

# うみねこ学級（知的障害特別支援学級）生活単元学習指導案

日 時 平成29年11月8日（水）5校時

場 所 調理室

学 級 うみねこ学級（1年男子3名、2年女子2名、計5名）

授業者

## 1 単元名 「自立を目指して」

## 2 単元設定の理由

### （1）単元について

生活単元学習は、生活上の目標を設定したり、課題解決したりするために、一連の活動を組織的に経験することによって、生徒の将来の自立的な生活に必要な事柄を実践的、総合的に学習するものである。また、単元は、必要な知識・技能の獲得とともに、生活上の望ましい習慣・態度の形成を図るものでもあり、身につけた内容を生活に生かしていくことが求められている。

衣食住は、いうまでもなく私たちが生きていくためには欠かせない生活の基盤であるが、全体的に自らの生活経験が少なく、現時点でも自分の身の回りのことはお家の人にやってもらうことが多いのが現状である。中学生になって、自分のことは自分で、また、家族の一員として家族のためにできることを少しずつ意識して生活することが、これからは大切になってくる。

将来は、働いて人の役に立ち、自分らしい生活を楽しめる自立した大人になるためにも、年間を通して自分の身の回りのことから、衣食住に関する基礎的・基本的な事柄や異年齢の人との接し方など、自分でできることを増やしていくことが重要である。「将来にわたって自立した生活を営む見通しをもつ」ことは特に、特別支援学級に在籍する生徒にとって早い段階から繰り返し、継続的に指導していくべき課題である。さらに、身につけた内容を日常的に生活に生かしていくためにも必要な題材であると考え年間を通して取り組むことにした。

### （2）生徒について

学級に在籍している生徒は、1年生男子3名、2年生女子2名、計5名の学級である。学習に関しては、5教科はうみねこ学級で、実技4教科は交流学級の生徒と一緒に学習している。学年や発達段階、性格も違うのでトラブルもよくあるものの、5人での生活に少しずつ慣れ、所属感をもちながら生活している。学習面での課題は個々にあるが、生活面でも様々な経験が不足していたり、場や状況に応じた態度がとれなかったり、周囲の人とコミュニケーションがうまくできなかったりするなどの課題があるので、学校生活や生活単元の学習で、生活経験を豊かにすること、コミュニケーションの力を高めることを意識しながら活動している。

生活経験の少なさから、「できなかつたら・・・」、「失敗したら・・・」という思いが先に立って、自分からアクションできないことから、誰かにやってもらう、または、行動するきっかけを作ってもらうことが実態としてある。

本時では、個々にパンを作るが、調理活動に取り組む中で、一緒に活動する楽しさ、「一人

でもできた」という達成感や満足感を味わわせ、今後も自信をもって生活できるようにしていきたい。

### (3) 指導に当たって

「衣食住」のほとんどが、大人の役割として大半を占める中で、中学生となり自分のことは自分ですることや家族のためにできることを意識して生活することが大切であり、大人(社会人)になるための準備をする時期でもある。また、将来的に自分らしい生活を楽しめる自立した大人を目指し、自信をもって生活するための基盤を作りたい。

さらに各題材で、必要な知識や技能を獲得するためには、個々の生徒の実態に応じて、手順を図で示したり、繰り返し体験することで、望ましい習慣の形成をはかり、学校だけの活動に終わらせることなく、身につけた内容を家庭生活でも実践できる習慣、態度の育成が必要であると考える。

