

◆授業のポイント◆

- ・ ほめる場面を設定することで意欲を高める工夫。
- ・ 基礎基本技能シートを使った繰り返し指導で基礎基本の定着を図る工夫。

生活単元学習指導案

日時	平成21年5月29日(金) 1校時
学級	総合学級1・2組(5名)
授業者	教諭 松本 恭知 教諭 塩満 綾子

1 単元 パン屋を始めよう

2 単元について

(1) 単元設定の理由

本校特別支援学級の2・3年生は、生活単元学習の「朝ごはんをつくろう」という単元で、調理や買物に必要な情報をレシピや折り込みチラシから取り出して実際の調理や買物に結びつける学習をした。また、「PTAバザーに店を出そう」という単元では販売の練習をし、身なり、あいさつ、言葉遣い、姿勢や態度といった接客マナーを身につける学習をした。3年女子Aは、調理や買物には意欲的に取り組んだが、接客マナーに課題が残った。2年男子Bは、調理や買物にも意欲的で技能も高いが、働く意義についての意識を高めることが課題である。1年男子Cは、教科学習全般に意欲的であるが、現在の学習と将来の社会生活を結び付けて考えることが難しい段階である。1年男子Dは、本読みが得意で内容もよく理解できるが、身なりや衛生面への配慮が課題である。1年女子Eは、話し言葉が2語分程度で基本的な欲求を伝える言葉がほとんどである。比較的手先は器用であるが、様々な用具の使い方には慣れていない。

特別支援学級の生徒も将来的には自立した社会生活を送ることが目標である。そのためには、できるだけ早い段階から社会生活を疑似体験し、社会の仕組みを知り、働く意義を考え、社会的自立のための知識・技能を身につける必要がある。また、特別支援学級の生徒は、言葉や数量のような抽象的な概念獲得に多くの時間を要する。そこで、国語や数学のような教科学習を単独で実施するよりも、生活単元学習や作業学習のような体験学習と関連付けて学習するほうが効果的であると考えられる。

本年度は、本校の特別支援学級で2ヶ月に1回の割合でパン屋を開き、教師に販売したいと考えている。それに向け、本単元では、パン屋の開店準備から販売、会計までの活動を通して働く意義や心得を考え、調理の技能を高め、接客マナーを身につけさせたい。そのために、パン屋を始める準備の段階では、パン屋に関する本やインターネットからパン屋の仕事内容や働く者の心得等を読み取らせる。そして、パンを販売するためのチラシを作って注文をとり、パン作りの計画を立てる。次に、パン作りに必要な買物学習を行ってパンを作り、注文を受けた教師に販売し、最終的には売上の計算までさせたい。また、この単元に合わせて、教科別の指導の国語の時間にはパン屋に関する本に出てくる漢字の学習や内容の読み取りを行い、単元終了後には学習の過程を写した写真を見ながら作文を書かせたい。そして、数学の時間には、調理に必要な「長さ」や「重さ」、「かさ」の学習を平行して実施したい。このように、生活単元学習のような体験学習と、国語・数学のような概念学習とを関連付けることで、確かな学力をはぐくむことができると考える。

以上のような学習を通して、調理や買物、販売や会計等の技能を身につけるだけでなく、働く意義や社会の仕組みを理解し、将来の社会生活に意欲的に取り組む基盤を築くことができると考える。

(2) 生徒の実態

氏 名	本 単 元 に 関 す る 実 態
A	将来の夢がパン屋になることであり、調理に対する興味・関心が高い。今までの経験から、多くの調理用具の名前も分かり、使い方にも慣れつつある。本単元の販売や注文を受ける学習を通して接客マナー等のコミュニケーション能力を高めることが目標である。
B	自宅でも比較的調理に取り組む機会が多く、ほとんどの調理用具の名前が分かり、使い方も慣れている。本単元全体を通して働くことの意義を考え、売上の計算を通して金銭感覚を身につけることが目標である。
C	コミュニケーション能力も高く、教科学習全般に意欲的である。中学校に入学したばかりでもあり、現在の学習と将来の社会生活を結び付けて考えることが難しい段階である。そこで、本単元を通して働くことの意義や働く者の心得を考えられるようになることが目標である。
D	身辺処理が十分にできない点があるが、本読みが得意で表現力豊かに読み、内容もよく理解できる。調理への興味・関心は高いので、様々な調理用具の名前をおぼえ、使い方に慣れることと、服装の乱れに気づき、衛生面に配慮できるようになることが目標である。
E	話し言葉が2語文程度で、基本的な欲求を伝えるものがほとんどである。比較的手先は器用であるが、様々な用具の使い方には慣れていない。パン作りの単元を通して調理の基礎基本を身につけるとともに、言葉や数量の基礎概念を身につけるのが課題である。

