

相談学級学級 生活単元学習及び小集団学習指導案

指導者

1 単元 パンを作ろう

- 2 目標
- パンの材料や作り方に関心を持ち、自分でパンを作ることに意欲的に取り組もうとする。
 - パン作りを通して用具の使い方を知り、計時・計量など数量に関する内容を楽しむことができる。
 - パン作りを通して、材料の変化の過程を、五感を通して感じるすることができる。

3 単元について

(1) 児童の実態と個別目標

	単元における児童の実態	単元における児童の個別目標
A 4年	<ul style="list-style-type: none"> ・穏やかで落ち着いて学習に参加することができる。 ・時刻を読んだり、時間の計算をすることができる。 ・本時ではメロンパン作りを選択した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・次にすることを考えながら、自分の力でパンを作ろうとする。 ・時間を意識しながら活動し発酵や焼き上がりの時間を正しく計ることができる。 ・自分にもパンが作れたという喜びを味わうことができる。
B 4年	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習には意欲的に取り組み指示もよく理解できる。 ・実習に必要な用具は、自分で考えて準備することができる。 ・大まかな分量は量れるが、正確な計量は支援が必要である。 ・本時ではウインナロール作りを選択した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分なりの思いを込めて根気よくパン作りに取り組むことができる。 ・用途に応じた使い方を知り調理用具の扱い方に慣れる。 ・自分にもパンが作れたという喜びを味わうことができる。
C 6年	<ul style="list-style-type: none"> ・知識の幅が狭く、ものの名称と実物が一致しないことが多い。 ・意欲が全面にでにくく、反応がゆっくりである。 ・量的なものの認識は難しいが、数を数えることはできる。 ・本時ではメロンパン作りを選択した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・友達と協力しながら楽しくパンを作ることができる。 ・必要な材料の名前を正しく言うことができる。 ・調理用具の使い方に慣れる。 ・最後まで頑張って、パン作りが成功した喜びを味わうことができる。
D 6年	<ul style="list-style-type: none"> ・ひらがなが読めるようになったばかりなので文章による内容の理解は、難しいが、絵や写真、周囲の様子を見て意欲的に取り組むことができる。 ・量的なことは難しいので「どこまで」というポイントを示すことで対応することができる。 ・本時ではウインナロール作りを選択した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分なりの思いを込めてパン作りに取り組むことができる。 ・おおよそのパン作りの手順を理解することができる。 ・生地を丸めたり形を作ったりする活動を通して、パン作りの楽しさを体感させる。
E 6年	<ul style="list-style-type: none"> ・内容をよく理解し意欲的に取り組むことができる。調理の経験もあり、手際もよい。 ・算数に対して苦手意識があり、机上のプリント学習では意欲的に取り組めないことが多い。 ・本時ではウインナロール作りを選択した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・パンを作るための材料や手順を理解し、意欲的にパン作りに取り組むことができる。 ・台ばかりの目盛りの読み方を知り、正確に計量することができる。
F 6年	<ul style="list-style-type: none"> ・食物についての関心が高く世界の食文化などの知識も豊富である。 ・計時・計量に関しては苦手で、人任せにしてしまうことがある。 ・作業を行うとき、小さなこだわりがあり時間がかかりすぎてしまうことがある。 ・本時ではウインナロール作りを選択した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・パン作りの手順を理解し、グループの中ではリーダーとなって、他の友達より先に手本が示せるように、時間を意識して活動することができる。 ・台ばかり・計量カップ・時計など計時・計量が正確にできているかどうか確認することができる。

G 6年	<ul style="list-style-type: none"> ・気持ちにムラがあり感情をコントロールすることが難しい。調理の手順を理解することはできるが、生活経験が乏しいため自信がもてない面もある。 ・用具の使い方もほぼわかり、計時・計量もある程度正確にできる。 ・本時ではメロンパン作りを選択した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・人の話をよく聞き、落ち着いて学習に取り組むことができる。 ・次に何をやるかの見通しをもって、自分の課題に取り組むことができる。 ・用具の使い方を理解し、用途に応じて正しく使うことができる。
---------	---	---

