

# 生活単元学習指導案（細案）

平成26年11月14日 金曜日 2校時  
中学部 1年 男子5人 女子2人 計7人  
場所 中学部 1年 教室  
指導者 ○○○○(CT) ○○○○(ST1) ○○○○(ST2)

## 1 単元 「作って食べよう～マイクレープを作ろう～」

### 2 単元について

#### (1) 単元設定の理由

##### <生徒の実態>

本学級は、本校小学部又は地域の小学校から入学してきた生徒7人で構成されており、障害の程度や生活経験は様々である。1学期に実施した校内宿泊学習における、食べたいメニューを決めて、材料や作り方を調べたり、実際に調理をしたりする様子から、食に関する学習に対して関心の高さがうかがえる。一方で、実際の調理活動の様子を見てみると、調理道具や材料への知識が十分でなかったり、扱いに慣れていなかったりする。そのため、教師の言葉掛け等がなければ調理をすることが難しく、材料を適切な大きさに切れなかったり、調味料の量を間違えてしまったりする。これは、道具の正しい扱い方を知らなかったり、料理に合わせた材料の処理の仕方を知らなかったりするためだと考える。また、レシピを読むなどいくつかの手順に沿って調理をすることや学校で学んだことを家庭で伝えたり、再現したりすることが難しかったりする。これは、言葉の意味を理解することが難しかったり、学んだことを記憶したりすることが難しいためだと考える。さらに、調理で失敗したり、作り方が分からなくなったりしたときに、自分の知っている調理方法にこだわってしまったり、周りの人のアドバイスを受け入れられなかったりする。これは、様々な方法を試したり、周りの人の意見を受け入れたりすることで、更においしく作ることでできた達成感やそのよさを味わうことが少ないためだと考える。

##### <単元の意義・価値>

以上の実態を踏まえて、本単元「作って食べよう」を設定した。自分で調理をしたものを食べるという学習は、食に関する興味・関心が高い生徒たちにとって意欲的に取り組むことができる。様々な道具や材料を使いながら調理に取り組むことで、道具の扱い方や材料の処理の仕方についての知識を増やしたり、技術を身に付けたりすることができる。また、道具や材料の準備をしたり、レシピに沿って調理をしたりすることで、自分でどうすればよいか計画を立てながら行動したり、文を読んで手順を理解したりすることができる。前単元の「○○へ行こう」において、出掛けた先でクレープを購入し、作っている様子を見たり、購入して味わったりしている生徒たちは、本単元で取り組むクレープ作りに関心をもち、自分で作ってみたいという気持ちが高まってきている。自分で試行錯誤しながら作ったクレープを自分で食べて誰かに食べてもらったりすることで、作る喜びを感じることもつなげることができる。さらに、様々な調理方法を試したり、グループの友達と話し合ったりしながら試行錯誤することで、よりおいしく作るすることができる達成感を味わうことができると考える。

##### <ねらい>

そこで本単元では、自分たちで道具や材料を選択して正しく扱ったり、レシピに沿って調理に取り組んだりすることができるようにする。また、調理をして食べる活動を通して、作って食べる楽しさや誰かに食べてもらう喜びを感じるようにする。さらに、様々な方法を試したり、友達と話し合ったりしながら調理をすることで、よりおいしく作るにはどうしたらいいか考えることができるようにする。

##### <指導観>

具体的には、材料や調理方法について調べたり、自分たちで買物に出掛けたりすることで、学習への見通しをもったり、意欲を高めたりすることができるようにしたい。最初の調理活動では二つのグループに分かれ、生徒たちが自分の経験や調べた調理方法を基にクレープを作って自分で食べる活動を行う。調理後には自分たちの成果や課題に気付くことができるように、うまくできたところや失敗してしまったところについて話し合うことができるようにしたい。そこで出てきた課題を解決し、よりおいしいクレープを作るために、「生地を作る」、「生地を焼く」、「生地を巻く」の三つの工程に分けて学習を行っていくようにする。活動の際は、クレープを焼いている様子を映像で見たり、生地の種類や量など様々な条件を選択したり、友達と話し合ったりしながら、おいしいクレープの作り方を考えることができるようにしたい。また、生徒一人一人がどんな材料や道具を使って、どのような手順でクレープを作るのかを記録することができるようにマイレシピブックを用意する。生徒たちは、単元で学んだことをマイレシピブックに記録し、家庭に持ち帰ることで、保護者に伝えたり、家庭で調理する際の手掛かりにしたりすることができるようにしたい。

