

特別支援学級（知的障害） 家庭科学習指導案

日 時：平成30年10月11日（木）5校時

学 級：5組 1年男子1名、3年男子2名 計3名

場 所：調理室

授業者：篠田葉子（T1）、伊藤幸喜子（T2）

1 題材名 「日常食の調理を自分でできるようになる」

2 題材について

（1）題材観

中学生の時期は心身ともに成長する時期であり、毎日の食事で栄養バランスよく食べることは非常に大切である。また、様々な食品や料理を経験することや、規則正しく食事を取ることなど、日々の食生活が将来の食習慣に大きく影響すると言われている。

生徒たちが健康を維持し、元気な毎日を送るためには、栄養バランスを考えて好き嫌いをせずに食事を摂ることができるようになることが大切である。また、将来の自立に向けて、自分で自分の食事を整えることのできる知識と技能は必要なことであり、将来の食生活を豊かにすることにつながると思われる。

本題材では、自分たちが育てた野菜を調理することを通して、食に関する関心を高めるとともに材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできることをねらいとしている。また、食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできる技能を身に付けさせたい。

食事を自分で作って食べることの楽しさを味わわせることにより、自分の食生活を豊かにしていこうという意欲と態度を育てたい。

（2）生徒観

本学級の生徒は、食に対する興味関心が薄く、好き嫌いも多いことから、給食を残したりすることも多い。また、朝食を摂らなかつたり、食べてきても内容に乏しく、健康を考えた食生活を送っているとは言えない生徒もいる。その影響もあってか体調を崩しやすく、疲れやすいように思われる。

調理実習には意欲的に取り組む。3年生はこれまでの調理実習で量る、切る、焼く、炒める、ゆでる、の調理作業は経験しているものの、自分1人で料理が作れるほどではなく、1つ1つの作業に支援が必要である。1年生は小学校ではグループでの調理実習を行ってきたため、自分1人で料理を作った経験はない。特に切る作業は経験が少なく、包丁に慣れていない。また、3人とも家庭で料理をすることはなく、親の手伝いをするのもほとんどない。学んだことを家庭で実践できるようになるためには、個々に技術を身に付けさせることが必要であると思われる。

〔本題材に関わる生徒の実態〕

	学年	生徒	性	実 態
1	1年	生徒A	男	じっくり話を聞くことが得意ではない。説明をよく聞かず、実際の作業ではその都度やり方を聞きながら行うことが多い。自分で工夫して物作りをすることは得意で、手先は器用である。好き嫌が多く、野菜はほとんど食べたがらない。 ガスコンロは点火できるが、フライパンで焼く時の火力の調整は難しい。包丁で野菜を切る作業はできる。ピーラーで皮をむくことができる。
2	3年	生徒B	男	自分の興味のあること以外は反応が薄い。交流学級で給食を食べているが言葉を発することはなく、コミュニケーションは苦手。 栄養について学習した知識はあるものの、好き嫌が多く、健康のために苦手なもの（魚・野菜）でも食べようということは全くない。 加熱調理ではフライパンで野菜を炒める、鍋で野菜をゆでることは調理実習で経験している。火加減の調整は難しく、野菜炒めは焦がしてしまった。包丁で野菜を切ることはできるが、大きさをそろえることは難しい。

3	3年	生徒 C	男	<p>作業は早いですが、集中力が続かず雑になりやすい。手先が不器用で細かい作業は苦手。自信のないことには「無理です。」と断る傾向が多い。</p> <p>家庭では規則正しい食生活で、野菜を含め様々な食品を食べており、食品の名前もほとんど知っている。ただ、好き嫌いは多く、食に対する興味・関心が薄く、給食も気分によって残しがちである。</p>
---	----	------	---	---

