

新型コロナウイルス感染拡大により、イエロークロワッサンが長期にわたり休業となっております。さまざまな制約がある中、生徒たちの安全に配慮しながら、作業学習としての学習をどう保障するのか検討した結果、営業及び厨房内での製造の基準が決まりましたので、お知らせします。



営業及び厨房内での製造基準

イエクロでは“高知県における新型コロナウイルス感染症対応の目安”を基準に、対応を決めています。「非常事態」が発令されている期間は、生徒の安全を第一に密を避け、パンやケーキなどの製造以外の作業に取り組みます。「特別警戒」に下がれば、これまで以上に安全に配慮しながら、校内での試作は可能とします。しかし、人との接触機会を減らす観点から、販売などは行いません。更に「警戒」に下がった場合は、2週間をめぐり（食材発注の関係）に営業再開とします。生徒たちの安全を守るため、新たな感染対策も取り入れながら、フードビジネスとしてできることを探りたいと思います。営業再開前には、校内販売も企画する予定なので、お楽しみに！



こまめな体温測定で、体調の変化をチェックします。



非接触型のタイマーを設置し、30秒以上の手洗いを徹底。



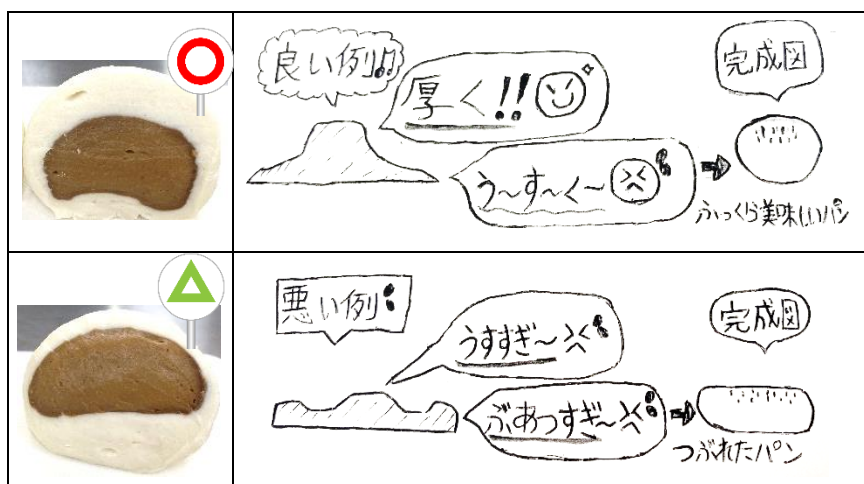
二酸化炭素濃度測定器により、厨房内の換気状況を確認します。



作業前後には、作業台とドアノブの消毒をします。

“今”だからこそ、できること

まん延防止等重点措置は解除されたものの、高知県の対応ステージは「非常事態」。1学期の休業期間は、技能検定やアビリンピックに向けて接客練習に取り組みましたが、2学期になると新たな目標が必要です。そこで出されたアイデアが、小麦粘土を使った成形練習！ほぼ同じ材料を使うので、感触もパン生地そっくり。しかも、本物のパンでは、成形した後、うまくできたか確認できないまま販売されることが多いですが、この小麦粘土ならカットして中を確認できるのが最大の利点。ちなみに、あんこは生地に入れて着色しています。



1個成形することにより、カットしてあんこの位置を確認。どうすればきれいに成形できるのか、生地の伸ばし方や包み方を試行錯誤して研究♪