## 3 単元の見極め

- ・自立に向けて必要な知識、技能を習得し、身につけた内容を生活に生かすことができるようにする。

## 4 単元の指導計画

	学 習 活 動	時 間
1	《中学生になって》 ① 将来の職業を考えよう ② 自立のために大切な「衣食住」 ③ 自立のためにこれから身につけたいこと	1 時間 1 時間 1 時間
2	《家庭で自分の役割をもとう》 ① 自分の1日の過ごし方 ② 自分がしている家庭の仕事 ③ 家庭の仕事と自分や家族の役割	1 時間 1 時間 1 時間
3	《生活している場所を詳しく知ろう》 ① 家や学校の周りを知ろう ② お店や施設、そこで働く人 ③ お店を調べよう	1 時間 1 時間 2 時間
4	《衣服の手入れ①》 ① 手洗いしてみよう ② アイロンの使い方を知り、アイロンをかけてみよう	1 時間 1 時間
5	《衣服の手入れ②》 ① 手入れの種類 ② 洗濯機を使ってみよう ③ アイロンをかけよう	1 時間 1 時間 1 時間
6	《調理してみよう・・・① パンを焼こう》 ① 調理用具と材料の名前と使い方を知ろう ② パンの作り方を知ろう ③ 調理用具と材料をそろえ生地を作ろう } 挑戦① ④ 焼いてみよう } 挑戦② 挑戦③	1 時間 1 時間 2 時間 2 時間 2 時間 (本時 1/2)
7	《バランスのよい食事で健康になろう》 ① 食事の大切さ ② 栄養を学ぼう ③ 加工食品の利用	1 時間 2 時間 2 時間

8	≪調理してみよう・・・② ピザを焼こう≫ ① 調理用具と材料の名前と使い方、作り方を知ろう ② ピザ生地を作り、おいしいピザを焼こう	1時間 2時間
9	≪調理してみよう・・・③ カレーライスを作ろう≫ ① カレーの作り方を知ろう ② みんなでカレーを作ろう	1時間 2時間
10	≪小物を作ろう≫ ① 針と糸の使い方 ② 縫い方の練習をしよう ③ 小物を作ろう	1時間 1時間 3時間
11	≪上手な買い物をしよう≫ ① よい買い物をするために ② お金の管理 ③ お店に行かないで、買い物をする	1時間 1時間 1時間
12	≪住まいや暮らし方≫ ① 住まいの清掃 ② 住まいの管理 ③ 買い物	1時間 1時間 1時間

## 5 本時の指導

### (1) 本時の目標

#### ① 共通の目標

- ・調理レシピを見ながら、一人でパン作りを進めることができるようにする。

#### ② 個別の目標

生徒	個別の目標・評価	目標達成のための支援	評価	
			生徒	教師
1年 男子A	・分量と工程を一つひとつ確認しながら、確実に調理を進め、教師に報告することができる。	・手元をよく見て一つひとつ確認しながら調理を進められるように声かけをする。		
1年 男子Y	・調理器具等を的確に使用し、調理の工程を落ち着いて確実に進めることができる。	・あわてず手元をよく見て一つひとつ確認しながら調理を進めるよう声かけをする。		
1年 男子S	・調理の工程を一つひとつ確認しながら、進めることができる。 ・①～⑥、⑦～⑪までの工程に集中して取り組む。	・調理の流れや調理方法を自分で判断し、集中して進められるよう声かけをする。		
2年 女子U	・調理器具等を的確に使用し、手順よく進めることができる。	・次の工程や全体の流れを意識しながら調理が進められるように声かけをする。		
2年 女子Y	・工程を一つひとつ確認しながら、調理を進めることができる。 ・質問の仕方、確認の仕方を工夫する。	・よい点について、言葉やスキップ等で伝える。 ・一つひとつ目で確認させる。		

### (2) 本時の指導構想

普段、家庭生活でも最初から最後まで自分一人で調理をするという経験がほとんどない中で、パン作りは3回目となる。はかりで重さを量ったり、計量カップ、計量スプーンを使用したり、混ぜる、生地をこねて丸めたりと、一人でたくさんの道具、材料を用い自分の手で様々な工程を行わなければならない。進める中で、分からなくなったとき、自分から級友に聞いたり、教師に支援してもらったりしながらでも一人で進め、達成感と自信をもてる場としたい。また、

