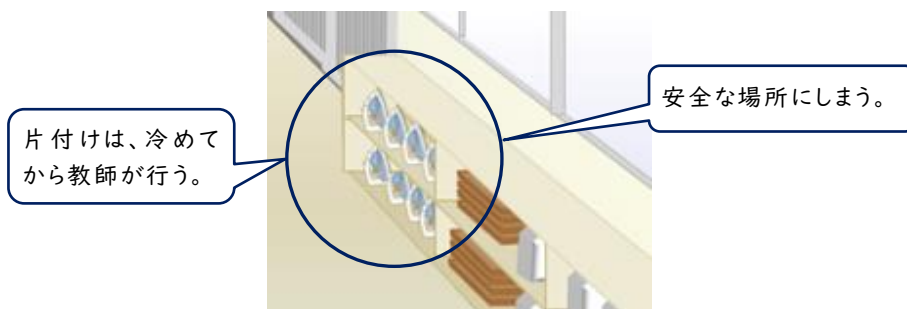
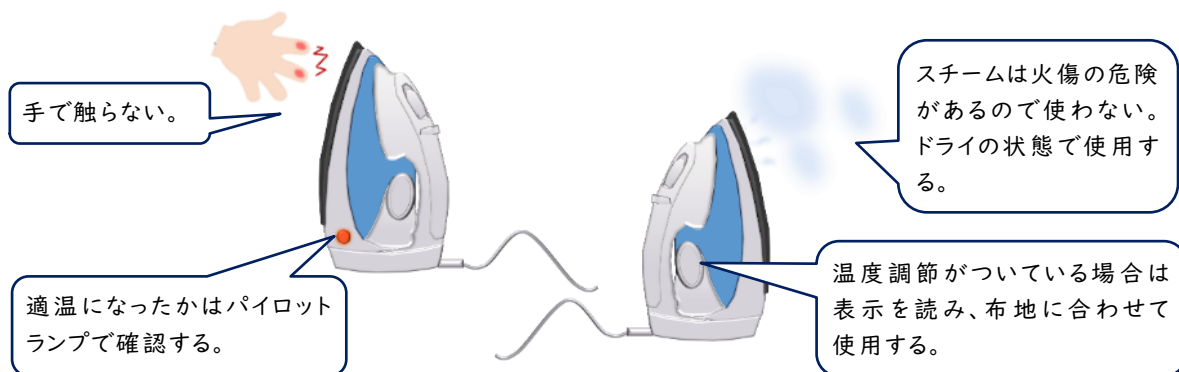
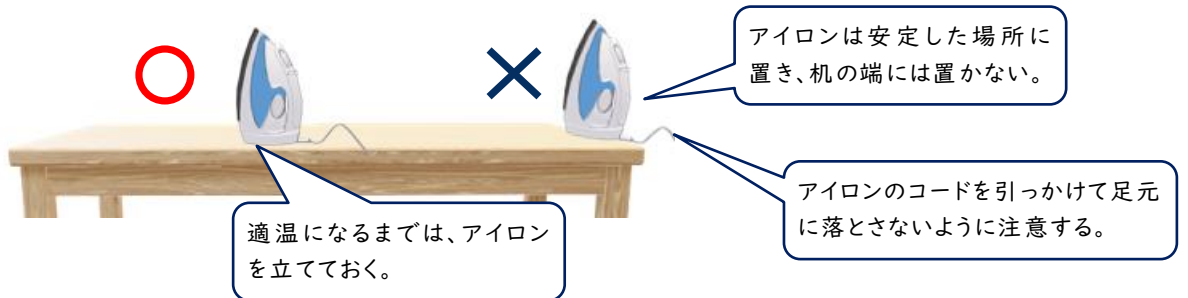


