

## 「地域の食材をつかったおいしい料理で家族をもてなそう」

## 挑戦問題

『家族のための究極の甘夏みかんゼリーを作ろう!』

本単元で育成する資質・能力

情報収集力 思考力・表現力 挑戦心・探究心 協働的な態度  
感謝・貢献 責任感・使命感

- 1 対象・日時 特別支援学級（自閉症・情緒障害）男子1名  
平成28年6月30日（木）第5校時

## 2 単元で目指す学ぶ姿

家族をもてなすために、調べたり、調理したり、他者の意見を聞いたりして、最高のものを作ろうとする姿

## &lt;学ぶ姿を見取るための生徒と共有するルーブリック&gt;

資質・能力	評価基準及び評価方法
① 情報収集力 調べる力	<レシピ集や感想で評価> A 年齢や性の異なるたくさんの人に食べてもらい、どちらがおいしいかインタビューすることができた。 B たくさんの人に食べてもらい、どちらがおいしいかインタビューすることができた。 C ゼリーのつくりかたを調べることができた。
② 思考力・表現力 考える力・伝える力	<授業態度や表をもとにした発表で評価> A インタビューや集計結果をもとに、家族にふるまうゼリーを決めることができた。 B インタビューや集計結果をもとに、2種類の材料でゼリーのおいしさがどうかわかるか、自分の考えを言うことができた。 C インタビューや集計結果を理解することができた。
③ 挑戦心・探究心 挑戦する心	<自己評価カードや感想で評価> A ゼリー以外でも究極の料理に挑戦してみたい B ほかの材料でもゼリーをつくってみたい。 C ゼリーをまたつくってみたい。
④ 協働的な態度 力をあわせてがんばる力	<授業態度で評価> A 友達だけでなく、先生にも食べてもらって究極のゼリーを見付けようとした。 B 友達にゼリーを食べてもらって究極のゼリーを見付けようとした。 C 友達の意見も聞いて、究極のゼリーを見付けようとした。
⑤ 感謝・貢献 ありがとうの気持ちを伝える 人のために動く	<授業後の感想で評価> A 自分のつくった究極のゼリーで家族をもてなすことができた。 B おいしいゼリーをつくって家族にありがとうの気持ちを伝えることができた。 C 自分は家族にお世話になっていると思う。
⑥ 責任感・使命感 家族・ふるさとを大切に する	<授業態度・ワークシートで評価> A 地域の特産品を使って、もっと良い物を作ろうと努力している。 B 地域の特産品を使って、もっと良い物を作ろうと考えている。 C 地域の特産品を知っている。

※ Aのうち、特に優れている場合はSとする。Cに満たないものはDとする。

## 3 単元について

## (1) 生徒観

本学級の生徒は、在籍生徒一名の自閉症・情緒障害学級の男子生徒である。明るい性格で、野球部に所属し、誰に対しても人見知りすることなく接することができ、大きな声で挨拶することができる。自分の思っていることや知っていることはずっと話すことができるものの、時系列で筋道をたてて話すことは苦手である。探究心旺盛な生徒であるので、気になる事があるとインターネットなどで様々な情報を集める事を普段からよくしている。両親と姉、双子の兄と近所に住む祖父母を含めた家族を大切に思う気持ちは強い方である。畑の収穫物や実習で作ったものを目の前にして、「家族が喜ぶかな」といつも考えている。

## (2) 単元観

「自分の持てる力を精一杯出しきって、自立的な生活を営むための力をつける」ということは特別支援学級の大きな目標である。

「職業・家庭」(学習指導要領)より

(3) 道具や機械、材料の扱いなどが分かり、安全や衛生に気を付けながら作業や実習をする。

(8) 職業生活や家庭生活で使われるコンピュータ等の情報機器の初歩的な扱いに慣れる。

地域の食材を使つての調理を通して生活に必要な技術を身に付け、作った物でもてなしをすることを通して、コミュニケーション能力や社会性を養うことができたり、身近な人に感謝の気持ちを伝えることができることを目指している。

