

日 時 平成21年12月9日(水)
3、4校時(10:40~12:20)
場 所 調理室、中2-1教室
指導者 (T1) (T2)

1 単元名

「なかよしハッピーパン屋さん〜シーズンⅢ〜」

2 単元の目標

- (1) パンの完成や販売に向けて必要な工程や活動が分かり、自分から取り組むことができる。
- (2) 友達や教師に自分の思いを伝えたり、促しや誘いを受け入れたりしながら活動を進めることができる。

3 生徒と単元

(1) 生徒について

本学級は7名(男子3名、女子4名)で構成されている。言語は少ないが、身振りや発声、単語による意思表示が可能な生徒から、自分の気持ちを表現して友達や教師と会話を楽しむことができる生徒までおり、その実態には個人差がある。

これまで、作ったパンを校内で販売する活動や、同様にパン作りの学習を行っているかづの分校中学部との合同学習を経験してきた。当初は自信がなく教師の言葉を待っていたり、特定の大人が側にいないと取り組むことが難しかったりする場面が多くみられたが、一定期間ごとに学習を繰り返したことで、経験を基に自分から行動できる場面が増えてきている。まだ教師の仲介や支援が必要な面も多いが、一人で難しいと感じた際に助けを呼んだり、一緒に行ったりする場面も徐々に見られるようになってきている。

(2) 単元について

数名の生徒による「大きくなったらパン屋さんになりたい」という声がかきかけとなり、昨年からはパン作りを行っている。本単元では、調理活動と販売活動を中心に展開していく。調理活動には、「生地作り」「成形」「具材作り」などの多様な工程が存在し、生徒の得意な活動や要望を生かした活動を設定し、分担することができる。また、一人では難しいと感じている工程でも、助け合ったり交代で行ったりしながら活動を進めていく状況の設定が可能である。

販売活動には「チラシ作り」「店舗設営」などの準備や「会計」「包装」「トレイの交換」などの多様な活動や役割が存在し、それぞれが分担・協力する状況を設定することができる。

今後も継続して取り組むことで、やらなければならないことを自ら判断して取り組む姿や、様々な環境で活動できる力へつなげたいと考えている。以上を踏まえ本単元を設定した。

(3) 指導にあたって

- ・調理活動では、生徒が得意な活動ややりたい工程に取り組むことができるように、複数の活動を用意し、選択したり分担したりする場面を設定する。
- ・全員が活動に参加し、分担・協力しながらできるように、活動内容や状況に応じて2人組を設定したり、役割分担ができていないか確認したりする。
- ・長時間参加することが難しい生徒には、活動量を調節したり何回かに分けて提示したりする。
- ・生徒からの報告を受けたり、調理の様子を見届けたりすることができるように、生徒の座席配置や教師の立ち位置に留意する。
- ・衛生面に気を付けながら活動することができるように、調理器具の置き場所や活動する場所を一部固定し、約束として確認する。(例「生地をこねるステンレスには、他の器具を置かない」など)。

4 指導計画

「なかよしハッピーパン屋さん～シーズンⅠ～」(昨年度7月～3月：全28時間)

<主な内容>

- ・パンの作り方を知る。
- ・教師と一緒に作る。
- ・家族や先生達に食べてもらう。
- ・校内販売Ⅰ、Ⅱ

(バターロール、ジャムパン、ウィンナーパン)



「なかよしハッピーパン屋さん～シーズンⅡ～」(4月～9月：全36時間)

<主な内容>

- ・パン製造の見学(矢立育成園)
- ・かづの分校との合同調理
- ・パン材料の購入
- ・校内販売Ⅲ

(バターロール、ジャムパン、ウィンナーパン)



「なかよしハッピーパン屋さん～シーズンⅢ～」(10月～2月：総時数40時間)