3 単元の目標

- (1) パン屋の開店準備から販売、売上の計算までの学習を通して将来の社会生活に関心を持つ。
- (2) パン屋について調べ、販売する学習を通して働くことの意義を考える。
- (3) 販売用チラシの作成を通して表現のあり方を工夫し、パン作りの学習を通して調理用具の使い方に慣れる。
- (4) パン作りの学習を通して材料や調理用具の名前と使い方を理解し、売上の計算を通して収入・支出・利益等の意味が分かる。

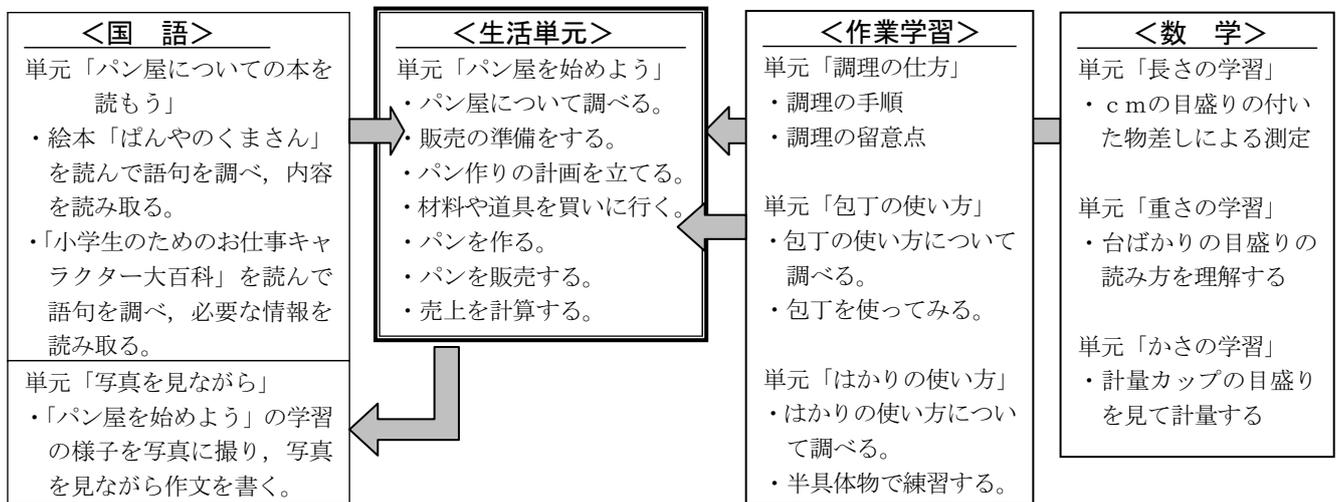
4 単元の指導計画

(1) 生活単元学習（全16時間）

次	時間	主 な 学 習 活 動	基礎基本
1	3	○ パン屋について調べる	・働く人の心構え
		・本（「パンやのくまさん」,「小学生のためのお仕事キャラクター大百科」）やインターネットを使って、パン屋の仕事内容、パンの種類や値段、店のネーミング等について調べる。	
2	2	○ 販売の準備をする。	・効果的なチラシ作り
		・教師に販売するためのチラシを作成する。 ・チラシを配布して注文を取る。	
3	4	○ パン作りの計画を立てる	
		・パン作りのレシピから必要な材料や道具、作る順番を調べ、プリント（調理計画表）にまとめる。	

4	2	○ 材料や道具を買いに行く	・ 買い物の仕方
		・ 調理計画表を基に必要な材料や道具を買いに行くと同時に、実際のパン屋でパンの値段やパンの並べ方などを観察する。	
5	2 本時 (13/16)	○ パン（ピザ）を作る	・ 調理の仕方
		・ 調理計画表を基にピザ生地を作る。 ・ ピザ生地を使ってピザを作る。	・ 包丁の使い方 ・ はかりの使い方
6	1	○ パンを販売する	・ 接客マナー
		・ 注文のあった教師にパンを届ける。	
7	2	○ 売上を計算する	・ 売上の計算
		・ 売上数に単価をかけて売上高を計算する。 ・ 収入（売上高）から支出（材料費等）を引いて収益を計算する。	