最後には、自分の頑張ったこと、みんなの頑張ったことなど、お互いの頑張りや成長を発表し合う場も設けたい。

(3) 本時の展開

段階	学習内容	生徒の学習活動	指導上の留意点（支援の手立て）
導入 5分	1 身支度の確認をする。	○身支度ができているかお互い確認する。	・三角巾、エプロンの結び方がしっかりできているか確認し、できない場合は、教師も含め補助し合う。
	2 調理の流れを確認する【見通し】。	○調理の流れを確認する。	・調理カードを見ながら調理の手順を視覚的にとらえる。
	3 手洗いをする。	○手を丁寧に洗う。	・手のひら、指先、手首などしっかり洗う。
調理レシピを見ながらパンを作ろう			
展開 40分	<p>4 パン作り（個人）</p> <p>(1) 材料を量って下準備をする。 ○材料を量る。 ○台紙カードの上に置く【決定】。</p> <p>(2) パン生地を作る。 ○レシピを見ながらパン生地づくりを進める【決定・存在】。</p>	<p>① 強力粉 100g、牛乳 75ml、バター 8g、ドライイースト 3g、塩 1g、砂糖 9g を量り、台紙カードの上のせて材料を準備する。</p> <p>② 耐熱容器に牛乳とバターを入れてラップをかけずに電子レンジで温める。(600W30秒)</p> <p>③ あわ立て器で②の牛乳とバターを混ぜる。</p> <p>④ 塩、砂糖、強力粉(1/3)、ドライイーストを順番に加えて、あわ立て器で混ぜ合わせる。</p> <p>⑤ ④が混ざったら、残りの強力粉(2/3)を加えて、ゴムペラでよく混ぜる。</p> <p>⑥ 生地がまとまったら、まな板の上でこねる。</p> <p>⑦ 耐熱容器にクッキングシートをして、こねた生地をのせ、その上からさらにクッキングシートをかぶせ、その上にラップをかける。</p> <p>⑧ ⑦を電子レンジに入れてあたためる。</p>	<p>・計量した材料を台紙カードの上に置く。 ・材料を置いているテーブルから量りたい材料を選び計量していく。</p> <p>・電子レンジの使い方が分からない場合は、補助をする。 ・取り出すときにやけどをしないように注意する。 ・2つの食材がなじむように混ぜることができたか確認する。</p> <p>・強力粉 1/3 は、教師側で支援する。</p> <p>・後から加えた強力粉がまとまったかを確認して、次の作業への声かけをする。</p> <p>・たたんで、のばすを 10 回ほど繰り返す。 ・手元をよく見て作業する。</p> <p>・ラップ、クッキングシートを上手に切れない時は、補助をする。</p> <p>・取り出すときにやけどをしないように注意する。</p>

展開 40分			<p>⑨ 電子レンジであたためた生地をシートに置き、6等分する。</p> <p>⑩ ⑨の生地の切り口を中に入れ込むようにして丸める。</p> <p>⑪ 生地の上にラップをかけ、ぬれ布巾をかぶせて、10～20分置く。</p> <p>⑫ 使用した調理用具を洗い調理台をきれいにする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 6等分できるシートを使用して、作業を行う。(この時、生地をシートの上に円になるように置くこと、切る包丁の方向が合っているか確認する。)</li> <li>・ 生地をつまんでしっかり入れ込み、丸める。</li> <li>・ 丸めた生地がお互にくっつかないように間隔を置いて、まな板の上に並べるように声掛けする。(キッチンタイマーの使用A、U、Y)</li> <li>・ 10～20分待っている間に使用した調理器具等を洗い調理台を整える。</li> </ul>
終末 5分	<p>5 感想発表</p> <p>○自分と級友の頑張りを発表する</p> <p style="text-align: center;"><b>【存在・共感】</b></p>	振り返り	<p>○個人でパン作りをしての感想と、級友の頑張っていた点を発表する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 自分の頑張ったこと、みんなのよかった点を挙げる。</li> </ul>

【決定】：自己決定の場を与える手立て    【存在】：自己存在感を与える手立て    【共感】：共感的な人間関係を育成する手立て