(2) 指導にあたって

調理学習は、自分で調理して食べるという明確な目的があり、子どもたちにとっても、興味・関心が高く楽しい学習活動である。また、個に応じた指導のねらいを盛り込みやすく様々な指導内容を工夫することが可能である。ひとりひとりの能力や特性に応じて主体的に参加することができ、生活に根ざした、まさに生きる力を身につけることのできる学習であるといえる。

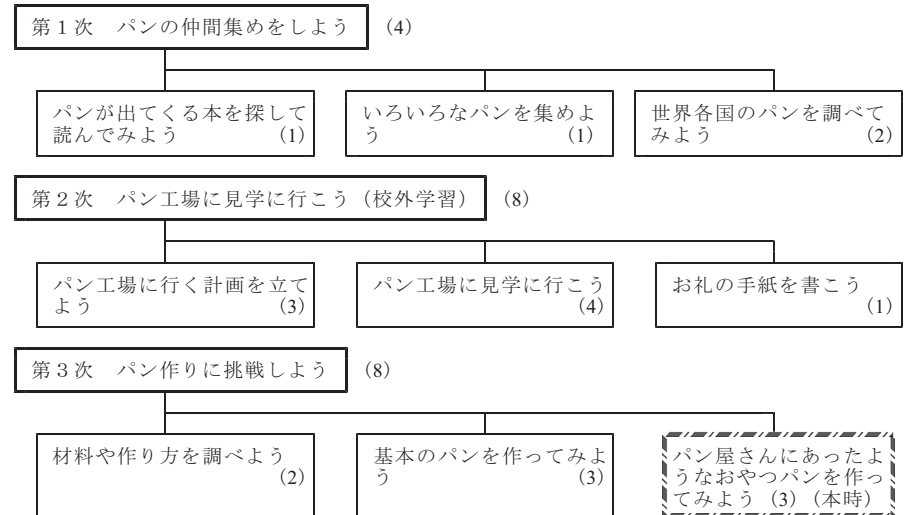
このようなことをふまえて、相談学級では毎月1～2回の調理学習を年間の学習計画の中に位置づけ、その度ごとに指導のねらいを明確にした上で取り組むようにしている。本学級で調理学習を行う際にねらいとしていることは次の5点である。

- ① 目と手の協応、皮をむく、こねる、袋を破るなど両手や指先を多く使わせることをねらいとする感覚統合能力をのばすことを中心においた調理学習
- ② 包丁の使い方、ガスや調理器具等の扱い方を中心においた生活技術を習得させることをねらいとする調理学習
- ③ 食べる楽しさ、調理する楽しさを中心として、子どもたちの興味・関心・意欲を育てることをねらいとする調理学習
- ④ 全員で話し合っ、役割分担をしっかりと押さえ、一つのものを作り上げるなど集団活動の中でコミュニケーション能力を育てることをねらいとする調理学習
- ⑤ 一人でできる料理の数を増やし、将来の自立の基礎となることをねらいとする調理学習

以上のようなことから、本単元では、子どもたちにとって身近であるパンが小麦粉からできていて様々な種類があり多くの人に食べられているということを知り、パン工場に見学に行くことで量や種類などの多さに気づいたり、そこで働いて人の様子に関心をもったりしながら、将来の職業選択の参考にさせたい。

また本時では、自分にもパンを作ることができるということを実感させ、材料が変化していくその過程に興味を持たせるとともに、計時や計量の仕方について基本的なことを身につけさせたいと考えた。また、「おやつパンを作りたい」という子どもたちの思いを取り入れ、2種類のパンから自己選択自己決定の場を設け、体験により五感を通して、パンができたあがったという満足感や成就感を味わわせ、日常生活への自信へをつなげたい。

(3) 指導計画 (20時間)



4 本時の学習

- (1) 目標 ○ パンの材料や作り方に関心を持ち、パン作りに意欲的に取り組もうとする。
 ○ 材料が変化していく様子を、触覚・視覚・嗅覚などを通して感じることができる。
- (2) 展開 ○ 児童の活動（斉） ● 教師の支援 児童の活動（個別） ☆個に応じた教師の支援 評価

