

第2学年英語（オーラルコミュニケーションA）学習指導案

日時 平成15年10月7日（火）2校時
学校学年 岩手県立花北青雲高等学校
2学年C組40名
（男24名 女16名）

場所 視聴覚室
指導者 教諭 大沢博子
ALT キャリー ライズドルフ

1 単元名 Lesson 6 「In a restaurant」 On Air Communication A 開拓社

2 単元設定の理由

(1) 教材観

世界の情勢を見てみるとリアルタイムで世界各地で発生している事件や出来事が伝わってくる。また情報化時代ということでメールで地球の裏側に住んでいる人々とも簡単にメールを交換することも可能となった。最近特に国際化理解の問題に興味・関心を寄せる人々が増えてきて、私たち日本人も外国へ出かける機会が多くなってきているし、外国から日本にやってきている外国人も多数見られるようになってきた。日常生活を見ても、隣り近所に外国人が住み、異文化交流をする機会も多くなってきている。

さて外国へ旅行して困ることの中にレストランに入って、メニュー表を見て注文することが挙げられる。個人旅行の場合には自分で注文しなければならないので、「注文の仕方」はどのように英語で言うのかを知っておいた方が良く、西洋料理や中華料理などについても学んでいた方が良く、実際に外国に行くと、大変困ったという話を聞くことが多い。幸いオーラルコミュニケーションAの単元に「In a restaurant」という題材があったので、この単元の教材を研究し、場面設定において西洋料理をデジタル画像で生徒に紹介し、さらに英会話編の紹介をALTと生徒の実際の会話を動画で作り、これを授業で使ってみたら、普段の授業と違う変化がみられるのではないかとこの予想を立ててみた。そして「身近な日常生活の場面で、相手の意向を聞き取り、自分の考えなどを英語で話す能力を養うとともに積極的にコミュニケーションを図ろうとする態度を育てる。」という本来のオーラルコミュニケーションAの目標に近づけることができるのではないかと考えてこの単元を設定した。

(2) 生徒観

このクラスは2年生3クラスのうちでは授業態度がよく学習意欲はある方であるが、コミュニケーション活動の観点からみると他のクラスよりおとなしくて消極的である。生徒の反応を盛り上げるのに工夫が必要である。さらに音読でさえ億劫な態度をとる場合も結構見られる。コミュニケーション活動を展開していく上で音読をとりいれたり、ALTの英語を聞く機会を多くするなどして何とか話す英語力を身につけるように努力はしているものの、時間数の不足を感じる。

この単元ではレストランで自分が好きな料理を選び、注文するという設定で学習を進めるので、簡単な料理を学びながら、前菜・メインディッシュ・デザート・飲み物種類を考えさせ、自分の趣向は自分で決定するという一連の活動へとつなげたい。ややもすると食べ物は与えられた物を我慢して残さないでしかもマナを一つ守って食べるという日本人の食生活の習慣とはちょっと異なる異文化の食文化の一端も学び、決定権は自分にあり、意思表示を自らするという活動を選択できるように促したい。

(3) 指導観

経済、社会のさまざまな面でグローバル化が進み、ますます国際化が進展してきている。しかし世界の共通語としての英語の役割が重要である。しかし依然として世の中の英語に対する意識が変革してこなかったという大きな理由があり、学校ではそれほど深刻にはとらえてこなかった。ところが英語に対する考え方が昨年あたりから文部科学省が英語指導について強烈な指導方針を打ち出してきている。一つは小学校における英語活動の実施である。英語が使える日本人の育成のために、初等中等段階で初歩的な英語を用いて、英語が使えるようになるというねらいのもとに始まった。また「英語が使える日本人」のための行動計画を今年だしてきた。これを見ると英語の授業の改善のところで【目標】英語を使用する活動を積み重ねながらコミュニケーション能力の育成を図る。英語の授業では、文法訳読中心の指導や教員の一方向的な授業ではなく、英語のコミュニケーションの手段として使用する活動を積み重ね、これをとおして、語彙や文法等の習熟を図り、「聞く」「話す」「読む」「書く」のコミュニケーション能力の育成を図る必要がある。このほかにも目標が設定されているが特に授業に対する指導方針として打ち出してきたので、英語の授業では英語で話せるような方法を考えていく必要がある。以上のような理由から英語で話すという試みを絶えず意識しながら

