

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none"> 3 危険をともなう学習では、事前に予備学習を行い、安全を確認しておく。 4 用具（カッターナイフ・千枚通・きり・包丁など）の使用法や管理についての指導を徹底しておく。 5 学習中、事故が発生した場合の対応について、あらかじめ指導しておく。 6 学習活動にふさわしい服装をする。 |
|--|---|

家庭、技術・家庭

教科の特性

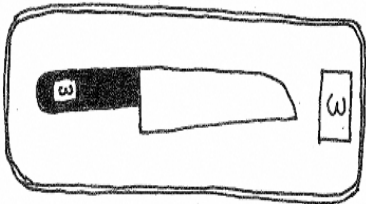
家庭、技術・家庭は生活に必要な基本的な知識と技術を習得させ、進んで生活を工夫し創造する能力と実践的な態度を育成することを目標にしている。この目標の達成のために実践的・体験的な学習活動は欠かせないものである。実験・実習を行うには、教室の施設、設備、用具、火気等を安全に管理するとともに、児童生徒の心身の状態を把握、服装、行動等の指導を行い、事故による災害発生の防止に万全を期することが特に重要である。

また、見学・調査・実習等を校外で実施する場合には、交通手段等の安全の確認や、生徒自身（及び幼児や高齢者等の学習の対象者）の安全の確保に留意する。

指導上の配慮事項

<家庭>

区 分	配 慮 事 項
施設・設備等	<ol style="list-style-type: none"> 1 実習室・準備室は使用時以外は施錠する。 2 ガスの元栓・分岐栓は使用時以外は閉める。 3 プロパンガスのボンベは安定した所に置き、転倒防止をしておく。 4 ガスの配管、電気の配線は適切にしておく。 5 水道の蛇口は良好にしておく。 6 排水口が詰まらないようにしておく。 7 換気扇がよく回転するようにしておく。 8 消火器の用意をする。 9 救急箱の用意をする。
食器・器具類	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品・食器・器具類は種別に整理し、衛生的に保管する。ただし、洗剤・薬品と調味料類などの保管場所は別にする。 2 冷蔵庫内の食品は、整理整頓し清潔に保管する。 3 食器戸棚等は、地震に対する転倒防止をしておく。 4 刃物等の危険を伴う道具類は、適切に保管する。（はさみや包丁には番号を付けて保管する。） 5 各種器具類の数を、正しく把握しておく。

	6 薬品戸棚・保管庫は、使用時以外施錠する。 7 ミシンは、使用時以外は格納箱等に入れ収納する。 8 アイロンは、使用場所や置き方に留意し、火傷を起こさないようにする。
実 習	<p>< 実習前 ></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 指導計画に、安全についての内容を盛り込む。(指導案には安全指導事項を記載する。) 2 実習室は、整理整頓しておく。 3 実習室の使用規定を作っておく。 4 熱源の使用についての安全指導をする。 5 食品衛生について、指導をする。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> 小学校においては、調理に用いる食品については、生の魚や肉を扱わないなど、安全・衛生に留意する。 </div> 6 薬品・油等の使用について、安全指導をする。 7 服装・はきもの・頭髪をきちんとさせる。(髪の毛が食品や調理用具に触れないように束ね、三角巾及びマスクを着用させる。) 8 手指の消毒、殺菌をきちんとさせる。 <p>< 実習中 ></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 床が濡れると、すべり易くなるので注意する。 2 油を使う時はその場を離れず管理し、周りに燃え易いものを置かない。 3 熱した油や、湯を持ち運ぶ時は周りに声かけをするなど特に注意をする。 4 包丁の取り扱いについて注意する。(1丁ずつ収納できる専用トレイを用意するとよい。) 5 ミシンの取り扱いに注意する。 6 熱したアイロンの取り扱いに注意する。 7 実習中の児童生徒の行動に危険な点がないかよく観察する。 <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div> <p>< 実習後 ></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 使用した食器・器具等は、洗い、水気をよくふき取り、全部もとの場所に返却させる。 2 残食等の廃棄物は適切に処理する。 3 ガスの分岐栓、元栓を閉め、ゴムホースの劣化やしまり具合を確認する。 4 針の本数や折れた針の始末などを確認する。 5 電源を切り、分電盤を施錠する。 6 実習室の後始末をきちんとする。 7 実習室・準備室を施錠する。