##### <展望>

このような学習を通して、生徒たちは調理道具や材料を正しく扱ったり、レシピに沿って調理をしたりすることができるようになることで、作って食べる楽しさを知り、休みの日にデザートを作ったり家族と味わうなど余暇の充実につなげることができる。また、調理だけでなく、生活の中で一人で解決することが難しい課題があったときに、自分の考えだけでなく、周りの人のアドバイスを取り入れながらいろいろな方法で解決しようとするようにできると考える。

## (2) 実態

観点 生徒	調理に対する興味・ 関心	課題解決の様子	調理道具や材料の知識 や扱い方	計画や手順の理解
K. K (1年, 男)	調理への興味・関心は高い。火への恐怖心が強いが、友達の姿を手掛かりにすることで火を使った調理にも取り組むことができる。	友達の様子を手掛かりに同じ方法を試したり、タブレット端末を使うことで意欲的に課題解決に取り組んだりすることができる。	調理道具や材料への知識は少ない。教師が手を添えることで、包丁で食材を切ったり、菜箸で混ぜたりすることができる。	計画表や手順表を読んで理解することは難しい。写真や動画、友達の姿を手掛かりに、実際に体験することで理解を深めることができる。
K. N (1年, 男)	食べることへの興味・関心は高い。調理活動では、友達の姿を見てまねをしたり、教師の言葉掛けを聞いたりすることで調理に取り組むことができる。	自分なりに課題解決の方法をもっている。新しい方法を受け入れるまで時間が掛かることがある。友達の姿を手掛かりに新しい方法を少しずつ身に付けることができる。	学童での調理の経験から名前を知っている道具や材料も多いため。扱い方を目の前で示したり、手元への注意を促したりすることで、一人で道具や材料を扱うことができる。	計画や手順が簡潔な文で示してあれば、自分で読んで行動に移すことができる。文を読んで理解が難しいときには、近くにいる友達や教師の姿を手掛かりにすることが多い。
S. Y (1年, 男)	小学校での家庭科の授業や保護者の調理の様子から学んだことを意欲的に実践しようとする姿が見られる。学校で作った料理を家庭で再度作ったり、保護者の手伝いを意欲的に行ったりしている。	新しい課題に向き合うと、すぐに諦めようとしたり、周りの人の意見を受け入れようとしなかったりする。具体的な言葉で説明をすることで、納得して新しい方法にも取り組むことができる。	調理道具や材料の名前や扱い方の知識はあるが、自分の思いどおりに扱うことが難しい。分量を量るときに難しさを感じる人が多い。具体的に計算式を示すことで自分で量ることができる。	自分で計画を立てたり、手順を考えたことは苦手だが、教師の言葉掛けを手掛かりに、何かを行えばよいか考えることができる。手順表などがあれば、自分で確認して活動することができる。
M. R (1年, 男)	家庭では積極的に調理をすることは少ないが、野菜を切るなど保護者の手伝いをすることがある。宿泊学習では、小学部での経験を生かして意欲的に調理に取り組む姿が見られた。	一つの方法だけで課題を解決しようとする人が多い。十分な時間をとって様々な方法を提示することで、周りの意見を受け入れながら課題に取り組むことができる。	小学部の学習や家庭で使ったことがある調理道具や材料については一人で扱うことができる。新しい道具に関しても、扱い方を示すことで模倣しながら扱うことができる。	これまでの経験を基に、何かからすればよいか考えながら活動することができる。計画表や手順表があることで、分かんなくなってきたときに自分で確かめながら活動ができる。
Y. N (1年, 男)	食べることへの興味・関心はとても高い。調理にも意欲的に取り組もうとする姿が見られるが、材料の扱い方や材料の処理の仕方に課題があり、家庭では調理をすることは少ない。	少しでも難しいと感じると諦めてしまう姿が多く見られる。どうしたらよいかを具体的に言葉で伝えることで、少しずつ課題に向き合おうとすることができる。	扱ったことがある調理道具や材料の名前は覚えている。手元を集中して見続けることが難しい。具体的に言葉掛けをしたり、手を添えたりすることで道具を扱うことができる。	文字を読むことが苦手なため、文字だけの計画表や手順表では手掛かりになりにくい。写真を示したり、言葉で補足したりすることで理解できることが多い。
S. M (1年, 女)	食べることや調理への興味・関心がとても高い。家庭では、材料を切ったり、保護者と一緒に調味料を入れたりして調理に意欲的に取り組んでいる。	自分で新しい方法を見付けることは難しい。友達の姿を手掛かりにいろいろな方法を使って課題を解決しようとする姿が見られる。	名前を覚えていないものもあるが、一人で扱うことができる調理道具は多い。材料の長さを意識したり、量を量ったりすることに課題がある。	簡潔な文であれば、計画表や手順表を見ながら活動することができる。分からないときには、言葉で補足したり、一緒にやってみたりすることで理解を深めることができる。
N. E (1年, 女)	食べることはとても好きだが、調理への興味・関心は高くない。教師や友達の言葉掛けを聞いて一緒に活動に取り組むことができる。	自分が決めた方法を手早く変えることは難しい。言葉でやりとりをしながら取り組むことで、新しい方法にも挑戦することができる。	今まで使ったことがある調理道具や材料の名前は覚えている。包丁への恐怖心が強いが、教師が手を添えることで、食材を切るることができる。	計画表や手順表の文字を読んで理解することは難しいが、提示されている写真や友達や教師の言葉掛けを手掛かりに理解することができる。

