

中学部 「生活」学習指導案

指導者 T 1

補助者 T 2

指導担当教員 ○○ ○○

1. 日 時 平成20年2月13日水曜 第3, 4校時 (10:40~12:10)

2. 対 象 中学部1年 計7名 (男子4名 女子3名)

3. 場 所 いきいき棟 調理室 (談話室)

4. 題材名 焼きそばづくり

5. 題材の目標

- ・ 友だちと一緒に作ったり食べたりすることを楽しむ。
- ・ 必要な道具や材料がわかり、調理の準備をする。
- ・ 包丁やホットプレートを安全に扱う。
- ・ 友だちと役割を分担したり、交替したりしながら活動を進め、一食分を作る。

6. 題材について

①生徒観

- ・ 入学して9ヶ月がたち、生活リズムが定着し、3学期になって友だちを誘って遊んだり、活動のペースがちがう友だちを待っている姿が見られるなど、自分のこと以外に目が向くようになり、友だち同士の関わりが増えてきた時期である。
- ・ 宿泊学習での調理活動や、1月の「たまごやきを作ろう」の題材では、どの生徒も調理に興味を示し、意欲的に取り組む姿が見られたが、家庭では調理にあまり参加していない実態がある。
- ・ これまでの「生活」や「作業」の学習を通して、のこぎりや金づち、ミシン、アイロン、カセットコンロとフライパンなどを使い、使える道具が増えたり使い方が安定するなど、道具を介して生活の広がりが見られる。

②題材観

- ・ ホットプレートを使って数人分の焼きそばを一度に作ることで、友だちと一緒に、あるいは友だちと協力・交替などして作る楽しさを味わうことができ、友だちを意識したり友だちとの関わりを広げたり深めることができる。
- ・ 必要な材料を切って、順に炒めていくだけの調理法であり、失敗が少なく、生徒が達成感を得られる。
- ・ 休日の昼食づくりをするなど、家庭での調理の参加へのきっかけが期待できる。
- ・ 焼きそばの具材となる野菜は食卓でよく目にするもので包丁で切りやすいものとしてピーマン、ニンジン、キャベツ、タマネギなどを使う。

③指導観

- ・本題材は、調理の技術を高めるのではなく、食事を作ることや作ったものを友だちと食べることの楽しさを中心に教えたい。
- ・毎回の授業では生徒を2グループに分け、友だちの活動を見たり、手伝ったりする場面を設定し、それぞれのグループで作ったものを食べ比べるなどして、友だちと一緒に作ったことを意識づけていきたい。
- ・指導者と繰り返し活動を進めたり、レシピを読みながら自分たちで進めたりなどし、できるだけ自分たちだけでできるようにしていく。
- ・題材の前半（3回）では道具や材料の準備から調理、片づけまでの基本的な流れを覚え、後半（3回）では、いろいろな具材を使ったり味つけを変えるなどして楽しく作りたい。
- ・また、自分の好きな具材を買い物に行くなど、調理そのものだけでなく材料の準備にも興味を持てるようにしていきたい。
- ・題材の最後に自分たちが作った焼きそばを昼食にし、「自分で食事が作れた」という達成感を持たせたい。

7. 題材の指導計画 (全12時間)

第一次：必要な道具・材料と焼きそばづくりの大まかな流れを知る。 6時間

第二次：いろいろな具を入れ、作って楽しもう。 6時間

(本時3.4時間目)

8. 本時の学習

①本時の目標

- ・作り方を見ながら、自分たちで焼きそばを作る。
- ・安全に気をつけて使い終わった包丁を置く。
- ・友だちと役割を分担し、声をかけ合って交替しながら活動を進める。

②生徒の実態と課題・手だて

生徒氏名	実態	課題	手だて
○山○子	包丁を手渡されると、指導者と一緒に切ることができる。前時はニンジン1/4本分を切った。 炒める活動では、友だちが活動しているとき、そばに立って見ているが、フライがえしを持たせても混ぜることはなかった。	ニンジン 1/2 本分を切る。 道具を使って炒める。	縦 1/4 に切ったニンジンをまな板の横に置き、切る量をわかりやすくする。 フライがえしまたは菜箸を準備し、初めは指導者が手を添えて一緒に混ぜる。
□	(以下全員について記述する)		
●			
△			
◎			
■			