コントローラーを使用する場合は、コントローラーの向きに注意し、コントローラーを急に強く踏まない。

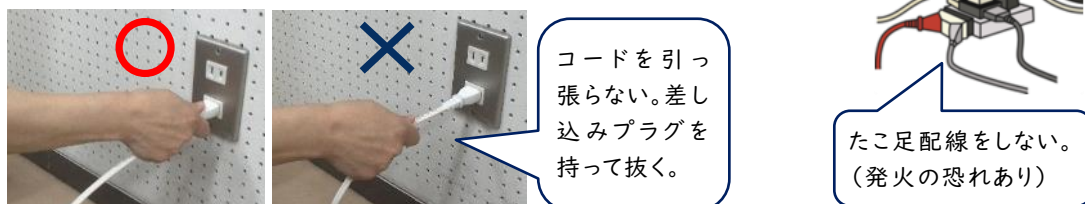


アイロンの扱い方のポイント

アイロンのかけ面は、100℃以上の高温になる。アイロンのかけ面が触れたり、倒れたりすると火傷やけがにつながる。アイロンのそばから離れるときは、必ずスイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜くようにする。



☆コンセントの扱い方



③ その他の配慮事項

電 化 製 品 の 扱 い 方

冷蔵庫・冷凍庫

- ・その日に使用するものを入れる。
- ・庫内を清潔に保つ。
- ・電気を抜くとカビが発生するので、抜かないようにする。
- ・製氷皿は、通常は使用しない。

※ 冷蔵庫から出しておく方がよい。

- ・冷凍庫にビン類を入れない。
- ・ぬれた手で冷凍庫の食品や容器に触れない。



洗濯機・乾燥機

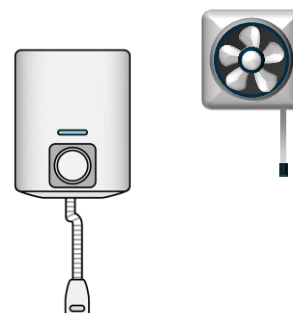
- ・湿気の少ない場所に設置する。
- ・差し込みプラグに水がかからないようにする。
- ・使用した洗濯板やブラシはよく乾燥させておく。
- ・洗剤の表示を読み、使用量に従い、環境に配慮する。
- ・アースを取り付けて使用する。
- ・乾燥機は、壁から 5cm 以上離して設置し、壁などに固定する。
- ・乾燥機に洗濯物を入れすぎない。

- ・使用中や回転中は手を入れたり、スイッチに触ったりしない。
- ・乾燥機は、熱がこもるので、火傷に注意する。



湯 沸 し 器

- ・ガスの元栓の開閉・点火・消火はすべて教師が行う。
- ・湯の温度は、適温で調節する。
- ・湯沸し器は、かなりの空気を必要とするため、使用するときには、必ず換気扇を回すか、窓を開けて排気が外に出るようにする。
- ・給気口にごみが詰まることがあるので、時々点検をし、布などできれいに拭き取る。



防 災 対 策

地 震 対 策

☆室内レイアウト

- ・家具などを置くときは、出入り口付近に置かないなど、避難経路を念頭に置いて配置する。
- ・引き出しが飛び出る可能性もあるため、家具等の向きを考えて配置する。

☆転倒・落下・移動防止

- ・食器棚や冷蔵庫などは、L字金具やベルトで固定し、転倒しないようにする。
※食器棚などの棚は、備え付けのものが多いので、収納物の落下防止対策を行う。
※冷蔵庫は、配置されているだけであるため、必ず転倒防止対策を行う。
- ・壁に掛けている物は、落下しないようにしっかり取り付ける。
- ・開き戸の場合は、戸が開かないようにする。
- ・キャスターが付いているワゴンや棚などは、キャスター下皿を使用して移動しないようにする。