## (3) 指導観

「地域の食材を使つて、家族のために究極のゼリーを見つける」という目標のもと、生徒には、地域の特産物について学ばせることを通して、郷土愛を育みたい。次に、家族を意識し、家族にとっての究極のゼリーを探究することを通して、家族のためにがんばることのできる使命感や、貢献心を育てたい。また、自分の感想だけでなく、いろいろな人に食べてもらって、インタビューする活動を通して、よりよい調理法を協働的に探究することで、他者を意識してものごとを考える力や協働的な態度を育てたい。また、その中で、家族という相手を意識しながら究極のゼリーを踏まえた上で自分の発見した調理法でつくった究極の甘夏みかんゼリーを家族に振る舞い、家族のために調理をして認められることで達成感を味わい、自己効力感の向上につなげたい。

### ① 「主体的な学び」を育てる3つの学びかいを意識した指導計画

#### 【習得】

地域の食材を使った調理の方法を調べて、つくることができる。

#### 【活用】

材料の異なる2種類のゼリーをいろいろな人に食べてもらうことで、どちらがおいしいか判断することができる。

#### 【挑戦・探究】

授業で発見できたことを役立てて家族をもてなすことができる。

### ② 挑戦問題の設定

「家族をもてなす究極の甘夏みかんゼリーをつくろう!」という挑戦問題の設定により、単なる調理実習ではなく、「家族にとっての究極のゼリー」という問題意識を持って取り組むことで、意欲を高めることができる。また、実際に授業で発見したことを役立てて家族をもてなすことで大きな達成感をもつことができる。

### ③ 振り返り時間(5分)の充実

書くことはとても苦手としているので、振り返りでは、しっかり会話を通して、振り返りをさせ気づきや思いを引き出させたい。ワークシートには、その後に、簡単に次につながる一番大切なことのみをメモさせる。

### ④ 自学自習への意欲を引き出す予習課題・復習課題の設定

授業の展開にそって、家族の味のこのみや好き嫌いを知ることの重要性に気づかせ、聞いてくることを予習課題とする。また、調理法が決まった段階で、必要な材料等を考えてくることを復習課題とした。

### ⑤ ワークシートづくり

単元の学習の流れがいつでも振り返れるようにワークシートを作成した。また、文字を書くだけでなく、写真などを貼り付けて視覚的に楽しめるものになるようにした。なお、文章は、ふりがなをわざと打たず、読めなければ、読み仮名を書き込みながら読ませる指導を行っている。

#### 4 単元目標

- (1) 甘夏みかんを使ったゼリーの作り方のレシピを調べることができる。
- (2) レシピをみながら甘夏みかんゼリーをひとりで調理することができる。
- (3) ゼラチンと寒天でつくる甘夏みかんゼリーの違いがわかり、食べてもらった感想をインタビューする活動を通して、考えを深めることができる。
- (4) 自分が見つけ出した究極の甘夏みかんゼリーを家族に振る舞い、喜んでもらうことができる。