### 3 単元目標

#### (1) 全体目標

- ア 目的に応じて道具や材料を選択して正しく扱ったり，レシピに沿って調理に取り組んだりすることができる。
- イ 自分で調理をして食べる活動を通して，作って食べる楽しさや誰かに食べてもらう喜びを感じることができる。
- ウ 様々な方法を試したり，友達と話し合ったりすることで，よりおいしく作るにはどうしたらよいかについて考えて調理をすることができる。

育てたい力	評価規準	観点
自分づくり	① 作って食べる楽しさや食べてもらう喜びを感じている。	【関心・意欲・態度】
	② よりおいしく作るためにどうしたらいいか考える。	【思考・判断・表現】
関係づくり	③ 自分の意見を伝えたり，友達の意見を受け入れたりしている。	【思考・判断・表現】
	④ 安全に道具や材料を扱ったり，レシピに沿って調理に取り組んだりしている。	【技能】 【知識・理解】
生活づくり	⑤ 保護者に学んだことを伝えたり，一緒に調理に取り組んだりする。	【思考・判断・表現】

#### (2) 個人目標

生徒	個別の指導計画の目標	個人目標
K. K (1年, 男)	教師や友達と簡単なルールのある活動を行うことができる。	ア 教師や友達の言葉掛けや写真カードを手掛かりに道具や材料を選んだり，安全に気を付けて道具を扱ったりすることができる。 イ 自分で作った料理を食べたり，食べてもらった人の表情を見たりすることで，作って食べる喜びを感じることができる。 ウ 友達や教師の姿を手掛かりにしながら，一緒に調理に取り組むことができる。
K. N (1年, 男)	自分の役割を果たしたり，友達と協力して活動したりすることができる。	ア 友達の姿やレシピを手掛かりにしながら，道具や材料を正しく扱って調理をすることができる。 イ 自分で作った料理を食べたり，食べてもらった人に称賛を受けたりすることで，調理をする楽しさを感じることができる。 ウ 友達や教師の姿を見て，まねをしながら調理に取り組むことができる。
S. Y (1年, 男)	自分の意見を分かりやすく相手に伝えたり，周りの意見を受け入れ，よりよい方法を考えたりしながら活動することができる。	ア 料理に合わせて材料の切り方について考えたり，道具を使って分量を量ったりしながら調理に取り組むことができる。 イ 周りの人のアドバイスを受けながら調理を工夫したり，食べてもらった人に称賛を受けたりすることで，調理をする楽しさを味わうことができる。 ウ 様々な方法を試したり，友達と話し合ったりしながら，よりおいしく作るポイントを考えて調理をすることができる。
M. R (1年, 男)	自分の役割を意識したり，自分の意見を伝えたり，友達の意見を受け入れて話し合ったりしながら活動することができる。	ア レシピを手掛かりに材料を選んだり，分量を正しく量ったりしながら調理に取り組むことができる。 イ 友達や教師の意見を聞いて味を調節したり，食べてもらった人に称賛を受けたりすることで，作って食べる喜びを感じることができる。 ウ 新しい方法を試したり，友達の意見を受け入れたりすることで，どうしたらよりおいしく作るか考えながら，調理に取り組むことができる。
Y. N (1年, 男)	学習計画や周りの言葉掛けを手掛かりに，自ら進んで学習に取り組むことができる。	ア 教師や友達の言葉掛けを受けながら，安全に気を付けて料理に合わせて様々な道具や材料を扱うことができる。 イ 自分で作り上げた料理を食べたり，食べてもらった人に作っている過程や味について称賛を受けたりすることで，作って食べる楽しさを感じることができる。 ウ 言葉掛けを手掛かりに，友達や教師が作る姿を見て，まねをしながら調理に取り組むことができる。
S. M (1年, 女)	きまりを守りながら，自分の役割を果たしたり，友達と協力して活動したりすることができる。	ア レシピや教師の言葉掛けを手掛かりに，料理に合わせた材料や道具の扱い方を考えながら調理に取り組むことができる。 イ 自分で作った料理を周りの人に食べてもらい，アドバイスや称賛を受けることで，調理の楽しさを感じることができる。 ウ 様々な方法を試したり，友達の良いところをまねをしたりしながら，どうしたらおいしく作るか考えて，調理に取り組むことができる。
N. E (1年, 女)	行事の目標や活動内容について大まかな見通しをもった上で，周囲の人を支えに学習に取り組むことができる。	ア 教師や友達の言葉掛けを手掛かりに材料や道具を選び，安全に気を付けて調理に取り組むことができる。 イ 教師や友達と一緒に料理を作り上げて食べることで，作って食べる喜びを感じることができる。 ウ 友達の作る姿を見ながら，どうしたらおいしくできるか教師と一緒に考えたり，調理に取り組んだりすることができる。