☆飛散防止

- ・食器棚などのガラス部分にはフィルムシートを貼り、割れたガラスが飛び散らないようにする。

防 火 対 策

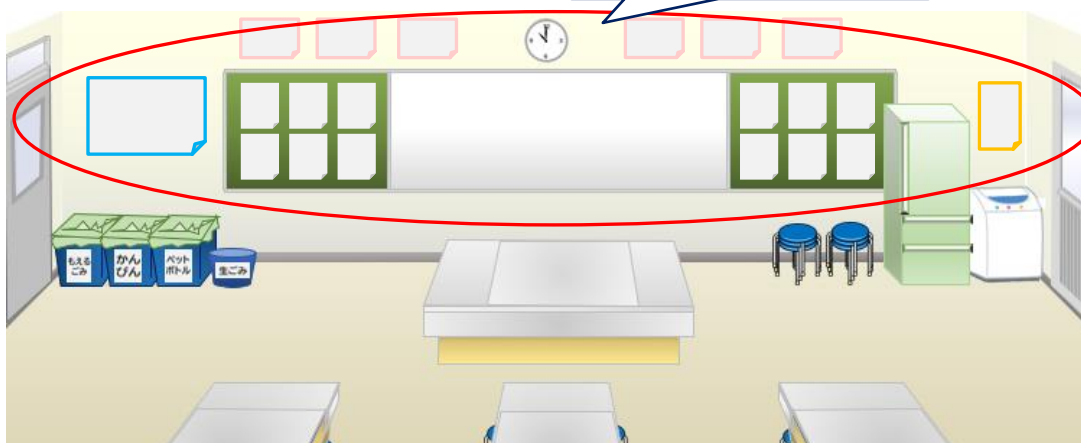


差し込みプラグにはこりがたまったままにすると、火事の原因になる。
※トラッキング現象

消火器、防火用水（バケツに入れておく）、ガス検知器は常時備えておく。



必要以上の掲示物を貼らない。



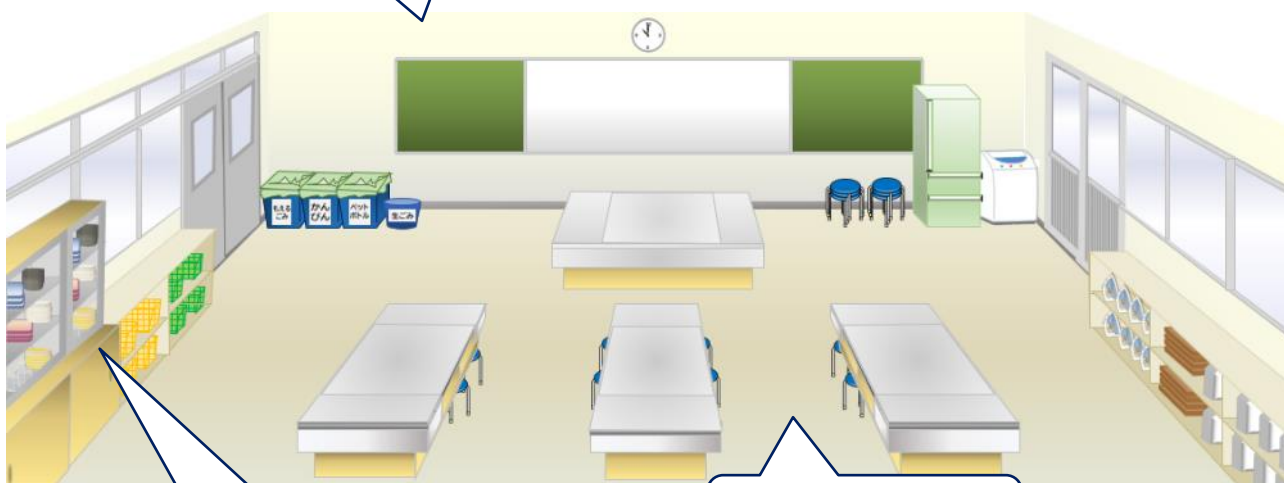
そ の 他

☆片付け

実習を始める前の状態にすることが基本！

流しやこんろ周りなどは、きれいに拭きあげられているか、教師が確認する。

包丁やはさみ、針など、危険を伴う用具は、準備室など、施錠できるところに保管する。