(3) 指導観

本題材では、簡単にできて尚且つ栄養のバランスがよい料理の調理実習を様々な行い、「これなら自分にもできそうだ。」と思わせ、家庭で実践する意欲につなげたい。また、自分1人で食事を整えることができるよう、グループではなく1人ずつ調理を行わせることにより、個々の技能を高めさせたい。片付けは全員で行い、役割分担をしながら協力して活動する態度を養いたい。

様々な食材を扱うことで、食品の名前を覚え、味を経験させたい。また、自分たちが作業学習で栽培した野菜を調理することにより、関心・意欲を高め、苦手な野菜も健康のために食べようとする態度を養いたい。

(ユニバーサルデザインの視点から)

調理作業は、「見せる→教える→一緒にやる→一人でやらせる」を1つのサイクルとし、1つ1つの手順ごとに行う。

手元に写真入りの手順書を用意し、なるべく自分で調理を進められるようにする。その際、使用する用具も一緒に写真で示し、用具の準備も自分でできるようにしたい。

振り返り場面では、単純な味の感想にならないよう、テンプレートを用意し、言葉を当てはめて学んだことが発表できるようにする。

3 題材の目標

- ・ 意欲的に調理実習に取り組み、片づけでは協力して自分の役割を果たそうとすること。
【生活や技術への関心・意欲・態度】
- ・ 調理について、食品の選択や盛り付け、効率よく作業を行うことを考え工夫することができる。
【生活を工夫し創造する能力】
- ・ 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできること。
【生活の技能】
- ・ 材料に適した調理の仕方について理解し、簡単な日常食の調理ができること。【生活の技能】
- ・ 用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできること。
【生活や技術についての知識・理解】

4 題材の指導計画 (15時間)

- | | |
|----------------------|----------------|
| (1) みそ汁を作ろう | 3時間 |
| (2) 野菜サラダを作ろう | 3時間 |
| (3) 果物の皮を包丁でむいてみよう | 1時間 |
| (4) 収穫した野菜をおいしく調理しよう | 3時間 (本時 3 / 3) |
| ・ 大根を使った料理を調べてみよう | |
| ・ 調理計画 | |
| ・ 大根料理の調理実習・・・本時 | |
| (5) 肉の調理をしよう | 2時間 |
| (6) 1食分の食事を作ろう | 3時間 |

5 題材の評価規準

生活や技術への関心・意欲・態度	生活を工夫し創造する能力	生活の技能	生活や技術についての知識・理解
<ul style="list-style-type: none"> ・意欲的に調理実習に取り組んでいる。 ・片づけでは協力して自分の役割を果たそうとしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・料理に適した材料を選択し、調理計画を立てることができる。 ・効率よく作業を行うことを考え工夫することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗う、量る、切る、焼く、煮る、ゆでるなどの方法について理解し、適切に調理ができる。 ・安全と衛生に留意し用具や熱源を適切に使用することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・様々な食品名を知り、料理に適した食品の選択について理解し、適切にできる。 ・健康と食事は関わりがあることを理解する。

6 本時の指導

(1) 本時の目標

- ・作業に意欲的に取り組み、片付けも協力して最後までできる。【関心・意欲・態度】
- ・大根のステーキを手順通りにおいしく作ることができる。【技能】

(2) 指導の構想

- ・大根料理で生徒が思い浮かべるのは、みそ汁やおでんなど煮る調理法が多く、どちらかといえば子どもが好む料理ではないと思われる。自分たちが栽培し収穫した大根を、普段とは違う「焼く」という調理法で食べることは新たな発見である。簡単でメインのおかずにもなり得るので、興味を持って調理に取り組み、家庭での実践につながるのではないか。
- ・これまでに習得した「量る」「皮むき」「切る」「煮る」「焼く」の調理技術を取り入れた調理を行い、全体的な調理技能の向上を図る。
- ・実物や映像で視覚的に工夫して提示し、生徒が手順を理解しやすいようにする。