4 指導計画（総時数23時間）

次	時数	主な学習活動・内容	同時期に実施する各教科等との関連
一	9	1 調理学習について話し合う。 【評価規準③】 (1) 作るものや学習内容について話し合う。 (2) 必要な材料や作り方を調べる。 2 材料や道具を準備する。 【評価規準①③】 (1) 必要な材料を買いに行く。 (2) 必要な道具を準備する。 3 クレープを作って食べる。 【評価規準①③④】 (1) 調べた作り方に従って、クレープを作る。 (2) 作ったクレープを食べる。 (3) うまくできたところや失敗したところについて話し合う。	○ 調理のために必要な材料や作り方を本やインターネットを使って調べる。 → 国語「説明書を読もう」 ○ 必要な材料を選んで、購入する。 → 数学「お金を支払おう」 ○ 調理道具の名前を覚えたり、安全に使ったりする。 → 作業学習「展示販売会に向けて製品を作ろう」
二	12 (本時 3/12)	4 どうしたらおいしいクレープができるか考えたり、マイレシピブックに記録したりする。 【評価規準②③④⑤】 (1) 生地作り方の材料の量り方や混ぜ方について考えたり、実際に作ったりする。 (2) 生地の厚さや焼き方について考えたり、実際に焼いたりする。 (3) 生地の巻き方やクレープに入れる材料の切り方について考えたり、実際にクレープを巻いたりする。 5 マイレシピブックを基に、クレープを作って食べる。 【評価規準①②③④】 (1) 必要な材料を買いに行く。 (2) 必要な道具を準備する。 (3) 調理をして食べる。	○ 必要な調理道具を選んだり、正しく使ったりする。 → 作業学習「展示販売会に向けて製品を作ろう」 ○ 様々な調理道具を使って、材料の分量を量ったり、混ぜたりする。 → 数学「はかってみよう（長さ・重さ）」 ○ マイレシピブックに材料や作り方を記録する。 → 国語「説明書を読もう」 ○ マイレシピブックに沿って、調理をする。 → 国語「説明書を読もう」
三	2	6 調理の様子を振り返る。 【評価規準①②③⑤】 (1) 調理の様子を振り返る。 (2) マイレシピブックを用いながら、調理活動で学んだことについて話し合う。 (3) 調理活動で学んだことや次に作ってみたいものについてまとめたり、みんなの前で発表したりする。	○ 写真や映像を見て調理の様子を振り返る。 → 国語「写真や絵を見て話そう、書こう」
<b>単元（題材）相互の指導内容及び学習活動のつながり</b>			
<b>【前の単元】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>「なかまの家に泊まろう」では、夕食のメニューを作るために材料を調べたり、買物をしたり、レシピに沿って調理をしたりする。</li> <li>「〇〇へ行こう」では、買いたいものや食べたいものの値段や売っている店を調べたり、実際に出掛けて購入したりする。</li> </ul> <b>【次の単元】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>「ふとくフェスティバルをしよう」では、自分たちで役割を分担して活動に取り組んだり、協力して準備・片付けをしたりする。</li> <li>「ふとくフェスティバルをしよう」では、グループで劇の練習をしたり、どうやったらもっとよくなるかを話し合ったりする。</li> </ul> <b>【各教科等の単元（題材）】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>作業学習「ふとくフェスティバルに向けて製品を作ろう」では、道具を安全に使って製品を作ったり、協力して製品作りや準備・片付けに取り組んだりする。</li> </ul>			