使った用具等は、あったところに戻す。

床がぬれていないか、落し物がないか確認する。

☆清掃

準備室は施錠し、児童の入室はさせない。



清掃については危険物が多いので、必ず監督する。

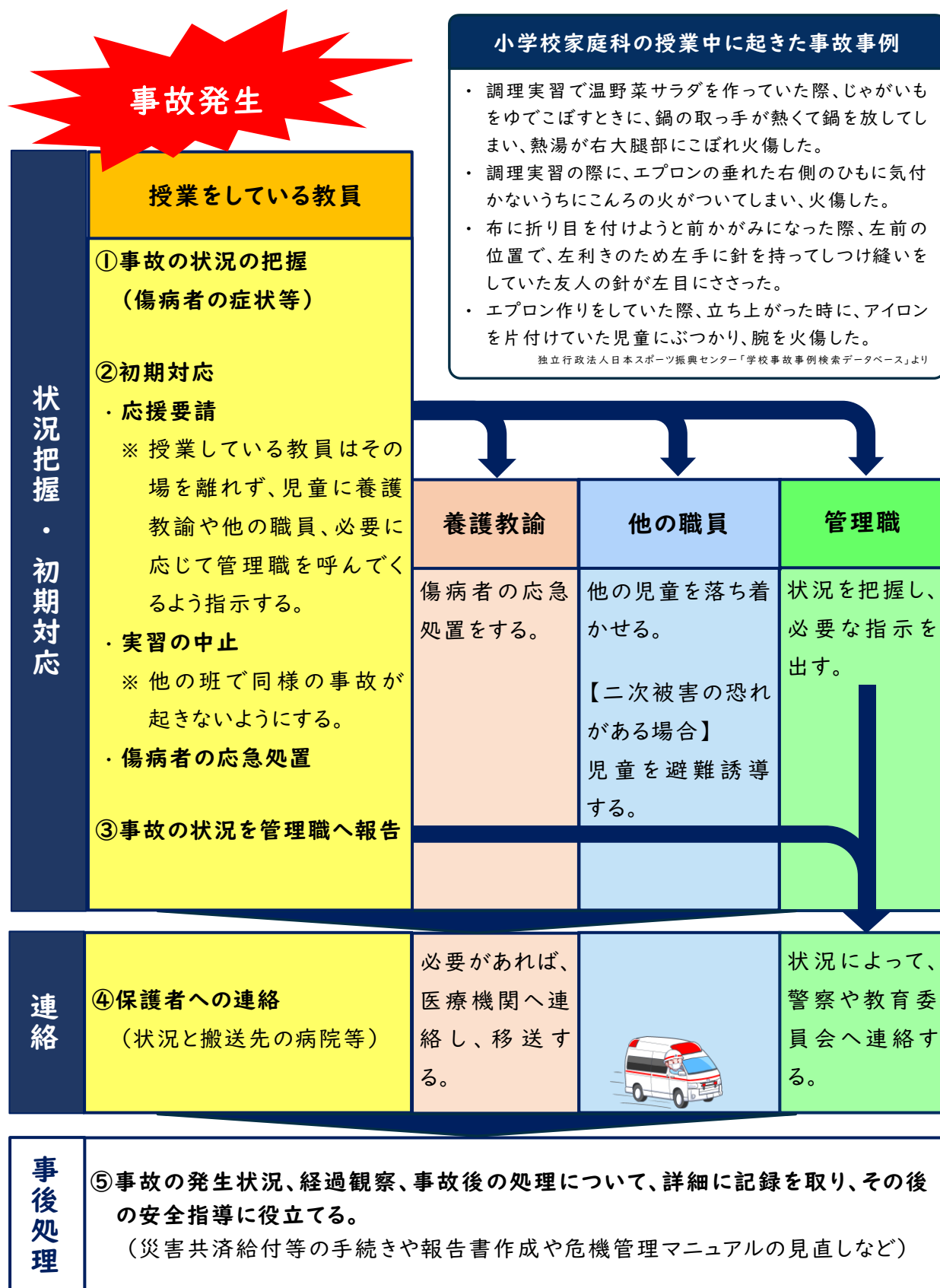
冷蔵庫が設置してある場合は清潔にし、害虫や臭気の発生に気を付ける。



(3) 緊急時の対応



もしもの時のために、各学校で作成された『危機管理マニュアル』を全職員で共通理解し、緊急対応に関われるようにしましょう。



① アナフィラキシー

食物、蜂毒、医薬品などにより、過敏反応が複数の臓器に同時にあるいは急激に出現することをアナフィラキシーと言います。血圧の低下を伴い意識レベルの低下（呼びかけに反応しない）や脱力を来すような場合をアナフィラキシーショックと呼びます。