(3) 本時にかかわる生徒の実態と目標、手立て

	生徒	実態	目標	手立て
1	1年 生徒A	包丁の扱いにまだ慣れていない。ガスコンロは使える。一つ一つ指示がないと作業を進めることが難しい。	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁で皮を剥く時の両手の動きを理解し、挑戦することができる。 ・ガスコンロを点火し中火にできる。 ・分からないところは手順書を見たり教師に質問しながら手順通りに作業を進めることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・セラミックの包丁を使い恐怖心をなくす。 ・中火の火加減がわかるように、つまみに目印をつける。 ・手元に写真入りの手順書を置く。
2	3年 生徒B	包丁で切る事は上手にできる。包丁で皮をむくのは難しい。ガスコンロは使える。一つ一つ指示がないと作業を進めることが難しい。	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁で皮を薄く剥くことができる。 ・火加減に注意し焼くことができる。 ・手順書を見て調理ができる。分からないときに教師に聞くことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・皮をむくときは果物ナイフを使う。 ・中火の火加減がわかるように、つまみに目印をつける。 ・手元に写真入りの手順書を置く。
3	3年 生徒C	包丁で切ることは上手にできる。作業が早い雑である。ガスコンロは使える。片付けなど手際よくできるが、面倒くさがる。	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁で皮を薄く剥くことができる。 ・火加減に注意し焼くことができる。 ・丁寧に作業ができる。 ・手順書を見て調理ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・皮をむくときは果物ナイフを使う。 ・中火の火加減がわかるように、つまみに目印をつける。 ・手元に写真入りの手順書を置く。

(4) 本時の展開

	学習内容	学習活動	指導上の留意点 ☆評価	UD的配慮
導入 5分	1 準備 2 課題の確認	<ul style="list-style-type: none"> 手洗い 用具を準備する 	<ul style="list-style-type: none"> 手の甲や手首まで洗えているか確認する。 使用する用具を写真で提示しておき、なるべく自分で準備させる。 	
<h2 style="margin: 0;">5組農園の大根でおいしい大根ステーキを作ろう</h2>				
展開 35分	3 調理手順の理解 4 練習 5 調理 6 試食する	<ul style="list-style-type: none"> 映像を見て大まかな調理手順を理解する。 教師の師範を見て、注意事項を確認する。 <ul style="list-style-type: none"> 紙でできた包丁と丸めた紙で練習する。 <ul style="list-style-type: none"> 大根の皮をむく 大根を下茹でする。 フライパンで焼く 調味する 盛りつける 	<ul style="list-style-type: none"> 調理手順をビデオで見せた後、写真で黒板に示す。手元に手順書を用意する。 <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>注目させるポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> 皮をむく包丁の使い方。 茹でる→焼く→調味という手順。 焼くときの「中火」の加減。 盛り付け方 </div> <ul style="list-style-type: none"> 紙でできた包丁と丸めた紙で練習する。 大きい包丁が怖い場合はセラミックや果物ナイフを用意し、用具を選ばせる。 ☆包丁で皮をむくことができたか。(技：観察) 下茹では時間短縮のため電子レンジで教師が行う。電子レンジでも加熱できることを知らせる。 コンロのつまみに目印をつけておき焼くときの火加減に注意させる。 ☆火加減に気を付け、焦がさず加熱できたか。(技：観察) 盛り付け方の見本を置く。 ☆手順書を見て手順通りにできたか。(技：観察) ☆安全に気を付け作業できたか。(技：観察) 	<p>視覚化</p> <p>焦点化</p> <p>身体性の活用</p> <p>適用化</p> <p>視覚化</p> <p>視覚化</p>
終末 10分	8 後片付け 9 振り返り	<ul style="list-style-type: none"> 用具、食器の後片付けをする。 今日の授業でできたことを発表する。 	<ul style="list-style-type: none"> 安全に気を付け、協力して後片付けをさせる。 ☆協力して片づけをしたか。(関・意・態：観察) 発表しやすいようテンプレートを用意する。 	

