

生活単元学習案

月 日 2004年11月25日(木) 3教時
生徒 銀山中学校養護学級1, 2 4名
授業者 志村幸江 奈良大輔 福井学志

1. 題材名 生活単元 「じゃがいもの調理～正しい調理技術を身につけよう～」

生活単元について

今年度、生活単元学習では「調理実習」や「買い物学習」を中心として「給食マットの製作」「折り紙」などを行っている。そのねらいとしては一連の目的のある学習を通して日常生活の充実と将来の生活に役立てることや作業学習を通して様々な技能を身につけていくことを目指したものである。本校においては基本的な生活習慣（清潔、排泄、食事など）を学んでいく日常生活指導（知的障害児）や自立活動（情緒障害児）の授業とリンクさせながら生活単元学習を行っている。

2. 題材について

主材料として取り上げている「じゃがいも」は簡単に手に入る身近な食材で、主食としても、副食やおやつとしても利用することができる。栄養価も高く、食べ合わせを工夫することで効率よく栄養素を摂取することができる。

調理器具についても手軽で扱いやすいフライパンを活用することにした。身近な食材と調理器具を活用し、生活の自立にむけて、正しい調理技術を身に付けることをねらいとして既習の調理実習で身につけた技能（皮をむく・切る・混ぜる・焼く・盛りつける）を活用できるように本題材を取り上げた。

3. 学習の流れ

◎生活単元 調理に関すること

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| ○調理実習① 『好きな物を作ろう』 | 5時間・・・技能の確認 |
| ○調理実習② 『パーティー料理』 | 2時間・・・協力する 会食のマナー |
| ○調理実習③ 『スイートポテト』 | 2時間・・・説明を聞きながらの調理 |
| ○調理実習④ 『米をつかった調理』 | 10時間・・・計画のたてかた 計量のしかた |
| ○調理実習⑤ 『じゃがいもの調理』 | 5時間・・・技能を身につける |
| ・計画 調理計画をたてる | 1時間 |
| 調理技能の確認 | 1時間 |
| ・調理実習 | 2時間（本時1/2） |
| ・反省・評価 | 1時間 |
| ○調理実習⑥ 『ハンバーグ』 | 5時間・・・材料を探る |

その他調理に関する学習

枝豆をゆでる
漬け物を漬ける
オクラをゆでる

6. 本時

(1) 目標

《学級》

- 日常生活に必要な調理技術を確認し，身につけることができる。
- 安全と清潔に配慮して調理実習ができる。
- 自分の役割がわかり，協力して作業ができる。

《個人》

- ひとつひとつ手順を確認しながら作業ができる
- 調理手順をある程度把握して，見通しを持って作業していく
- 調理手順をもとに自信をもって思い切って作業をしていく

(2) 展開

学習活動	備考・評価(☆)
<p>本時の学習内容と課題を把握する。(5分)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>『じゃがいも料理を作ろう』 ～正しい調理技術を身につけよう～</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・目標を確認する。 ・学習の流れを確認する。 <p>調理 (40分) 計画シートに沿って調理を行う</p> <ul style="list-style-type: none"> ・皮をむく・切る・混ぜる・焼く・盛りつける 	<p>一斉授業</p> <p>写真を活用する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・皮をむく・切る <p>☆本時の学習課題が把握できたか ☆基本的な調理操作が理解できたか</p> <p>計画シートを活用する</p> <p>グループ学習</p> <p>写真を活用する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・輪切り・干切り ・できあがり <p>☆安全と衛生や作業の能率に留意して調理ができたか ☆基本的な調理操作ができたか ☆食品や調理器具を適切に取り扱うことができたか ☆食材と安全性に関心を持ち，調理実習を実践しようとしているか ☆計画に沿って作業しようとしているか</p> <p>各自の目標に対応した支援をする</p> <p>安全に調理する</p>
<p>試食 (20分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マナーを守って試食する ・試食しあう <p>後始末 (20分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・協力しあって後始末をする <p>自己評価 (5分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ワークシートを使って反省と評価を行う。 	<p>周りが不快にならないように気をつけて食べる</p> <p>☆マナーを守って食べることができたか</p> <p>☆学習を振り返ることができたか ☆シートにしっかりと記入できたか</p>

(3) 評価

《学級》

- 日常生活に必要な調理技術を確認し，身につけることができたか。
- 安全と清潔に配慮して調理実習ができたか。
- 自分の役割がわかり，協力して作業ができたか。

《個人》

- ひとつひとつ手順を確認しながら作業ができたか
- 調理手順をある程度把握して，見通しを持って作業ができたか
- 調理手順をもとに自信をもって思い切って作業ができたか