

栄養クリニックでは、開設当初から一般市民の方を対象に料理教室を開催してきた。当料理教室では毎回、実習前に食材の栄養知識や健康に関する「ミニ講義」を実施し、実習で学んだ内容と併せて、健康増進や生活習慣病の予防に役立てていただいている。

この教室は栄養クリニック指導員による企画で実施し、食物栄養学科の学生や栄養クリニック研修員がボランティアとして参加し、参加者と積極的に交流を図り、コミュニケーション力を身に付けたり、指導員の説明や質問への対応の仕方などを学ぶなど、生きた学習の場になっている。

本年度は新型コロナウイルス感染症（COVID-19）拡大予防措置を講じた上で開催する予定であったが、感染状況を鑑み、参加者の安全を優先し、料理教室の開催は残念ながら中止となった。開催予定であった料理教室やその際に講じる感染予防措置について、一部を下記に紹介する。

季節の食材を使った健康料理教室（中止）

和洋折衷の冬の薬膳（体を温め免疫力アップ）

●日時：令和3年1月26日（火）、27日（水）

10:00～13:00

●講師：栄養クリニック指導員 木戸詔子

買い置き食材で簡単、たんぱく質アップ！

●日時：令和3年2月4日（木）、5日（金）

10:00～13:00

●講師：栄養クリニック指導員 中村智子

COVID-19感染拡大予防措置について

コロナ禍での料理教室開催に向けて、感染拡大予防のためのマニュアルやチェックリストを作成した。＜利用者への案内＞から＜教室終了後＞まで、シーンごとに講じるべき感染対策をマニュアル化してスタッフ間で共有し、利用者に料理教室の案内を送付する際にあらかじめ告知することとした。

●COVID-19対策マニュアル（一部抜粋）

＜利用者への案内＞

参加者へのお願いと注意事項：発熱・体調不良の方は参加不可、座席や班は指定、参加人数は1回12人までに制限
当料理教室での対策内容：試食台にパーティションの設置、スタッフの検温やマスクの着用、アルコール消毒の遂行

＜当日までの教室準備＞

全体：手の触れる場所のアルコール消毒、注意喚起のための表示

食材・食器・調理器具の取り扱い：食材搬入時の外袋のアルコール消毒、卓上調味料や箸などの使い回し禁止

調理室内：お茶の提供はペットボトル飲料の配布にする
＜当日＞

全体：スタッフは白衣を着用し、マスク・フェイスシールドを着用する、換気を常時行う

受付：参加者には健康チェック表の記入を依頼する

＜教室終了後＞

手の触れる場所のアルコール消毒、ふきんやスポンジ等の熱湯消毒

●参加者健康チェック表

参加当日に参加者に体温や体調不良の有無、連絡先等を記入いただき、安全に参加していただくためのチェック表。

●料理教室前後消毒チェック

料理教室の前後にアルコール消毒を行う箇所のチェックリスト。

●料理教室COVID-19対策表示箇所

参加者へCOVID-19対策への協力をお願いするため、本学のCOVID-19対策サイン等を表示する場所のチェックリスト。



京女のCOVID-19対策サイン（本学生活デザイン研究所作成）

●栄養クリニックスタッフ健康チェック表

栄養クリニックのスタッフが教室の2週間前から体温や体調等について記録し、問題なく指導が可能であることを確認するためのチェック表。

（松並晃子）