



## **THEME 4 : SANTE ET ENTRETIEN DU CADRE DE VIE**

### **LECON 1 : LES REGLES D'HYGIENE**

#### **1 SITUATION D'APPRENTISSAGE**

Ce matin, du retour du marché, ta sœur a vomi après avoir consommé des aliments achetés sur le marché. Pour éviter pareille situation à l'avenir, tu t'informes sur les règles d'hygiène alimentaire pour comprendre leur importance puis les appliquer.

#### **SEANCE 3 : les règles de protection des aliments**

#### **2 CONTENU DE LA SEANCE**

-Papa/Maman présente des images relatives à la protection des aliments à la disposition de l'enfant.

-Il/elle l'amène à dire les moyens et les modes de protection des aliments : les couvrir, les mettre dans un réfrigérateur.

-Il/elle l'amène à décrire un aliment sain : il est contenu dans un récipient propre et bien fermé, il ne sent pas mauvais, il est frais et n'attire pas les mouches, ne contient pas de fourmis

Il/elle l'amène à dire qu'il est très important de manger des aliments sains pour être en bonne santé et éviter ainsi les dépenses inutiles.

Le parent invite l'enfant à dire ce qu'est un aliment frais et les règles de protection des aliments puis l'amène à comprendre l'importance du respect de ces règles pour qu'il les applique.

- **Un aliment sain** : c'est un aliment frais, protégé et non avarié...
- **Les règles de protection des aliments** :  
Couvrir les aliments dans un récipient, les emballer dans une serviette de table, les ranger au réfrigérateur ou dans un garde-manger pour les mettre hors de portée de la poussière et des fourmis
- **L'importance de l'application des règles d'hygiène alimentaire** :  
Le respect des règles d'hygiène alimentaire nous évite les maladies (les coliques, les diarrhées, les vomissements et même le choléra) et nous permet de manger des aliments qui ne sont pas souillés ni avariés afin de bien se porter et bien grandir.

***Suggestions de matériels aux parents*** : des aliments de différentes qualités, des récipients, des serviettes de table, du papier d'emballage

***Temps d'apprentissage*** : 15 minutes

***Suggestions d'âge d'apprentissage*** : 5ans

### 3 ACTIVITES D'APPLICATION

-Cite les règles de protection des aliments

**Réponse :** -Couvrir les aliments (les mettre dans un récipient propre, les emballer dans une serviette de table ou du papier d'emballage...)

-Les mettre au réfrigérateur

-Les ranger dans un garde-manger