

# ち おらん家のランチ

～家庭生活での生きる力を高めるための支援～

川西高等特別支援学校 松原 和子

## 単元のねらい

- ① 冷蔵庫にある材料で、工夫した献立を考えることができる。
- ② インターネットを使い、栄養バランスのとれた料理方法を選ぶことができる。
- ③ レシピを見て、実際に調理できる。



## <主体的な学び>

- 食生活をより豊かにするために、基本的な知識や技能を学ぶだけでなく、自ら考えて調理しようとする実践力を育てる。
- インターネットを活用することにより、手軽に調理のヒントが得られ、作ってみようという意欲が出る。



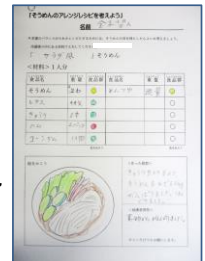
## <対話的な学び>

- 二人一組で考えを出し合って献立を立て、協力して調理ができる。
- インターネットを活用して、材料を生かした献立を考える。
- 調理実習を振り返り、生徒や教師の気づきを出し合い、どうしたら良かったか意見を出す時間を確保する。



## <深い学び>

- 振り返り
  - ・もっと効率的に、もっと栄養化を高めたりするために、どうしたらよいかを考え、意見を出し合う。
- アレンジレシピの宿題を出す。
  - ・家にある食材を使って、調理ができるようにする。
  - ・家庭と連携して実践力を育てる。(プリントを持ち帰り、保護者確認印や感想を記入)



- 長期休業を利用して、衣・食・住の実践ができるようにする。

## 評価の工夫

### <サブティーチャーの役割>

- 4月当初に実態調査した結果から、個別の目標を設定し、各単元ごとに目標が達成できたかどうかを確認する。
- 授業毎に評価項目を設定して、サブティーチャーがその場で活動の評価をする。

教師用評価用紙	11月1日	実習名(きつねうどん)	よくできた日	まあまあ日	要改善日
1. 調理の安全、衛生の理解	○		○	○	○
2. 準備	○		○	○	○
3. 調理の準備	○		○	○	○
4. 調理の実行	○		○	○	○
5. 野菜を切る(両面削して1分中、皮は剥かず)	○		○	○	○
6. 麺をゆで切る(湯量「3cm+湯」(必ず「2」の倍))	○		○	○	○
7. 調理の振り返り	○		○	○	○
8. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
9. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
10. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
11. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
12. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
13. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
14. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
15. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
16. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
17. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
18. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
19. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
20. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
21. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
22. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
23. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
24. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
25. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
26. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
27. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
28. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
29. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○
30. 調理の振り返り(「良かったこと」)	○		○	○	○

## 成果と課題



### <成果>

- スマホを使って、料理のレシピを検索して家庭で作った、という生徒の声を聞くことができた。
- アレンジレシピの宿題では、「家庭にある材料を使って作り、家人がおいしいと言って食べてくれた」という感想があった。

### <課題>

- スマホやパソコンがなくて、ネットで検索できない家庭がある。
  - ➔料理の本(図書館で借りる)で調べて作る。
- 家庭の協力がなく、宿題を出してもやってこなかったり、コメントがない家庭がある。
  - ➔必ず提出するように伝え、何回か持ち帰らせる。