

2022年3月11日発行

# 調理実習室における対面授業の 新型コロナウイルス感染症対策について

深作 貴子、安谷屋 倭子、吉田 沙紀、大迫 早苗

相模女子大学紀要 VOL.85 (2021年度)

# 調理実習室における対面授業の 新型コロナウイルス感染症対策について

深作 貴子、安谷屋 倭子、吉田 沙紀、大迫 早苗

## About measures against new coronavirus infectious diseases in face-to-face lessons in the cooking training room

Takako FUKASAKU, Wako ADANIYA, Saki YOSHIDA, Sanae OSAKO

The University has changed the procedures due to the current COVID-19 pandemic. We have created our own COVID-19 prevention guidelines to perform an in-person cooking class. To create the guidelines, we tested multiple scenarios based on the new coronavirus prevention guidelines published by the ministries and the infection prevention measure checklist that we had. With the guidelines, we have been able to carry onsite cooking classes without anybody getting infection. You will find our practices that enabled us to bring our students back to the campus for in-person cooking classes on this document.

---

**Key Words** : 感染症予防 Infectious disease prevention、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）、  
New coronavirus infection（COVID-19）、対面授業 Face-to-face class、  
調理実習 Cooking training、三密 Three Cs

## 緒言

2019年の冬に中国にて発生した新型コロナウイルス感染症（COVID-19）は瞬く間に全世界へと感染拡大し、2020年3月11日にはWHOがパンデミックだと宣言した。日本政府においても、同年4月7日に7都道府県に対し緊急事態宣言が発令され、同年4月16日には全国を対象とした緊急事態宣言が出された。本学のある神奈川県は、最初に緊急事態宣言が出された地域に該当していたため、本学もその対応に追われた。本学の授業方針として示されたのは、三つの密（以下「三密」という）である密閉空間、密集場所、密接場面を避け、教室の収容人数50%以下、検温、体調チェック、マスクの着用、アルコール消毒の徹底などの遵守をもって、同年8月に春学期授業の一部で対面授業の再開が認められた。続く秋学期には、オンライン授業との併用は続くものの実験実習科目においては対面授業ができるように

なった。しかしながら、授業再開に際し平常時とは違う授業形式となるため、感染予防策については様々な方法を重ねて検討し、独自のマニュアルの作成を行った。その方法を実践した結果、対面授業中は感染者を1人も出すこともなく無事に対面授業を終了することができた。以上のことから、今回行った感染予防対策が更なる感染拡大の備えとなるだけでなく広く有効に活用できるよう、本学の調理実習室における取り組みについて報告する。

## 方法

新型コロナウイルス感染症対策として方法を検討するにあたり、文部科学省から発表された「大学等における新型コロナウイルス感染症への対応ガイドライン」<sup>(1)</sup> や厚生労働省から発表された「新しい生活様式」<sup>(2)</sup> を参考に、本学から提示された新型コロナウイルス感染症対策の留意事項と、その中の新型

表1. 新型コロナウイルス感染防止対策のチェック項目について

• 自身の検温を行い、体調を確認する。
• 授業の前後に手洗い・アルコール消毒を実施する。
• 学生同士の間隔を可能な限り（1mを目安に）確保し、教室内で最大限の間隔をとるようにする。
• 学生に出欠管理（遅刻者も記録）を行う。
• 学生の検温及びマスクの着用を確認し、会話を慎むように指導する。
• 授業前後および授業中に、適時、教室の換気を行う。
• 授業終了後、教室に置いてある除菌シートを使って使用した机・椅子等を消毒するように学生に指示する。
• 除菌シートでマイク・AV機器等を消毒し、使用した除菌シートは廊下に設置したあるゴミ箱に捨てる。
• 複数人で共用する物品（道具・器具等）がある場合、消毒を行う。