#### 5 指導と評価の計画（全6時間）

時	学 習 内 容	○指導上の留意点 ★資質・能力の評価（評価方法）
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・単元目標「地域の食材をつかったおいしい料理で家族をもてなそう」を知る。</li> <li>・広島の特産物には何があるだろう？</li> <li>・「甘夏みかん」を使って「おいしいミカンゼリー」づくりに挑戦することを覚える。</li> </ul> <div style="border: 2px dashed blue; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p><b>挑戦問題</b> 「家族のための究極の甘夏みかんゼリーを作ろう！」</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>○「インターネットでレシピ（作りかた）をみつけよう！」</li> <li>・ゼリーを作るためには、どのようにしたらよいのかをインターネットを使って調べる。</li> </ul> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p><b>課題の設定</b></p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゼリーの作り方に、ゼラチンと寒天の2通りの方法があることを知り、なぜ？と疑問を持つ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○指導上の留意点</li> <li>★資質・能力の評価（評価方法）</li> <li>・地域の特産品に関心を持つことができる。</li> <li>★⑥責任感・使命感（授業観察等）</li> <li>○自分が知っている特産品をたくさんあげることで、豊かな自然の中で生活していることに気づかせる。</li> <li>・インターネットでゼリーの作り方をみつけることができる。</li> <li>★①情報収集力（授業観察、収集したデータ等）</li> <li>○ローマ字入力をする際に、必要なローマ字を思い出せない場合は、いわれなくても、ローマ字表をみて行えるように指導する。</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>○「レシピを参考にしてみよう」</li> <li>・寒天ゼリーとゼラチンゼリーをそれぞれレシピ通りに作る。</li> <li>・自分で食べ比べてちがいを考え、寒天とゼラチンでそれぞれ、自分にとっての「究極の甘夏みかんゼリー」を決定する。</li> <li>・家族の好みを思い出し、どちらが好みか、考えてみる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○レシピを正確に読み、正しく実習を進めることができるよう、一つ一つの工程を確認しながら作業させる。</li> <li>・家族の好みを聞いてくることができる。</li> <li>★①情報収集力（授業観察等）</li> <li>○家族に事前にインタビューさせておく。</li> </ul>

3	<p style="text-align: center;"><b>情報の収集</b></p> <p>○「どっちがおいしい？試食インタビュー大作戦」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・他の人も自分と同じように感じるかどうか疑問を持つ。</li> <li>・いろんな人に試食してもらい、それぞれどんな感じがするか、どちらがおいしく感じるかインタビューしてまわる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いろいろな人の意見を聞くことの大切さに気づくことができる。</li> <li>★④協働的な態度（授業観察等）</li> <li>・インタビューの目的を伝えることができる。</li> <li>★②思考・表現力（授業観察等）</li> <li>○事前にインタビューのやり方をしっかり練習しておく。</li> <li>・インタビューを通して正しく聴き取り、インタビューシートに記録し、集めることができる</li> <li>★①情報収集力（授業観察等）</li> </ul>
4 (本時)	<p style="text-align: center;"><b>整理・分析</b></p> <p>○「家族のための究極の甘夏みかんゼリーはどっち？考えてみよう」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・インタビューの結果や、集計結果を整理しなおした表から、2つのゼリーのちがいをまとめ、どちらがよりおいしいか、考えさせる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・インタビュー結果や、集計の結果からわかったことを整理・分析し、家族にとっての究極の甘夏みかんゼリーを考えることができる。</li> <li>★②思考力・表現力（授業観察・ワークシート・発表等）</li> <li>○集まったシートをまとめる方法の一つではないことに気づかせる。</li> </ul>
5	<p style="text-align: center;"><b>まとめ・創造・表現</b></p> <p>○「家族のためのおいしい甘夏みかんゼリーをつくらう！」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家族に食べてもらうゼリーを決めて作る。</li> <li>・家族に渡すときに、どんな説明をするか考えて練習する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・独力で、自分が考案したゼリーを作ることができる。</li> <li>★③挑戦心・探究心（発表・授業観察）</li> <li>○どのように感謝の気持ちを伝えるか、家族のことをイメージしながら考えさせる。</li> </ul>
6	<p>&lt;振り返り&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・連絡ノートに書かれている保護者からの感謝の気持ちを知る。</li> <li>・ループリックでこの単元の取り組みを振り返り自己評価する。</li> <li>・先生からの評価を聞く。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今回のとりくみで学んだことを作文に書くことができる。（作文等）</li> <li>○家族からの反応を受けて、どんな気持ちになったかを作文に書かせ、達成感・満足感を持たせ、家族の大切な一員であることを再確認させる。</li> <li>★⑥責任感・使命感（授業観察等）</li> <li>★⑤感謝・貢献（授業後）</li> </ul>



(3) 板書計画

④ 「家族に喜んでもらえる究極の甘夏みかんゼリーはどっち？考えよう」 考える力

インタビューの結果

	A (ゼラチン)	B (寒 天)
子ども		
おとな		

⑤ 「究極の甘夏みかんゼリーは おじいちゃんには〇〇ゼリー, ...