予想される児童の活動と教師の支援・評価

パンやさんにあったような おやつパンを作ってみよう

1 本時の活動の流れを確認する

- 活動の流れが書かれたカードで つずつ確認する。
 ○確認したカードを順番に黒板にはる。

- ・自分が作るおやつパンの確認とめあての発表
- ・作るパンの材料と作り方の確認
- ・クッキングタイム
- ・試食タイムと感想発表
- ・後かたづけ

2 自分が作るおやつパンの確認とめあてを発表する

- 自分が作るおやつパンの確認
 ・人ずつ作るパンを発表し、自分のネームカードを作る
 ・パンの写真のところに貼る。
 ○めあての発表
 ・がんばることを発表する。

3 作るパンの材料と作り方を確かめる

- 材料の確認
 ・絵カードと言葉カードと実物をつかっけて、確認する。
 ・材料の名前を声に出して言う。
- 作り方の確認（手順）
 ・写真をてがりにして、作り方の順番を確かめる。
 ・「はかる」「まぜる」「やすませる」「形を作る」「焼く」の言葉カードと写真をあわせる。
 ・手順をみんなで声に出して言う。

4 クッキングタイム

- ウインナロールのグループとメロンパンのグループに分かれて、作り始める。

- T1 本時の学習の流れを話し、活動の見通しがもてるようにする。
 - T1 見通しをもちやすくするために、学習の流れを書いたカードを順番に黒板に張る活動を取り入れるとともに、視覚的にもわかりやすくしたい。
 C, G は姿勢が崩れやすいので、良い姿勢の児童をほめて気づかせ、声かけをする。
 - ☆ T2 D, G は気持ちが高ぶり話が聞けなくなることがあるので、カードを張る活動をさせたりして、常に注意を向けておけるようにする。
 - T2 A, B, E, I は落ち着いて話が聞けていたら賞賛する。
 - ☆ T2 自分が作るおやつパンとめあてはあらかじめシートの記入させておき、スムーズに発表できるようにする。
- 【評価】本時の活動の見通しをもつことができる。（行動観察）
- T1 発表したら、黒板にはらせ、活動中めあてを意識できるようにする。
 - T1 D はひらがなが読めるようになったばかりなので、ゆっくりと確実に読めるよう時間を確保する。
 - ☆ T2 緊張している様子が見られたら、そばにいて 一緒に言うなどの支援をする。
 - ☆ T2 元気に言えたときには、大いにほめ励ます。
 - ☆ T2 パンの材料について、絵カードと言葉カードの2種類を準備し、マッチングの学習を取り入れながら、確認していく。
- 【評価】自分の作るおやつパンがわかり、めあてを発表することができる。（発表・行動観察）
- T1 他の友達が言った材料をDは言葉カードで、Cは絵カードでさかすように声をかけ、最後にマッチングさせるようにする。
 - T2 Gがどうしても発表したがって、友達のやってることをみていられなくなったら、 つだけやってもらおうようにして、満足させる。
 - パン作りの手順について、絵カードをもとに発表させる。
 - T2 最初は4年生から聞くようにして、少しずつ言葉を補いながら、最後にまとめるようにする。黒板に掲示して、いつでも確認できるようにしておく。
 A, Bには、わかっていることを自信を持って発表するよう、声をかけて励ます。Cは、集中力がとぎれ散漫になりやすいので、指名されたときだけ
 - T1 発言するよう、そばにいて声をかける。
 - ☆ T2 E, Iは、手順がだいたい頭に入っているの、最後にうまくまとめられるよう支援する。
- 【評価】材料や作り方をおおよそ理解することができる。（発表・行動観察）

ウインナロールグループ (T2)