## 5 本時の学習 (12/23)

### (1) 全体目標

映像や写真カードを見たり、友達と話し合ったりしながら、生地の種類や量、厚さ、焼き色について考えてクレープの生地を焼くことができる。

### (2) 個人目標

生徒	個人目標	評価規準との関連
K. K (1年, 男)	映像や実際に友達が作っている姿を手掛かりにしながら、教師と一緒に生地を流したり伸ばしたりすることができる。	②③④
K. N (1年, 男)	友達で作っている姿を見てまねをしたり、写真カードや教師の言葉掛けを手掛かりにしたりすることで、生地の量を調節したり、伸ばしたりすることができる。	②③④
S. Y (1年, 男)	映像や写真カード、友達の姿を手掛かりに、食感や生地の返しやすさを考慮して、生地の種類を選んだり、量や伸ばし方を考えて焼いたりすることができる。	②③④
M. R (1年, 男)	映像や写真カードを基にして友達に意見を伝えたり、試食しながら生地の種類や生地の量、伸ばし方を考えて焼いたりすることができる。	②③④
Y. N (1年, 男)	友達の姿や教師の言葉掛けを手掛かりにしながら、教師と一緒に、生地の量を調節したり、伸ばしたりすることができる。	②③④
S. M (1年, 女)	写真カードや教師の言葉掛け、焼き色を手掛かりにしながら生地の種類や焼き時間を選んだり、生地の量や伸ばし方を考えて焼いたりすることができる。	②③④
N. E (1年, 女)	友達の姿を見たり、教師の言葉掛けを手掛かりにしたりしながら、友達や教師と一緒に生地の量を調節したり、伸ばしたりすることができる。	②③④

### (3) 指導及び支援に当たって

#### 学習活動の概要と授業環境の工夫

生徒たちはこれまで、自分たちで材料や作り方を調べることで、必要な道具や材料の名前について知ったり、自分たちで買物に出掛けて材料を購入したりしてきた。また、調理では、安全や衛生に気を付けたり、道具や材料の正しい扱い方について考えたりしながら調理に取り組んできた【関係づくり】。調理を行う中で、困っている友達に言葉を掛けたり、「〇〇したら？」と意見を出し合ったりしながら学習に取り組む姿が見られるようになってきている【関係づくり】。これまでの学習では、自分たちで調べた調理方法を基に、クレープを作って食べたり、うまくできたところや失敗したところについて話し合ったりしてきた。そこで出てきた課題を解決しながらよりおいしいクレープを作るために、前時まで生地を作ることに焦点を当て、材料の量や混ぜ方について考えたり、実際に生地を作ったりしてきた。

そこで本時では、よりおいしいクレープを作るために、生地を焼くことに焦点を当てて活動を行う【自分づくり】。クレープの生地を焼いている映像を見たり、生地の種類や量、伸ばし方など様々な条件を試したりすることで、生徒たちが自ら選択しながら活動することができるようにする。実践しながら自分が選んだ焼き方をマイレシビブックに記入することで、家庭で作る際にも活用することができるようにする【生活づくり】。

#### 教材・教具とのかかわりについて

本時では、生地を焼くことに焦点を絞って学習を行うため、調理道具をあらかじめテーブルの上に準備しておき、生徒たちが道具を選択しながら活動することができるようにする。また、生地を焼く条件を写真カードで示すことで、自分はどんな条件で生地を焼くのかを選択しながら活動することができるようにする。さらに、前時でも使用しているマイレシビブックを準備し、自分が選んだ生地の種類や量などについて、写真シールを貼ったり自分で記入したりすることができるようにする。

#### 人(友達や教師)とのかかわりについて

本時では、二グループに分かれて学習を行う。それぞれのグループにリーダーを決めておくことで、リーダーを中心にして話し合いながら活動を進めることができるようにする。テーブルの中心にホットプレートを設置し、グループ全員でテーブルを囲み、お互いの姿がよく見えるようにすることで、友達の姿からも学ぶことができるようにする。生徒たちが困ったときに教師に助言を求めたり、教師と一緒に活動したりすることができるように、ST1はグループ1、ST2はグループ2、CTは全体を把握するなど、役割を明確にしておく。