（本学の新型コロナウイルス感染防止対策チェックリストを参考に作成）

表2. 調理実習で実施した新型コロナウイルス感染予防対策

作業の流れ	場所	実施した新型コロナウイルス感染症対策の内容	
1、入室	入口	① 入室の位置 ② 検温と体調チェック表	
	更衣室	③ 更衣室内での着替えについて ④ 手洗い、手指のアルコール消毒 ⑤ 調理靴の消毒	
		2、授業	① 換気 ② 座席位置 ③ 調理中の動線 ④ 試食 ⑤ 調理台の消毒
			3、片付け

新型コロナウイルス感染防止対策チェック項目（表1）をもとに調理実習室（以下「調理室」という）における新型コロナウイルス感染予防対策マニュアルを作成した。それは、まず教員、学生共に、検温、体調チェックの事前確認を行い、次にマスク、フェイスシールド、手袋の着用、手洗い、アルコール消毒、授業中の三密回避を徹底に行い会話を慎むように指導した。授業終了後の片付けにおいても機器備品の清掃・消毒を行った。それらの過程を入室、授業、片付けの流れに沿って表2に示した。

## 1. 入室

入室は、入口での検温に始まり更衣室を経て調理室に入るまでの対策について、以下の①～⑤の手順で行った。

### ①入室の位置

入室の際には、更衣室内が密集しないように人数制限を5名までとし、入室待ちの学生は互いの距離が1m以上の間隔を空けた整列を促し、私語は慎むように指導した。このとき、1mの間隔を視覚的にわかるように足元に待機場所を示した（図1）。

### ②検温と体調チェック表

自宅での検温を義務づけたうえ、入室時においても非接触の体温計を用いて検温を行い、発熱（37.5℃以上）がないことを確認して更衣室への入室を認めた。微熱がある学生は、念のため接触型の体温計を準備し腋窩体温の再度測定を行った。体調チェック表は、授業に参加する2週間前から自宅で毎日の体調を記録したものを大学に持参し、その内容を事前に確認したうえで授業の参加を認めた。そ

の際に、自身及び家族の体調に不調のある学生は、無理をせず登校を見合わせるように指導した。

### ③更衣室内での着替えについて

更衣室内での着替えは、入室者を5名までとし密集しないように行った。また、学生が床に荷物を置くと不衛生であることから、更衣室内に長机を配置し、荷物は必ず机の上に置くように指導した。さらに、外からのウイルスを調理室に持ち込まないように、ロッカーに入れる荷物は大きめのポリ袋に入れてからしまうように指導した。

### ④手洗い、手指のアルコール消毒

着替えが終わったら更衣室内の洗面台で手洗いをし、手指のアルコール消毒を行うように指導した。

### ⑤調理靴の消毒

調理室への入室前に調理靴の裏は、汚れやウイルスが付着している恐れがあるため、希釈した次亜塩素酸ナトリウムを含ませた布をよく踏んでから入室をさせた。

## 2. 授業

授業中は三密を回避し、不必要な会話や私語を慎むように注意喚起を行い、マスクやフェイスシールドの着用をはじめ、実習中は使い捨ての手袋を着用し、素手で食材などを触らないように行った。授業中は常に換気を心がけ、調理室内は24時間換気を行った。また、授業再開が8月だったことから室内温度も上昇しやすく、熱中症や脱水症の対策として水分の取れるものを用意し水分補給を促した。授業での感染対策は以下の①～⑤の手順で行った。



図1. 入室時の立ち位置

①換気

調理室内は常に空調を使用し、24時間換気を行った。さらに窓に設置された通気口のすべてを使用し、調理室内の換気を循環させた。

②座席位置

座席は学生同士の密接を防いで距離を保つため、隣の座席との間隔を1m以上空け、視覚でもわかるよう椅子の位置を養生テープで固定した(図2)。さらに、学生が座る椅子にはカバーをかけて使用した。