B (4年)	D (6年)	E (6年)	I (6年)
<ul style="list-style-type: none"> ・いわれた用具や材料を準備する。 ・材料をはかる（大きじ・小さじ） ・丁寧に生地を伸ばしウインナーに巻く。 ・パンの焼ける香りに気づき、オーブンの中のパンの色の変化に気づく。 ☆本人がよく知っている用具とよく知らないと思われる用具を指示し、困った時に自分で解決する力を育てたい。 ☆さじで計量する仕方を実演してから取り組ませる。 ☆成形時に粉をつけすぎないように声をかける。 ☆パンが焼けていく様子を、まずはにおいて、次に目で見て確かめるよう声をかける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・用具や材料の名前を確認しながら準備する。 ・台ばかりの目盛りがどこまでかを示す。 ・発酵による生地の変化に気がつく。 ・楽しくパンの成形をする。 ・パンの焼ける香りに気づき、オーブンの中のパンの色の変化に気づく。 ☆はやる気持ちを抑えさせながら、文字カードを利用して正しい名前が言えるように支援する。 ☆ 100 g がどこまでなのか確認してから、印をつけさせるようにする。 ☆特にどの場面でパンが変化していくのかを前もって助言しておく。（発酵・焼きあげ） 	<ul style="list-style-type: none"> ・何が必要か考えて用具や材料を準備する ・分量に気をつけながらDと一緒に小麦粉をはかる。 ・電子レンジやオーブンの中で生地が変化するように気づく。 ・楽しくパンの成形をする。 ・パンの焼き時間を計る。 ☆必要な用具を忘れてしまったときは、手順を思い出すように助言する。 ☆あらかじめ電子レンジの使い方を確認しておく。 ☆ 15 分間の焼き時間だと時計でみて何分までになるのか一緒に確かめる。 ☆発酵の場面では、どのように変化するか最初の大きさを測らせておく。 	<ul style="list-style-type: none"> ・足りない用具や材料に気がつき準備することができる。 ・分量に気をつける。 ・牛乳を計量カップで量る。 ・発酵という言葉を押さえてパンがふくらむのはイーストの働きであることを知る。 ・次に何をやるのか確認し他のメンバーに教える。 ☆足りないものがないか T2と一緒に確かめる。 ☆分量や時間や手順など、忘れたときは板書で確認できることを助言する。 ☆リーダーを任せることによって、時間を意識し、先に取りかかれるように配慮する。 ☆発酵・焼き上げでの変化をよく観察するよう声をかける。

メロンパングループ (T1)

A (4年)	C (6年)	G (6年)
<ul style="list-style-type: none"> ・いわれた用具や材料を準備する。 ・材料をはかる（大きじ・小さじ） ・ベンチタイムや焼く時間などを計る。 ・電子レンジやオーブンの中で生地が変化するように気づく。 ・楽しくパンの成形をする。 ☆声かけをして、なるべく多くの発語を促すようにする。 ☆自分の分は、自分で作るようにし、活動の機会を保証する。 ☆ベンチタイムや焼き時間について時計では、何時何分までになるのか一緒に確認しておく。 ☆パンが焼けていく様子を、まずはにおいて、次に目で見て確かめるよう声をかける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・用具や材料の名前を確認しながら準備する。 ・台ばかりで、小麦粉をはかる。 ・休ませたあとの生地が、前よりもふくらんでいることに気がつく。 ・楽しくパンの成形をする。 ☆メロンパンのクッキー生地は、あらかじめ T1 が準備しておく。 ☆次に何をするか、迷っているようなときには板書をみて確かめるよう助言する。 ☆自信をもって取り組めるよう、そばにいて支援するが、自分でできそうな場合は、任せる。 ☆パンが焼けていく様子を、まずはにおいて、次に目で見て確かめるよう声をかける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・用具や材料など必要な物がそろっているか確かめる。 ・牛乳を計量カップで量る。 ・電子レンジやオーブンの中で生地が変化するように気づく。 ・楽しくパンの成形をする。 ☆足りないものがないか T2と一緒に確かめる。 ☆何もしないでいる時間を作らないように、用事を頼んだりして、集中がとぎれないように声をかける。 ☆メロンパンの模様がうまくつくように T1 がやってみせる。 ☆特にどの場面でパンが変化していくのかを前もって助言しておく。（発酵・焼きあげ）

【評価】パン作りに意欲的に取り組み，材料が変化していく様子を，触覚・視覚・嗅覚などを通して感じることができる。（行動観察）

5 試食タイムと感想発表

- それぞれみんなが作ったパンを鑑賞しあう。
- 試食し，食べながら感想を発表する。

- T2 和やかな雰囲気の中で，自由に感想が言えるようにしたい。
- T2 特に，友達のよくできているところに気がついた児童は，大いにほめたい。
- ☆ T1 「おいしい」の他にも，感想が言えるように質問項目を準備しておく。
- T2・T1 元のようにきちんと片づけるように，それぞれ分担を決めて取り組ませる。よくやっている児童をほめて，他の児童の励みにしたい。

6 後かたづけをする

- 調理用具の後かたづけをする。