アナフィラキシーを防ぐために

アレルギーをもつ児童の把握

年度初めまたは実習前に必ず確認する。

☆アレルギーをもつ児童を把握し、食品の選択や調理器具の共有、試食などに配慮する。

＜ アレルギーに関する調査票の例（※保護者記入） ＞



アレルギーに関するアンケート調査

年 組 号 氏名

質問1 食べ物でアレルギーや食べることができないもの（好ききらいを除く）がありますか。
当てはまるものを○でかこんでください。

【 はい ・ いいえ 】

質問2 【はい】と答えた人に質問です。

アレルギーや食べることができないものを全て○でかこんでください。

その他については、（ ）内に記入してください。

【 卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ そば ・ ピーナッツ ・ えび ・ かに ・ その他 】

（ ）

質問3 エピペンを持っていますか。

当てはまるものを○でかこんでください。

【 もっている ・ もっていない 】

どこに入れてありますか。入れているところを記入してください。

＊例：ランドセルの前ポケット

（ ）

アレルギーをもつ児童への対応

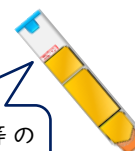
対象者の対応について共通理解する。

「学校生活管理指導票」
に基づく情報共有を行う。



「個別の取組プラン」
「緊急時個別対応表」
を確認する。

エピペンや内服等の
保管場所を確認する。



② 地震

調理実習中や製作実習中に地震が起きた場合、まずは、児童の安全を確保することが大切です。児童がパニック状態にならないように、教師が落ち着いて行動し、指示をします。

実習中に地震が起きたとき

- ・包丁や食器などが置かれている調理台やマシンが置かれている作業台から離れる。
- ・安全な場所（物が落ちてこない、倒れてこない、移動してこない）に避難する。
- ・床に物が落ちていたり、ぬれていたり、食器が落ちて割れていたりする可能性があるので、足元に気を付ける。

☆包丁などを持っている場合

流し台の中に置き、調理台から離れる。

☆こんろに火がついている場合やこんろの上に熱くなっているものが置いてある場合

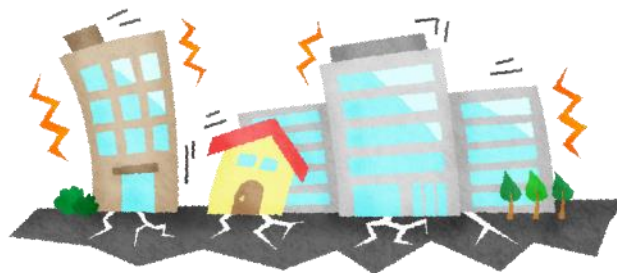
こんろのそばから離れる。火が消せそうな場合に限り、消してから離れる。

揺れがおさまったら、器具栓とガスの元栓を閉める。

☆こんろに火がついている場合やこんろの上に熱くなっているものが置いてある場合

こんろのそばから離れる。火が消せそうな場合に限り、消してから離れる。

基本的に、ガスには安全装置が設置されているため、地震の揺れを感じると、安全装置が働いて、ガスが自動で止まる仕組みになっている。ただし、安全装置が付いていない場合や正常に動作しない場合もあるため、注意する。



小学校家庭科 安全指導ハンドブック

【編集委員】

中 島 教 子 佐賀県教育センター
本 田 加世子 佐賀県教育センター

【アドバイザー】

甲 斐 今 日 子 佐賀大学教育学部教授
萱 島 知 子 佐賀大学教育学部准教授
田 中 裕 子 神埼市立千代田西部小学校校長

※所属については、令和４年度３月末現在で表示

２０２２年（令和４年）４月 発行

【発 行】

佐賀県教育センター
〒840-0214 佐賀市大和町大字川上
Tel 0952-62-5211 Fax 0952-62-6404
URL <https://www.saga-ed.jp/>