③本時について

本時は、本題材の5回目となる。これまでの4回の学習で、生徒は、1)手を洗う 2)道具を揃える 3)材料を揃える 4)作る 5)食べる 6)片づける という調理の大まかな流れと、必要な道具と材料を写真と文字で表したカードや手順表などを使いながら覚えてきた。前時には、活動の途中でわからないことがあっても、カードや手順表を見ることで、少しずつ生徒だけで進めていくことができるようになってきている。その中で、友だちに「交替して」「順番に」などといった言葉かけも聞かれ、順番を考えたり交替をすることもできた。

本時は、できるだけ指導者は指示的な言葉かけを控え、生徒の安全を確保しつつ、生徒の主体的な活動を引き出したいと考える。本時も生徒を2グループに分け、指導者は一人ずつグループに入って、それぞれ焼きそばを作る。調味料をソースと塩の2種類準備し、それぞれのグループで話し合っ味を決める。作業を進める調理台の近くに、手順表などを準備し、それを見ながら進めるように伝える。できあがったらそれぞれのグループの焼きそばを食べあい、よい点を評価しあうようにする。

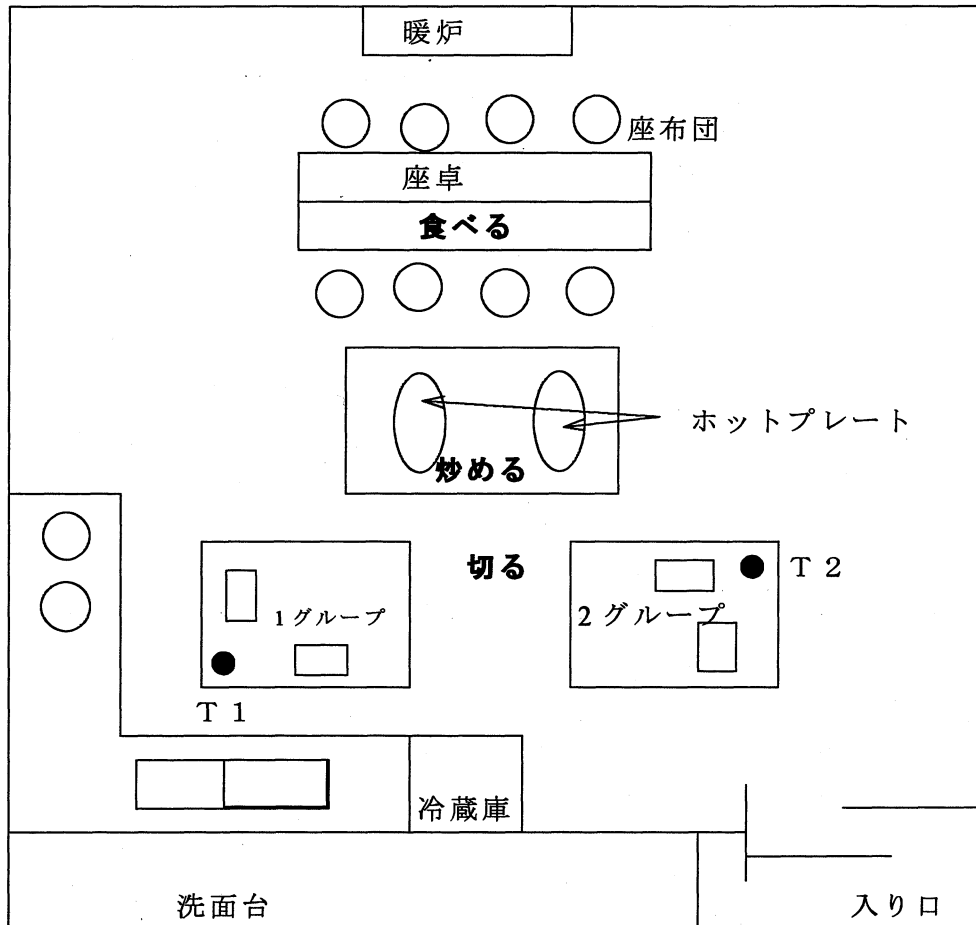
④本時の展開

学習の流れ	学習活動	指導上の手だて
あいさつ	<ul style="list-style-type: none"> ・エプロンをつけて着席する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・◎にはエプロン袋を指さしする ・※には「エプロン」と声かけする。 ・日直を指名する。
移動	<ul style="list-style-type: none"> ・日直の合図で起立し、始まりのあいさつをする。 ・それぞれに荷物を持ち、生活訓練棟にある調理室へ移動する。。 	<ul style="list-style-type: none"> ・■の前に二つの荷物を提示する。
準備	<ul style="list-style-type: none"> ・調理室に入ったら、調理台に荷物を置く。 ・調理台と食事用の座卓、座布団を運ぶ。 <ul style="list-style-type: none"> ○、□は座卓を運ぶ。 ◎、●は調理台を所定の位置に配置する。 ■、▼は座布団を運ぶ。 ・座卓の周囲に座り、必要な道具や材料と、調理の手順を確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・先頭の指導者が調理台横に立って待つ。 ・T1が指名して役割分担する。T2は座布団グループと一緒に活動しつつ、座卓グループの安全に目を配る。 ・座卓の前にホワイトボードを置き、道具・材料の写真と、その名前を書いたカード、手順表を貼っておく。
調理	<ul style="list-style-type: none"> ・手を石けんで洗う ・アルコール消毒液を両手にすりこむ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・T1と一緒に洗う。 ・T2は手を洗えた生徒から順にスプレーを両手のひらにかける。

<p>道具の準備</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●はまな板を調理台に置く ◎、▼はどんぶりを調理台に置く ■は皿を座卓に置く ○はフライかえしを座卓に置く □は包丁の箱を調理台に置く 	<ul style="list-style-type: none"> 調理台のまな板を置く場所にテープで印をつけておく。 T 2 がどんぶりを手渡し、台にいる T 1 が呼ぶ。