進めることにした。この教科はオーラルコミュニケーションなので、英語で話すという目標に近づけることができると考えて、指導の工夫をこらすことにした。場面の設定をレストランでの会話編としてみた。もちろんALTとティームティーチングで教えるので、何度も打ち合わせが必要であった。それにできるだけ「英語を聞く」、「英語を話す」という活動を繰り返すうちに自然に英語的な発想を身につける。また文法事項は要求はしないが現在形と過去形、疑問文、否定文、肯定文の違いくらいは注意できるようにしてあげたいし、ALTの生の英語を聞くことにより、グローバルな英語にひたるという指導していきたいと考える。

3 単元の見目標

- (1) レストランでの注文の仕方がわかる。
- (2) レストランでの西洋料理を理解する。
- (3) 西洋料理に関係のある単語がわかる。
- (4) レストランでの英会話がわかり、自由に話せるようになる。

4 単元の見導見目標

- (1) ウェートレスとお客さんの注文の仕方の英会話がわかる。
- (2) レストランでの注文の仕方を英語で話せるようになる。
- (3) 西洋料理に興味を持ち、場面に応じた英会話ができるようにする。
- (4) 西洋料理に関係した単語を理解し、外国の食文化に興味を持たせるようにする。

5 単元の見導見画（全3時間）

- (1) レストランに関する話題（意識調査も含む）
- (2) 西洋料理とは？
- (3) 自分が注文したいメニュー -
- (4) 実際のレストランでの英会話
役割分担をして応答練習をする。

6 本時の学習見導

- (1) 主題 「実際のレストランでの英会話」
役割分担をして応答練習をしてみよう。
- (2) 見導見目標
レストランでの食事は前菜、スープ、主菜、デザート、飲み物が一つずつ出されることがわかる。
「What would you like to have?」「I'd like to have corn soup.」
「What will you have for your main dish?」「」
「What kind of salad would you like?」「Tomato salad, please」
「Would you like some desserts?」「I'll have some cheesecake and a cup of tea.」
- (3) 児童生徒の見目標 G（見目標行動、評価基準）
レストランでの英会話を聞いて、注文の仕方がわかる。
レストランの食事を見て、前菜、スープ、主菜、デザート、飲み物がわかり、注文の仕方の英会話ができる。

7 見目標達成までの流れ

- G レストランでの注文の仕方が英語で話せるようになる。
 - (1) 西洋料理の言葉と料理の中味がわかる。
 - (2) 西洋料理は一皿ずつ出され、最初に注文することがわかる。
 - (3) 自分が注文したい料理を英語で言える。
 - (4) レストランで前菜、スープ、主菜（肉料理・魚料理・パン・ごはん）、サラダ、デザート、飲み物にはどんなものがあるかがわかる。
 - (5) レストランで前菜、スープ、主菜（肉料理・魚料理・パン・ごはん）、サラダ、デザート、飲み物を注文できる。
 - (6) 出される料理を順番に注文できる。
 - (7) ウェートレスの役割ができる。
 - (8) お客さんの役割ができる。
 - (9) レストランでの英会話を聞き取り、内容を理解できる。
 - (10) レストランで自由に英会話ができる。

