

# 特別支援学級 家庭科学習指導案

指導者 T 1 千葉あけみ  
T 2 猿舘 雪枝  
T 3 中森 恵美

- 1 日時 令和元年10月8日(火) 5校時
- 2 学級 けやき1組(知的障がい特別支援学級) 男子5名 女子2名  
けやき2組(自閉症・情緒障がい特別支援学級) 男子2名 女子2名  
合計 11名 東校舎1階調理室
- 3 題材 B 衣食住の生活「自分の力で自分のお弁当を作ろう」

## 4 題材について

調理経験の少ない生徒が、一食分の食事を整えることを考えたとき、弁当は出来上がりがイメージしやすい題材である。自分の生活経験にあるメニューの中から、調理題材の選択もイメージしやすい。また、短時間で手軽に調理されることが求められる弁当は、1時間の中で調理可能である。見直し・評価・実習を繰り返すことで、調理作業の見通しを持つことや調理の基本動作の習得をねらいとする。また、食材の選択では生活単元で育てた野菜を使うことを盛り込み、横断的な学習を狙う。

生徒達の生活経験についてみると、日常的に家庭での調理経験がある生徒は一人のみで、ほとんどの生徒は家庭で調理する経験は稀な状況にある。このことから、自分で作りたいものが決められない生徒、知識や実力と一致しない調理を選択する生徒もいる。また、学習集団の特徴として、言葉の意味の理解や抽象的・客観的な概念の捉えに支援が必要な特徴を持っていることから、計画の段階で、実際の調理の様子がイメージできているかを個別に確認するなど、目標(ゴール)のイメージについてはすりあわせを丁寧に行う必要がある。

材料や調味料の適量をイメージできない生徒も多いことから、本題材では、作ってみて実感したことを画像や記録として残し、その体験を繰り返すことで生活化に繋げたい。また、調理後は自己評価(自分の意見)→他者への評価(色々なできばえを見て視野を広げる)→他者の意見を踏まえての最終評価(意見の再構築)という流れを基本とした指導を行う。この流れの中で、自分の考えを述べたり、他者の意見を聞き取ったりする経験を積み重ねることにより、自分の考えをまとめて相手に伝える方法や、他者の意見を聞き入れる姿勢を育てたい。記述・言語化に難しさのある生徒は、教師が聞き取った事柄を付箋メモとして残し、生徒の思考の道筋が残るようにする。

## 5 本時の達成目標

肉を使った料理を、自分達の決めた観点で評価できる。

## 6 「個の実態と活動で目指す姿」と「本時の目標と手立て」

(※目標①：主体的な調理 活動 ②：対話と自己決定)

	実態 ○学習内容 ●学習姿勢	本時の目標(目指す姿) ◎手立て
A 知的 1・女	○自分で食材を選択・調理する経験がほとんどない。 ●全体指示での行動が難しく、重ねて個別の指示が必要。自己決定に時間が掛かり、記述は支援が必要。	①教師の補助のもと、自分で手順を確認して調理できる。 ◎作業手順は、写真で示す。 ②視点に沿って評価できる。 ◎本人の評価を基に、改善点の発見は教師が支援する。
B 知的 1・女	○自分で食材を選択したり、調理したりする経験がほとんどない ○服薬のため、食欲が低い。自分が食べられる量の見通しが持てない。	①手順に沿って調理し、時間の見通しを持って作業できる。 ◎時間配分を示し、次の作業を促す。 ②他者の意見も踏まえ、できばえにつ

	<ul style="list-style-type: none"> <li>●他の意見を受け容れることや、周囲のペースに合わせて活動することが難しい。</li> </ul>	いて理由を付けて評価できる。 ◎自己決定の前に、他者の意見に着目させる。
C 知的 2・男	<ul style="list-style-type: none"> <li>○自分で食材を選択したり、調理したりすることが時折ある。好き嫌が多い。</li> <li>○調理への意欲があるが、食材の量について、適切な見積もりが難しい。</li> <li>●気分で言動が大きく左右される。</li> </ul>	①手順に沿って安全に作業できる。 ◎教師が注目してほしいことを取り上げ、気づきを促す。 ----- ②できばえについて、理由を付けて評価できる。 ◎気づきや他者の意見の付箋を根拠に評価させる。
D 知的 2・男	<ul style="list-style-type: none"> <li>○自分で食材を選択したり、調理したりする経験がほとんどない</li> <li>●自信のなさから、行動に移すのに時間がかかる。些細なことで気持ちのコンディションを崩す。記述が難しい。</li> </ul>	①手順を一つずつ確認しながら調理できる。 ◎手順の確認をカード式にする。 ②他者の意見も踏まえ、できばえについて理由を付けて評価できる。 ◎自己決定の前に、他者の意見に着目させる。
E 知的 3・男	<ul style="list-style-type: none"> <li>○自分で食べるものを選んだり調理する経験がほぼない。</li> <li>●他者と活動することに抵抗感がある。</li> </ul>	①手順を一つずつ教師と確認しながら調理できる。 ◎手順の確認をカード式にする。 ②教師が示した視点に沿って自分の考えに近いものを選び、理由を言える。 ◎本人の評価を基に、改善点の発見は教師が支援する。
F 知的 3・男	<ul style="list-style-type: none"> <li>○魚を釣り、さばく経験がある。食べることに對して意欲的である。</li> <li>●思いつきや思い込みで作業することが多い。言語理解については、個別の確認が必要。</li> </ul>	①手順を正しく確認して調理できる。 ◎手順毎に教師が確認する。 ②評価について、相手に分かるように理由を伝えられる。 ◎自己決定の根拠の確認を個別に行う。
G 知的 3・男	<ul style="list-style-type: none"> <li>○料理から食材をイメージすることが難しい。</li> <li>●言語理解については、個別の確認が必要。</li> </ul>	①手順に沿って調理し、分からない事は自分から質問できる。 ◎手順の確認をカード式にする。 ②評価について、理由を相手に分かるように伝えることができる。 ◎自己決定の根拠の確認を個別に行う。
H 自・情 1・男	<ul style="list-style-type: none"> <li>○自分の食べたいものを優先して食事を組み立てる。調理経験が少ない</li> <li>●授業の約束にしたがって参加することが難しい。自分の意見を言うことができるが客観性に欠ける。記述することは難しい。</li> </ul>	①手順通り調理ができる。 ◎作業手順は画像で示す。 ②視点に沿って自分の考えを整理し、発表できる。 ◎本人の評価を基に、改善点の発見は教師が支援する。
I 自・情 1・男	<ul style="list-style-type: none"> <li>○自分で食材を選択・調理する経験がほとんどない。</li> <li>●人が多い状況で活動することが難しい。自分の意見を言うことや記述することが難しい。</li> </ul>	①手順を一つずつ教師と確認しながら調理できる。 ◎手順の確認をカード式にする ②教師が示した視点に沿って自分の考えに近いものを選び、理由を言える。 ◎自己決定の根拠の確認を個別に行う。
J 自・情	<ul style="list-style-type: none"> <li>○自分で食材を選択・調理する経験がほとんどない。一人での買い物経</li> </ul>	①手順に沿って調理し、分からない事は自分から質問できる。