#### 自分とのかかわりについて

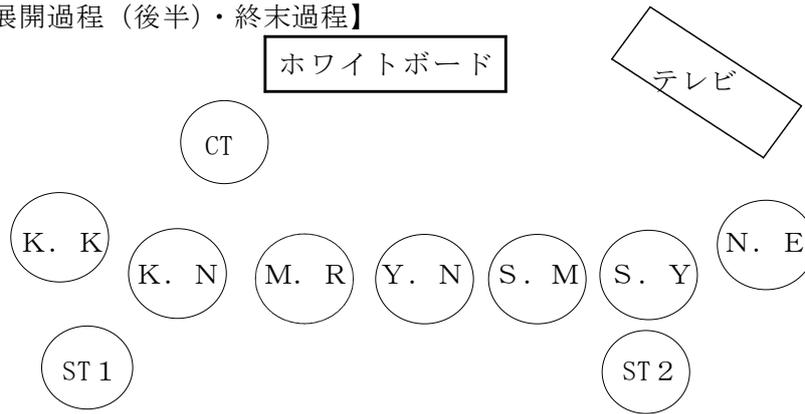
生地を焼いた後には、生地を見比べたり試食したりする活動を設定することで、自分が焼いた生地と友達が焼いた生地の違いについて考えることができるようにする。また、生地を焼く活動の様子をタブレット端末を使って録画しておくことで、自分の活動の成果に気付くことができるようにする。その際に、友達や教師からの意見を聞くことで、称賛を受けたり自分の課題に気付いたりすることができるようにする。

## (4) 実際

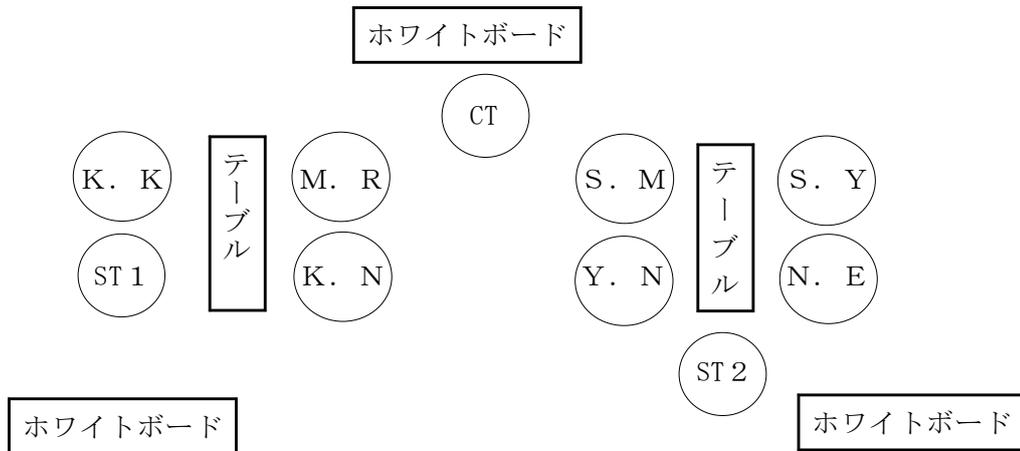
過程	主な学習活動	指導及び支援上の留意点	資料・準備
導入 (10分)	<p>1 始めの挨拶をする。</p> <p>2 前時の学習を振り返り、本時の学習について話し合う。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">マイクレープの生地を焼こう。</div> <p>3 生地を焼いている映像を見たり、生地を焼くための条件について話し合ったりする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生地の種類(薄力粉・ホットケーキミックス)</li> <li>・ 生地の量 (1杯・2杯)</li> <li>・ 焼く時間 (30秒・60秒)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本時の学習で何を学習するのかについて生徒たちの言葉を引き出すことができるように、学習計画表を提示する。</li> <li>・ 映像を見ながら生地を焼くときの温度をメモすることができるように、各グループのリーダーにミニホワイトボードを渡す。</li> <li>・ 生地を焼く際の条件について考えることができるように、写真カードを提示する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学習計画表</li> <li>・ 写真カード</li> <li>・ めあてカード</li> <li>・ テレビ</li> <li>・ パソコン</li> <li>・ ミニホワイトボード</li> </ul>
展開 (35分)	<p>4 様々な条件を試しながら生地を焼く。</p> <p>【グループ1】 K. K, K. N M. R</p> <p>【グループ2】 S. Y, Y. N S. M, N. E</p> <p>(1) 消毒をする。</p> <p>(2) 様々な条件を試しながら焼いたり、試食したりする。</p> <p>(考えられる活動)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 映像を見て気付いたことを基に、生地を焼く。</li> <li>・ 写真カードを基に、条件を選択して生地を焼く。</li> <li>・ どの焼き方が自分に一番合っているか考える。</li> <li>・ 友達の焼いた生地を試食する。</li> <li>・ 友達の意見を聞いたり、まねをしたりしながら、生地を焼く。</li> </ul> <p>5 自分が選んだ焼き方を発表する。</p> <p>(1) 自分が焼いた生地を友達に提示する。</p> <p>(2) 友達が試した焼き方について聞いたり、映像を見たり、試食をしたりする。