8 本時の展開

	学習内容	学 習 活 動		留 意 点
		教師の活動(ALTとJTL)	生徒の活動	
導入 7分	1 日常の英会話 (挨拶) 2 日常英会話につ いての質問 (ALT) 3 「Part 1自 分が注文したい もの」	1 ALTとJTL:日 常の英会 話をする。 ALT:その内容について質 問をする。(クリスマスゲ ーム) 2 JTL:「Part 1自分が 注文したいもの」を見せ、プ リントを確認させる。	1 教師の質問に答え る。(クリスマスゲ ームに楽しく 参加する。 2 各自のプリントを 見る。	1 生徒に英語を 聞かせる機会 を多く設ける ようにする。 できるだけ簡 単な英語で 質問をする。 2 事前に意識調 査に記入させ ておく。
展開 40 分	4 英単語の発音練習 5 レストランのメ ニュー表の提示 6 「Part 2西 洋料理のメニ ュー」 7 「Part 3会 話の実際」 8 ALTと生徒の モデル英会話	3 JTL:Soups Main Dishes Salads Deseerts Drinks 英単 語の発音練習をしようと呼び かける。 4 ALT:Soups Main Dishes Salads Desserts Drinksの英単 語のモデルリーディングおよ び発音練習へと導く。 5 JTL:ホテルのレストラン のメニュー表の説明をする。 6 JTL:西洋料理の画像一例 を紹介しながら説明を加える。 7 ALT:料理の説明および質 問をする。 8 JTL:「レストランでの英 会話をはじめましょう」と呼 びかける。 9 JTL:「レストランでの会 話の実際」の動画を見せる。	3 教師の話聞き、 指示に従う。ALT の後から続けて 発音練習をする。 4 メニュー表につい ての話を聞く。 5 西洋料理の画像を 見ながら、前菜、 スー、主菜、デ ザート、ドリン クをそれぞれ確認 する。 6 英語の説明や質問 に答える。	3 集中して聞く ように指示す る。 ALTは適宜 英語を話し て、リスニン グの機会を与 える。 4 アクセント、 抑揚に注意さ せる。 5 JTLはコー ス料理の紹介 を適宜する。 6 よく注意して 聞き取らせ る。
<p>レストランでの英会話(注文したり、答えたり)を学ぶ。 What would you have? I'd like to have corn soup. What would you have for your main dish? I'll have a steak. What kind of salad would you like? Tomato salad, please. Would you like some dessert? I'll have some cheesecake and a cup tea. の言い方を覚え、応答ができるようになる。</p>				
	9 英会話を練習 10 英会話の発表	10 JTL:実際に生徒同士がウ エートレスとお客さんになっ て英会話の応答練習をさせる。 11 JTL:代表の生徒たちに発 表するように指示する。	7 グループごとにお 客さんとウエー トレスになって交替 で練習をする。 8 代表の生徒が英会 話の実演をする。	7 注文の仕方の 英文もいろい ろな言い方が あることがわ かり、応答で きるようにす る。
終結 3分	11 まとめ	12 JTL、ALT:レストラン での英会話の重要性をそれぞ れ話す。	9 JTL、ALTの 話を聞き、重要 ポイントがわか る。	

9 評価

- (1) 西洋料理がわかり、これに関係のある英単語を習得できる。
- (2) レストランにおける英会話を聞き取ることができる。
- (3) レストランにおける英会話をするすることができる。

メモ

【生徒のレストランに関する意識調査】から・・・一部

- 1 「レストランに行って食べたことがありますか。」の質問には40名中13名が「はい」と答えている。
- 2 「西洋料理を知っていますか。」の質問では
「いいえ」 17名
「はい」 13名
「記入なし」 10名

ステーキ(子牛、子羊、サイコロ、牛ヒレ) スパゲッティ、コーンスープ、パエリア、 白身魚のソテー ムニエル、シチュー、ポトフ 、グラタン、オムレツ、ピロシキ、ハンバーグ エビフライ、ラザニア、サーモンのマリネ ファグラのソテー、オムライス
--
- 3 「どんな料理を注文したことがありますか。」の質問では

山盛りポテト、ステーキ、コンソメスープ、コーンスープ、ハンバーグ、スパゲッティ 子羊のステーキ、日替わりランチ、グラタン、ピフシチュー、パエリア、リゾット、 クリームシチュー

- 4 「次の英単語を知っていますか。」・・・Soups, Main Dishes, Desserts, Drinks の質問ではほとんどの生徒が知っていた。
- 5 「英単語のメニューを見て、どんな種類がありますか。」の質問では
Soups・・・コンソメスープ、コーンスープ、卵スープ、パンプキンスープ、
コーンポタージュ、ベジタブルスープ、トマトスープ
Salads・・・ポテトサラダ、トマトサラダ、フルーツサラダ、グリーンサラダ
Main Dishes・・・ハンバーグ、ステーキ(ビーフ、ポーク、サーモン)クレープ、
ローストビーフ、鮭のパイ包み
Desserts・・・ケーキ、アイスクリーム、マンゴープリン、モンブラン、ゼリー、洋なしの
タルト、ティラミス、
Drinks・・・紅茶、コーヒー、オレンジジュース、ワイン、シャンパン、コーラ、ミルク

以上アンケートの結果から