③調理中の動線

調理を行う際には、学生同士が密集しないように作業動線を指定して実施した。

④試食

試食時には、学生同士が向かい合わないよう横並びにして着席させ、あらかじめ個別に盛り付けしたものを共有しないように試食を行い、黙食を推奨した。

⑤調理台の消毒

授業終了後は、各調理台に置いてあるアルコール消毒を使用し、自分たちの使った調理台を消毒してから退室するよう指導をした。

3. 片付け

調理室・更衣室の消毒用のアルコールには、新型コロナウイルスの皮膜を破壊し無毒化することから、アルコールは濃度70%以上95%以下のエタノールを使用した<sup>(3)</sup>。床などのアルコールの使用が難しい部分に関しては、同様の殺菌効果が得られる次亜塩素酸ナトリウムを希釈して消毒を行った。学生の退出後の調理室の清掃、消毒は以下の①～③の手順で行った。

①調理室の清掃、消毒

各調理台をはじめ、冷蔵庫や食器棚などの学生が触れたところはアルコール消毒を行った。アルコール消毒ができない床に関しては、希釈した次亜塩素酸ナトリウムで拭き作業を行った。

②マイク・AV機器の消毒

教員等が使用したマイク・AV機器などは、教室に置いてある除菌シートで拭きとり作業を行った。

③更衣室の清掃、消毒

ロッカーの使用後は、ロッカーの内側と取っ手部分のアルコール消毒を行った。アルコール消毒ができない床に関しては、希釈した次亜塩素酸ナトリウムで拭き作業を行った。

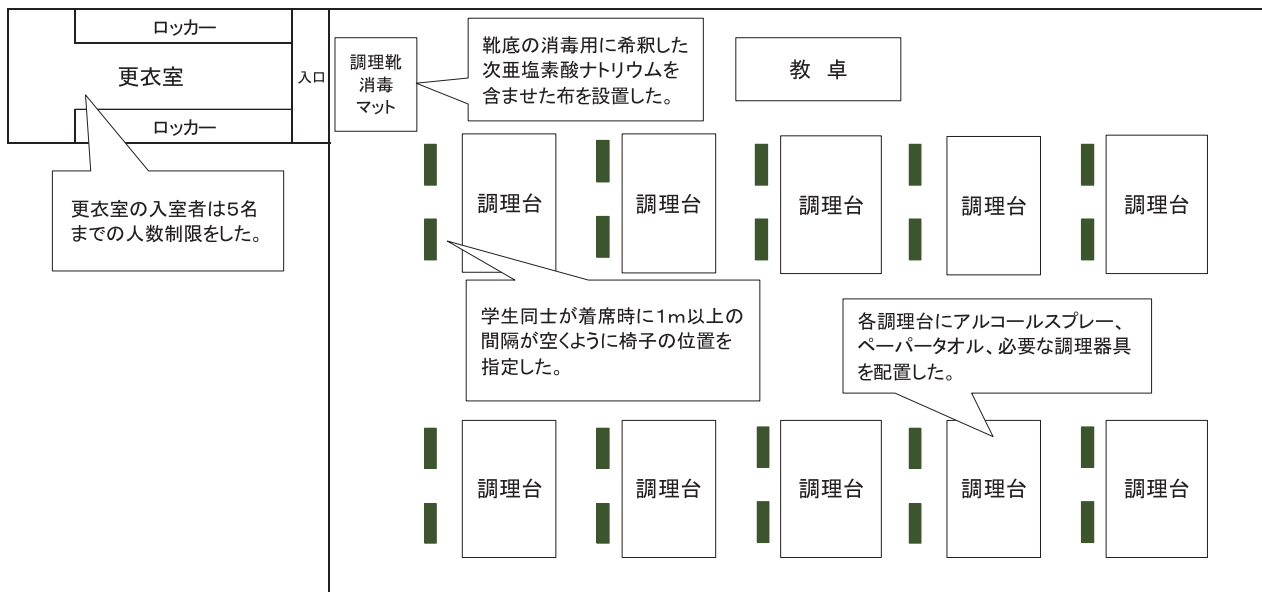


図2. 調理室の座席位置

## 結 果

本学の感染防止対策に則り、以上の手順で調理室における感染予防対策を実施した結果、対面授業中は感染者を1人も出すことがなく、無事に授業を終了することができた。

## 考 察

今回の報告は、2020年前半に新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の世界規模への拡大に伴い、わが国では全国に緊急事態宣言が発令されたことを受け、本学の感染防止対策に則り検討を重ねて行われた、調理室における対面授業への感染予防対策の方法や取り組みについてまとめたものである。実際にその感染予防策を実施した結果、授業期間中は感染者を1人も出すこともなく無事に対面授業を終えることができた。それができたのも、1つ1つシミュレーションを行いながら感染予防対策のマニュアルを作成し、議論や検討を重ねて取り組んだ結果であると考え。対面授業が開始されてからも、授業の度に見直しや確認を行うなど、常に振り返りや改善策を模索しながら行ってきたことが良い結果につながったのだと考える。今回の感染予防策の方法を検討する上でとくに注意したのは、入口から退出までの学生の動線を考え、調理室での座席位置や更衣室の人数制限において三密を回避することであった。入口には待機場所を指定し、調理室内での座席の間隔は1 m以上確保するというを守るため、予め床にテープを貼ることで椅子の位置を固定し、学生には指定した席に座ることで感染予防に努めた。