2・女	<p>験がない。</p> <p>○時間が決められた食事の場合，時間内に食べられる量の見通しが持てない。</p> <p>●言葉で意見を述べることができないが，筆談が可能。</p>	<p>◎戸惑いが見られたときは，教師が声をかける。</p> <p>②自分の考えや評価理由を，筆談で説明できる。</p> <p>◎気づきや他者の意見の付箋を根拠に自己決定させる。</p>
K 自・情 3・女	<p>○家庭での調理経験が豊富で，自分の弁当を自分で作る。</p> <p>●観点に沿って自分の考えを述べるができる。</p>	<p>①手順に沿って安全に作業できる。</p> <p>◎作業内容に見通しが持てているか，事前に確認する。</p> <p>②評価理由をもとに，次回の改善点を指摘できる。</p> <p>◎気づきや他者の意見の付箋を根拠に自己決定させる。</p>

## 7 本時の展開

段階	学習活動	指導上の留意点 評価の観点・方法 ◆教材・教具
導入 3分	<p>1 前時活動の確認をする。</p> <p>2 学習課題を把握する</p>	<p>1・2</p> <p>本時は，味・色・やわらかさの3点をポイントに調理することを確認する。</p>
展 開	<p>みんなの意見を聞いてレシピを工夫しよう</p>	
	<p>ステップ1</p> <p>3 肉を使った副菜を作る</p> <p>【主体的】自分の計画に沿って調理し，分からない事は自分から尋ねることができる。</p>	<p>3 自分の計画に沿って活動させ，気づきがあった事柄は教師が付箋に記録して生徒の振り返りに活かす。</p> <p>◆学習シート(作業計画) ◆調理用具，付箋</p> <p>T1：2・4テーブルの支援 T2：5・6テーブルの支援 T3：1・3テーブルの支援</p>
	<p>ステップ2</p> <p>4 試食して評価する(個人→学級)</p> <p>【対話的】弁当として必要な条件に合わせておかずを評価し，その理由を言える。</p>	<p>4 調理についての相互評価を行う。</p> <p>◆学習シート(評価表)，付箋</p> <p>T1：全体の進行 T2：A・Jの発言補助 T3：意見用紙の記録</p>
	<p>ラストステップ</p> <p>5 交流したことを踏まえて自分のレシピをまとめる。</p> <p>【主体的】他者の意見を参考としながら，次回の改善点を考えることができる。</p>	<p>5 交流したことを踏まえて，自分の考えを再構築してまとめる。</p> <p>・本時の3つのポイントにせまるチェックポイントとして，材料・調味料・切り方を提示し，改善のヒントとする。</p> <p>T1～3：思考の整理の補助</p>
	42分	

終 末 5 分	6 学習活動を振り返る	6 【リフレクション】意欲を中心に振り返りをする。生徒は3段階評価を行い、活動を通しての気づきや、次回調理に活かしたいこと等は、付箋メモとして残す。
------------------	-------------	--

## 8 指導と評価の計画（20時間）

技術・家庭	題材名 B 衣食住の生活 「自分の力で自分のお弁当を作ろう」	総時間 20時間扱い
学習指導要領の指導事項		題材の目標
B 衣食住の生活 (3) 日常食の調理と地域の食文化 ア (イ) 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 (ウ) 材料に適した加熱調理等の仕方、基本的な日常食の調理が適切にできること イ 日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫すること		調理に関する基礎的・基本的な知識・技術を習得させるとともに、自分と他者の意見を適切に評価し、活用しようとする態度を育成する。  <b>【生活を工夫し創造する能力】</b> 自分のおかずに対する評価や改善点をまとめる事ができる。 (ワークシート)
時	主な学習活動	
1	食生活でできるようになりたいこと・お弁当で作ってみたいもの	
2	お弁当作りの条件は？	
3	包丁の使い方になれよう	
4・5	野菜を使った調理（キュウリを使った副菜）	
6・7	野菜を使った調理（ピーマンを使った副菜）	
8・9	卵を使った調理	
10・11	肉を使った調理（1） ①料理の選定と計画 ②実習と振り返り・・・本時	
12・13	肉を使った調理（2）飾り切りに挑戦	
14・15	魚を使った調理	
16・17	主食の調理	
18～20	お弁当作りに挑戦・お弁当作りのまとめ	

9 配置図

