

## 自力で作る料理

～自分から必要な情報を収集し有効に活用～

川西高等特別支援学校 村山 恵美子

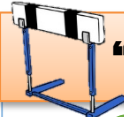


### 本実践のねらい・目標

指示されてするのではなく主体的に調理活動に参加してほしい。



レシピ（手順）表を活用する練習を重ねると、自分の力で調理できるのでは？  
↓  
クックパット等を見て調理をするようになってほしい



### “育成・般化”のハードル

- ① グループでの調理活動は、作る生徒が固定化し、受け身で活動する生徒は学びの活動になりにくい。
- ② レシピ表を見ないで自己流に作って失敗する→分量・時間違い、言われるまで動かない等→失敗し、めんどろになり、しなくなる。



### patarn① 続けて調理→定着



1 週目

- ・ 2 週続けて同じ活動をし、情報を再確認
- ・ 家庭でもやってみる（宿題）



2 週目



家庭で



### patarn②-① レシピ表を読み込む

・ 情報内容を確認



・ ゆでるとありますが、水は何cc？  
時間は何分？  
順番は？等



・ レシピ表に書き込み

自分の分担を確認



### patrn②-② シミュレーション



- ・ 大きじ〇杯を計る
- ・ 200cc のカップで 1ℓ？
- ・ どの順番で？並べ替え
- ・ どの切り方で切るか選択



### 成果と課題



- ・ レシピ表を見て一人で正確に作った。
- ・ 教師側の過剰支援が減った。
- ・ 宿題に取り組む生徒が増えた。



- ・ 家庭での定着をどう見取るか。
- ・ 生徒のタイプ別支援の方法の共有。