</p> <p>(3) 自分が選んだ生地の焼き方をマイレシピブックに記録する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ すぐに活動が始められるように、あらかじめ調理道具や材料をテーブルの上に準備しておく。</li> <li>・ 活動に入る前に、ホットプレートを使用するため、鉄板には絶対に触らないことを説明する。</li> <li>・ 必ず全員が手指の消毒ができるように、消毒スプレーを準備しておく。生地を焼く前には必ず消毒をするように言葉掛けをする。</li> <li>・ 手荒れが気になる生徒 (K. N, Y. N) については、ビニール手袋を付けるように伝える。</li> <li>・ 本時では、焼く活動に重点を置くことができるように、マイレシピブックに基づいた生地をあらかじめ準備しておく。</li> <li>・ 二つのグループに分かれて活動を行う。グループ1をST1, グループ2をST2が担当し、CTは全体が把握できるようにする。</li> <li>・ どんな条件で生地を焼くのか選んだり、友達と話し合ったりすることができるように、生地を焼く条件を示した写真カードは移動式のホワイトボードに提示する。</li> <li>・ 後で自分や友達の活動の様子を振り返ることができるように、生地を焼いている様子をタブレット端末で撮影しておく。</li> <li>・ 生徒同士が自分がおいしいと思った焼き方について伝えることができるように、それぞれが焼いた生地や写真カードを提示する。</li> <li>・ マイレシピブックに記録をする際に、文字を書くことが難しい生徒には、写真シールを用意しておく。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ テーブル</li> <li>・ ボール</li> <li>・ 生地</li> <li>・ フライ返し</li> <li>・ ホットプレート</li> <li>・ ふきん</li> <li>・ お玉</li> <li>・ 皿</li> <li>・ 油</li> <li>・ タブレット端末</li> <li>・ ビニール手袋</li> <li>・ 消毒液</li> <li>・ マスク</li> <li>・ 三角巾</li> <li>・ エプロン</li> <li>・ キッチンタイマー</li> <li>・ マイレシピブック</li> <li>・ 筆記用具</li> <li>・ 写真カード</li> <li>・ 顔写真カード</li> <li>・ 写真シール</li> <li>・ 移動式ホワイトボード</li> </ul>
終末 (5分)	<p>6 本時の学習について振り返り、次時の学習について話し合う。</p> <p>7 終わりの挨拶をする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本時の学習を振り返ることができるように、写真カードやマイレシピブックを提示する。</li> <li>・ 次時への意欲を高めることができるように、本時で学んだことを生かして、次時では生地の巻き方を学習することを伝える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ホワイトボード</li> <li>・ 学習計画表</li> </ul>