更衣室においても、できるだけ新型コロナウイルスを持ち込ませないようにするため、ポリ袋の使用や床に荷物を置かないように工夫し、ロッカーの位置も間隔を空けて使用してもらった。また、調理室内では常に換気を心がけ、授業中は窓部分に設置された通気口を使用するなど、24時間換気を行った。学生に対しても、授業ごとに感染対策を徹底して行っていることを説明し、協力を促すだけでなく、学生自身が感染対策への意識を高めてもらうような指導を心がけた。そうすることで、卒業後に栄養士として社会に出てからも、今回の経験が活かせるのではないかと考えたからである。実際に、学生たちが自宅での検温や体調チェックを欠かさず行い、授業の中での感染対策から、帰宅後の行動においても自主的に取り組んでくれたことが、感染者が1人も出な

かった大きな要因だと考える。また、このような感染対策を体験できたことで、学生自身の学びにもつながったと考える。2020年度は、コロナ禍により対面授業の機会が通常より少なかったせいか、欠席する学生はほとんどなく、ようやく再開した授業を通して貴重なコミュニケーションの場にもなったようだった。しかしながら、課題もいくつか見つかった。更衣室が狭いため、着替えは5名までの入室制限をして行ったために待ち時間が多く発生してしまったことである。さらに、対面授業が8月の暑い時期に再開したこともあり、熱中症や脱水症にも気を配るなど、衛生面の他にも配慮が必要となった。その対応として、水分が取れるものを用意し、空調の温度にも気をつけながら行ったことで体調を崩す者はいなかったが、待ち時間については今後の課題となった。そのため、次の授業では退室に時間差を設けるなど、できるだけ待ち時間を解消する方法を検討していきたいと考える。

以上のことから、今回本学で行った調理室における感染予防対策が有効だったと考え、広く活用できるようにになれば、更なる感染拡大に向けての予防策になるのではないかと考える。

## 参考文献

- (1) 文部科学省. “学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル～「学校の新しい生活様式」～”. 文部科学省. [https://www.mext.go.jp/content/20211122-mxt\\_kouhou01-000004520\\_4.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20211122-mxt_kouhou01-000004520_4.pdf),
- (2) 厚生労働省. “新型コロナウイルスを想定した「新しい生活様式」の実践例”. 厚生労働省. <https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000641743.pdf>,
- (3) 厚生労働省. “新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について”. 厚生労働省・経済産業省・消費者庁特設ページ. 厚生労働省. [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html),