(2) 他教科と関連付けた指導計画



5 単位時間における評価項目（「社会的自立のための指導プログラム」より）

領域	項目	下位項目
基本的生活習慣	1 食事	・ 食べ物の入った器を運ぶことができる ・ 食器を流しに運ぶことができる ・ 手洗いの動作が正しくできる ・ テーブルを拭くことができる
	4 着衣	・ ひもやボタンのついた衣服を脱ぐことができる ・ ひもやボタンのついた衣服を着ることができる ・ どんな衣服でも、手早く着ることができる
	5 清潔	・ 適切なときにハンカチが使用できる
集団参加	2 手伝い	・ 簡単な掃除ができる
	3 応対	・ 簡単な受け答えなら ・ いつ、どこでも、誰に聞かれても正しい受け答えができる
	4 係・当番	・ 指示をすれば、ごく簡単な役割は遂行できる ・ 決められた係・当番はきちんと遂行できる
	7 用具・施設利用	・ 指示されたら、一人で、使ったものを後始末できる ・ みんなで譲り合って使うことができる
	8 時間	・ 指示があれば、それにしたがって行動できる
くらしの技術	10 礼儀	・ 目上の人の指示を素直に聞くことができる
	7 調理	・ 献立に必要な材料がいくつか言える ・ 調理に必要な器具の名前を知っている ・ 食器に洗剤をつけて洗い、元のところに戻すことができる
	11 数量	・ 多い、少ないを目測で見分けることができる ・ 具具体物を加えたり、減らしたりすることができる ・ はかりでgの単位まで量ることができる
	12 言葉	・ 簡単な指示や説明を聞いて、できるだけそのとおりに行動できる

6 本時の実際 (13 / 16)

(1) 題 材 ピザを作ろう 2

(2) 目 標

- ① 基礎基本技能シート（調理の仕方）を意識して調理を進めることができる。
- ② 基礎基本技能シート（はかりの使い方）を意識して材料を量ることができる。

(3) 授業設計の工夫

- ① ほめる場面を設定することで意欲を高める。
- ② 基礎基本技能シートを使った繰り返し指導で基礎基本の定着を図る。

(4) 展 開

課程	時	主な学習活動	留 意 点 ※基礎基本を定着・活用させる工夫	資 料
教 え る	5	1 本時の目標と授業の流れを確認する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">ピザを作ろう 2</div> ・前時の学習を思い出して授業の流れを確認する。	○ 学習内容を言語化することで内容の定着を図る。 ※言語化で基礎基本の定着	・単語カード（助詞、助動詞、動詞、形容詞、副詞）
	5	2 調理の仕方とはかりの使い方の基礎基本を確認する。	○ 基礎基本技能シートの名詞以外の部分を空欄にしたものを見せて確認させる。 ※教師が教えて基礎基本の定着	・OHP ・TP（調理の仕方、はかりの使い方）
考 え さ せ る	5	3 調理の準備をする。 ①着替える。 ②手を洗う。 ③道具をそろえる。生徒（A・C） ④材料をそろえる。（B・D・E）	○ 着替えが終わった順に手洗い、道具・材料の準備に移らせる。 ○ 衛生面を意識づけるため、手のひら、左右の手の甲、指の間をそれぞれ10秒数えながら手を洗わせる。	・三角巾 ・エプロン ・マスク ・材料一式 ・道具一式
	5	4 台ばかりで材料の重さを量る。 ①ウインナーの重さを量る。 （A・C） ②チーズの重さを量る。（B・D）	○ 再度、基礎基本技能シート（はかりの使い方）を提示して計量させる。 ※繰り返し指導で基礎基本の定着	・OHP ・TP（基礎基本技能シートはかりの使い方）
	20	5 調理する。 ①ピザ生地2枚にピザソースを塗る。（E） ②オーブンを温める。（E） ③ウインナーを載せる。（A・C） ④ジャガイモを載せる。（B・D） ⑤ピザ用チーズを載せる。（A・C） ⑥オーブンに入れて焼く。（E）	○ 調理の進み具合を見ながら使い終わったものから順に片付けさせる。 ○ 調理の仕方を思い出し、臨機応変に自ら片付けに対応できた生徒を賞賛する。 ※ほめることで意欲を高める ○ 具が多いか少ないかを目測で見分けさせ、2つのピザ生地にバランスよく具が載るように加えたり減らしたりさせる。	・学習プリント （調理計画表）
	5	6 片づける ① 残っている道具を洗う。 ② テーブルを拭く。 ③ エプロンや台拭き等を洗濯機で洗う。	○ あえて役割分担をせずに、自主的に譲り合って片づけができた生徒を賞賛する。 ※ほめることで意欲を高める	
振 り 返 る	5	7 基礎基本技能シートで復習する。 ・調理の仕方とはかりの使い方の基礎基本を復習する。	○ 基礎基本技能シートの文の一部が空欄になったプリントに記入させることで基礎基本の定着度を評価する。	