小学校の調理実習では、 児童が生魚や肉を扱わないように！



- ・小学校家庭の学習指導要領には、実習の指導について「調理に用いる食品については、生魚や肉を扱わないなど、安全・衛生に留意する」ことが、規定されています。中学校で生鮮食品の扱い方を学習するので、そのことを学んでいない小学校の段階で、児童が生魚や肉を扱うことは安全・衛生上よくないということです。
- ・生魚や肉を「総合的な学習の時間」等で扱う場合があるが、その活動を通してねらうものが違います。例えば、総合的な学習の時間でカレーライスの肉の扱いを大人（教師）が行っても、総合的な学習の時間のねらいは達成できます。しかし、家庭科では一人一人の児童に実習を通して、技能（調理操作）を身に付けさせることをねらっています。
- ・家庭科以外の教科等において、調理実習などで児童が食品を扱う際には、家庭科での扱いを踏まえるようにします。

<技術>

区 分	配 慮 事 項
施設・設備等	<ol style="list-style-type: none"> 1 実習室・準備室は、使用時以外は施錠する。 2 動力用コンセント用・照明用の配線を正しくする。 3 動力用スイッチは、メインスイッチ・分岐スイッチ・起動スイッチの段階にする。 4 床上を電線や配管が露出しないようにする。 5 機械類の周囲は、使用者以外立入禁止にする。 6 工作台は、安定させておく。 7 消火器の用意をする。 8 救急箱の用意をする。
機械・工具類全般	<ol style="list-style-type: none"> 1 工具類は種別に整理し、保管する。 2 工具類の数は把握しておく。 3 機械類には、取り扱い上の注意事項を掲示しておく。 4 機械類の危険箇所には、安全カバーをかける。 5 機械類の回転部分には、注油する。 6 機械類には、アースを取り付ける。 7 機械・工具類の据え付けをしっかりとしておく。 8 塗料・シンナー・石油類等危険を伴う薬品等は、適切に保管する。
	<p>【切断】</p> <p>両刃のこぎり</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 切断作業の合間に一時的に机の上に置く場合は、機の中央に置くよう指導する。

- 2 この身が曲がったり、刃こぼれしているものは使用しない。
- 3 必要に応じて目立てをし、本来の切断能力が維持できるようにする。

弓のこ

- 1 切断する材料は、万力で確実に固定する。
- 2 材料が小さい場合は、同一の材料等を用いて万力のバランスをとるようにする。
- 3 炭素鋼を切断する場合は、切削油を用いる。
- 4 材料を斜めに切断する場合は、切断線が垂直になるよう固定する。

金切りばさみ

- 1 板金の切断に用いる工具であることから、鉄線等を切断しない。
- 2 切り口でけがをすることが多いので、注意する。

丸のこ盤

- 1 切断する際は、安全装置（反発防止つめ・丸のこ刃接触予防装置等）を使用する。
- 2 切断する際は、定規を使用する。
- 3 テーブルの上面からの丸のこ刃の位置は、材料の厚さにもよるが、5mmぐらいにするとよい。
- 4 直径が、250mm以上の丸のこ刃を使用しない。
(文部省通知「中学校技術・家庭科における工作機械等の使用による事故防止について」昭和43年：岐阜県総合教育センターホームページ技術・家庭科のページ参照)
- 5 定規の溝にごみや錆があつたりすると滑りが悪くなり危険であるから、常に清掃等を行う。

スチロールカッター

- 1 切断する線は高温になっているため、やけどをしないよう注意する。また、目的外使用をしないようにする。

【切削】

かんな

- 1 作業の途中に机上に置く場合は、かんなの下端面や刃先を傷めないよう横にして置く。
- 2 机の中央に置くことで、触れても床へ落ちないようにする。
- 3 手による固定で切削する場合、指等をけがすることがあるので注意する。
- 4 かんなの保管は直射日光を避け、刃やかんな台等に油びきをして、刃を台から少し抜いた状態で行う。

手押しかんな盤・自動かんな盤

- 1 手押しかんな盤は、最も危険でけがの極めて多い機械であり、中学生の使用は禁止されていることを十分に理解すること。
(通知：丸のこ盤の4を参照)
- 2 自動かんな盤は、切削する材料の大きさに注意すること。
(厚さ5mm以下、長さ300mm以下の材料は禁止)