(5) 場の設定

【導入過程・展開過程（後半）・終末過程】



【展開過程（前半）】



(6) 教材・教具

学習計画表	写真カード	グループ表
<p>単元を通して、どんな学習をしていくのかを示したもの。</p>	<p>生地を焼くための条件について考えることができるように、生地の種類や量などについて示したもの。</p>	<p>誰と一緒に活動するのかが分かるように、一緒に活動する友達や教師の顔写真と名前を提示するもの。</p>
写真シール	マイレシピブック	
<p>文字を書くことが難しい生徒が、マイレシピブックに作り方を記録するためのもの。</p>	<p>生徒一人一人が、自分のクレープの作り方を記録していくためのもの。</p>	

(7) 評価

ア 全体目標に対する評価

映像や写真カードを見たり、友達と話し合ったりしながら、生地の種類や量、厚さ、焼き色について考えてクレープの生地を焼くことができたか。

イ 個人目標に対する評価

生徒	個人目標に対する評価基準	評価	具体的な手立ての評価	評価
K. K (1年, 男)	A 映像や友達の姿を手掛かりに、生地の量を自分で調整しながら入れたり、お玉を使って生地を伸ばしたりすることができた。 B 教師と一緒に生地を入れたり、生地を伸ばしたりすることができた。 C 映像を見たり、教師と一緒に生地を焼いたりすることが難しかった。		<ul style="list-style-type: none"> <li>提示した映像や写真カードは、生徒が生地を焼く手掛かりになっていたか。</li> <li>場の設定は、友達の活動している姿が見やすいものであったか。</li> </ul>	
K. N (1年, 男)	A 写真カードや友達の姿を手掛かりに、自分で生地の量を調節したり、伸ばしたりすることができた。 B 教師の言葉掛けを聞いて写真カードを選んだり、生地の量を調節したり、生地を伸ばしたりすることができた。 C 友達の姿や教師の言葉掛けを手掛かりに、生地の量を調節したり、伸ばしたりすることが難しかった。		<ul style="list-style-type: none"> <li>生地を焼く条件を示した写真カードは、生徒にとって分かりやすいものであったか。</li> <li>生地を焼く条件を提示するホワイトボードは、生徒が写真カードを選ぶために分かりやすいものであったか。</li> </ul>	
S. Y (1年, 男)	A 焼き色を手掛かりにホットプレートの温度を調節したり、返しやすさを予想して友達にアドバイスをしたりしながら生地を焼くことができた。 B 映像や写真カードを参考に、試食しながら生地の量を調節したり、伸ばしたりすることができた。 C 食感や生地の返しやすさを考えながら生地の種類を選んだり、量や伸ばし方を考えて焼いたりすることが難しかった。		<ul style="list-style-type: none"> <li>提示した映像は、生徒が生地を焼くためのポイントに気付くことができるような内容であったか。</li> <li>写真カードで生地を焼く条件を示したことは、マイレシンプックに記録するための手掛かりになっていたか。</li> </ul>	
M. R (1年, 男)	A 友達が生地を焼く様子や生地の状態を見てホットプレートの温度を調節したり、友達にどうしたら焼きやすいか具体的に意見を伝えたりしながら生地を焼くことができた。 B 映像や写真カードなどを参考に自分の意見を伝えたり、焼き色や味を手掛かりに生地の種類や量を考えて焼いたりすることができた。 C 映像や写真カードなどを基に自分の意見を伝えたり、生地の種類や量、伸ばし方を考えて焼いたりすることが難しかった。		<ul style="list-style-type: none"> <li>映像や写真カードを示したことは、焼き方の条件を考えたり、友達の姿を見て意見を伝えたりする上で、有効であったか。</li> <li>少人数で何度も生地を焼くことができるようにしたことは、生徒がどんな焼き方をしたらいいかを考える上で、有効であったか。</li> </ul>	
Y. N (1年, 男)	A 友達が生地を焼く姿を見て、まねをしながら自分で生地の量を調節したり、焼き時間を設定したりすることができた。 B 生地の量や焼く時間について言葉掛けを受けながら、一緒に生地の量を調節したり、伸ばしたりすることができた。 C 友達の姿を見たり、教師の言葉掛けを聞きながら一緒に生地の量を調節したり、伸ばしたりすることが難しかった。		<ul style="list-style-type: none"> <li>生地を焼く条件を示した写真カードは、生徒が操作しやすいものであったか。</li> <li>生地を焼く条件について考えるために、教師は分かりやすく言葉掛けをすることができていたか。</li> </ul>	

<p>S. M (1年, 女)</p>	<p>A 友達の姿を手掛かりに、自分で生地の種類や量を選んだり、焼き色を見ながら時間を選択したりすることができた。          B 写真カードを手掛かりに生地の種類や量を選んだり、教師の言葉掛けを受けて焼き色を見て焼き時間を選び、生地を焼いたりすることができた。          C 友達の姿を見たり、教師の言葉掛けを聞いたりしても、生地の種類や量を選んだり、焼き色を見たりすることが難しかった。</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>映像や写真カードは、生地の焼き方を考えるための手掛かりになっていたか。</li> <li>場の設定は、ホワイトボードを見たり、生徒が友達の姿を見て活動したりしやすくなっていたか。</li> </ul>	
<p>N. E (1年, 女)</p>	<p>A 友達の姿を見たり、教師の言葉掛けを聞いたりすることで、自分で生地量を調節したり、伸ばしたりすることができた。          B 友達が生地を焼いている姿や教師の言葉掛けを手掛かりに、一緒に生地量を調節したり、伸ばしたりすることができた。          C 教師の言葉掛けを受けて友達の姿を見たり、友達や教師と一緒に生地を焼いたりすることが難しかった。</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>提示した映像は、本時の学習で何を理解する上で、有効であったか。</li> <li>場の設定は、友達の活動している姿が見やすいものであったか。</li> </ul>	

評価基準 A：十分達成できた B：ほぼ達成できた C：あまり達成できなかった  
 手立て A：十分に有効であった B：有効であったが十分ではない C：あまり有効ではない