<p>材料切り</p>	<ul style="list-style-type: none"> グループにわかれる。 Aグループ：○、◎、● Bグループ：□、▼、※、■ 野菜を分担して切り、それぞれどんぶりに入れる。 ◎は T 1 と一緒に切る。 材料が全て切れたら、材料が入ったどんぶりを座卓のホットプレート横の写真カードの上に運ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> Aグループ：T 1 が入る。 Bグループ：T 2 が入る。 切り方見本カードをホワイトボードに貼り、調理台の横に置く。 包丁を使っているときは目を離さず、安全面を最優先する。 T 1 が包丁に手を添える。 T 1 がホットプレートの横に、材料の写真カードを置く。
<p>炒め</p>	<ul style="list-style-type: none"> 手順がわからないときはホワイトボードの手順表を見たり、友だちや指導者に聞いたりして焼きそばを作る。 火の通りにくい野菜から順に炒める。 肉と麺を炒める。 野菜をボウルに取り、肉と麺を炒め、野菜を戻し入れ、ソースを選んで味つけする。 	<ul style="list-style-type: none"> 聞かれた場合、手順表を見るよう促す。 交替するタイミングがつかめない生徒には言葉かけをする
<p>食べる</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自分たちのグループの焼きそばを食べる。 他のグループの焼きそばを食べる。 ○、■、◎、▼は今日の焼きそばの味の感想を言う。 	<ul style="list-style-type: none"> ソースは調理台に2種類置いておく。 野菜の切り方、火の通り具合、味つけについて、T 1 が質問形式で問いかける。
<p>片づけ</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自分の食器を自分で流しに運び、洗う。 調理台、道具、座卓、座布団を片づける。 <p>集まって座る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> T 1 は洗い場にいる。 T 2 は片づけ班と一緒に活動する T 1 は●と一緒に、集まる場所に立つ。
<p>あいさつ</p>	<ul style="list-style-type: none"> 日直の合図であいさつをする。 	<ul style="list-style-type: none"> 日直を指名する。 T 2 は後かたづけや掃除、ガス元栓などを確認する。

・自分が分担して持ってきた荷物を持って教室に帰る。	・●、■、□には荷物を手渡す。
---------------------------	-----------------

⑤活動の場の図



⑥準備物

道具・材料の写真入りカード、調理の手順カード、まな板（4）、包丁（4）
 ボウル（10）、フライがえし（8）、ホットプレート（2）、ニンジン（1）、
 ピーマン4こ、キャベツ（1/2）、タマネギ（2）、豚肉、そば（4）、
 ソース（4）、油さし（2）、菜箸（2）、ふきん、台ふきん

⑦本時の評価

- ・わからなくなったとき、手順表を見たり指導者に聞いたりして活動を進めることができたか。
- ・包丁を使ったあと、まな板に横向きに置くことで安全に気をつけることができていたか。
- ・自分が分担した材料を切りきったり、自分が切った材料を炒めたら、友だちと交替するなど、役割を果たすことができたか。