<p>機械・工具別</p>	<p>3 無理な切削はしないこと。(一度に1mm以上切削しない)</p> <p>【穴あけ】</p> <p>きり</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 刃先を人に向けないこと。 2 作業の途中に机上に置く場合、最も気軽に置くことが多い工具であるため、機の中央に転がらないように置く指導を徹底すること。 3 目的外使用をしない。特に、投げたりして遊ぶことのないよう。 4 保管は専用の箱を用意し、使用後はキャップ等をして保管すること。 <p>のみ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 機の端に置かないこと。刃先を人に向けずに機の中央に置くようにする。 2 小さな材料を切削する場合は、木工万力等を使用して確実に作業をすること。 <p>卓上ボール盤・電気ドリル</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 材料は手で固定することなく、機械万力で確実に固定して作業すること。特に、薄板材は作業中に材料が回転することもあるので、十分な注意をすること。 2 作業中は切削箇所を覗き込んで、切削粉が眼に入ったり、髪の毛が巻きついたりしないよう注意する。 3 切削速度は、材料により適切に変更して仕様する。 $N = \frac{1000 \times V}{\pi \times D}$ <p>N = 主軸の回転数 (r、p、m) V = 切削速度 (m/min) D = ドリルの直径 (mm)</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 始業前の整備点検は、確実にを行うこと。卓上ボール盤については、ベルトの適切なたわみ等注意すること。
<p>実 習</p>	<p>< 実習前 ></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実習室の使用等については、各学校の実態に即して実習室の使用規定や機器類の使用に関する安全規則を定め、指導の徹底を図る。 2 実習に必要な工具・機械等の準備をしておく。不足している工具類については、年度始めに購入計画を立てておく。 3 工具・機械等の性能を確認する。特に、刃物類の工具は十分な手入れを行っておく。 4 学習内容によっては、工具類をグループ別のケース(ボックス)等に入れ、生徒が使用しやすいよう準備しておく。 5 学習内容によって予想される危険な状態を事前に把握し、授業における安全指導として具体的な内容を示して指導しておく。

実 習	<p>< 実習中 ></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 機器類の操作場面では、皮膚を露出しない作業着等を着用させたり、作業内容に応じて保護眼鏡、マスク、手袋などの適切な保護具を着けさせたりする。(平成20年9月 中学校学習指導要領 解説 技術・家庭科編) 2 実習中に、 unnecessary な立ち歩きや私語のないようにさせる。 3 工具・機械等を適切に使用できているかどうか机間指導を行う。 4 受け渡しの際の危険や工具の安全管理から、安易に工具の貸し借りをしないようにする。 5 実習に集中すると、周囲の状況判断ができなくなることがあるので、教室全体の状況把握をすると同時に生徒相互が注意できるよう指導する。 6 学習進度が他の学級と重なることが多いため、使用した工具・機械等の数量や状態を生徒自身に確認させ、後片付けをさせる。
	<p>< 実習後 ></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 使用した工具・機械等の手入れを行うと同時に数量の再確認をする。 2 破損した工具・機械等についてはできる範囲で修理等を行うが、機械等については、業者に依頼する。 3 次学期や次年度まで使用することのない工具機械等は、油びき等の十分な手入れを行って保管する。

図画工作、美術

教科の特性

図画工作・美術は、表現及び鑑賞の活動を通して、つくりだす喜びを味わい、感性を豊かにし、創造活動の基礎的な能力を培うとともに、豊かな情操を養うことを目標としている。とりわけ表現の活動は、材料の特質を生かし、用具を正しく用いての制作（製作）が中心となるため、事故防止には万全を期す必要がある。

なお、材料や用具の安全な扱いについては、教師の一方的な説明に終わるのではなく、実際に取り扱うなどして、児童生徒が実感的に理解することが必要である。

指導上の配慮事項

区 分	配 慮 事 項
施設・設備等	<ol style="list-style-type: none"> 1 作業台の安定、机、椅子の破損等の有無を確認しておく。 2 危険な工作機械類は、日常から点検・整備をしておくとともに、安全装置の確認をしておく。特に、電動の糸のこぎりやドリルなど電動機械の使用時には教師が付き、慎重な取扱いが必要である。 3 作業環境（屋内）は、適切な採光がとれるようにしておく。