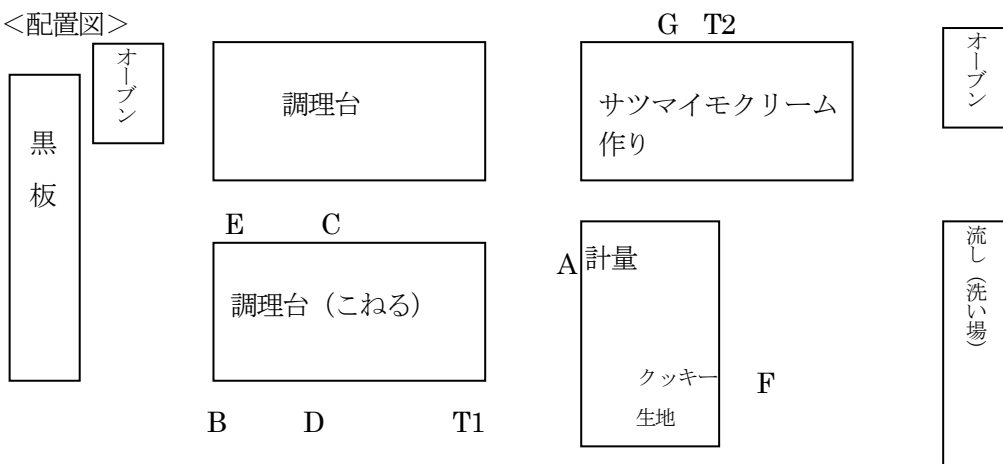
活動名	主な活動内容	時間
① 新作を作ってみよう	・新メニューを考える。 ・新メニューの作り方を知り、試作品を作って試食する。(メロンパン、サツマイモパン)	14時間
② かづの分校とパンバイキングをしよう	・バイキングに必要な個数の生地を作る。 ・新メニューをかづの分校の友達や先生に試食してもらい、感想をもらう。 ・分校との仲間のしるしとして、キーホルダーを作る。	16時間 (本時11, 12時間)
③ 校内販売Ⅳ、Ⅴ	・校内販売へ向けての計画を立てたり、役割を分担したりする。 ・チラシやポスターを制作し、宣伝活動をする。 ・販売するパンを作る。 ・店舗を設営し、販売する。	10時間

5 単元における生徒の実態と思い及び単元の目標

	年間目標	本単元における実態と思い	本単元の目標
A	・集団の流れに沿った行動を増やすことができる。	・生地をこねる活動に苦手意識があるが、パンの完成や販売へ向けての意欲は高い。販売時には会計を担当している。 ----- <思い> お金を扱いたい	・担当する役割を、最後まで行うことができる。 ・相手に必要なことを伝えることができる。
B	・友達の誘いを受けて一緒に活動することができる。	・生地の感触が苦手で、触れることができずにいたが、繰り返すうちに触れることができるようになってきている。仲間の声に応えられる場面が増えてきている。 ----- <思い> パンを食べるのが好き	・友達の声に応え、生地に触れたり、調理器具を運んだりすることができる。

C	<ul style="list-style-type: none"> 興味のある活動に自分から立候補したり、参加したりすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> パン屋さんを将来の夢として挙げており、パン作りを楽しみにしている。具を包む活動よりは、生地作りの工程を好み、熱心に生地をこねている。 <p>-----</p> <p><思い> パン屋さんになりたい</p>	<ul style="list-style-type: none"> 調理や販売の大まかな流れが分かり、自分で気づいて取り組む場面を増やす。 友達に教えたり、友達や教師に相談したりすることができる。
D	<ul style="list-style-type: none"> 調理や制作の流れを覚え、必要なものを準備したり、友達に伝えたりすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 教師の言葉を待つ傾向が強かったが、分からないことを質問したり、状況を教師や友達に報告したりできるようになってきている。 <p>-----</p> <p><思い> Eさんみたいにつくりたい</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自分で気づいて次の活動にうつることができる。 友達に声をかけたり、教師に報告したりすることができる。
E	<ul style="list-style-type: none"> 自分から意見を出したり、わからないことを質問したりすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理を楽しみにしている。手先が器用で、新しい活動でも要領をつかむのが早い。生地をこねながら「いつもより柔らかい」などの状況を教師に伝えるようになった。 <p>-----</p> <p><思い> ふわふわのパンを作りたい</p>	<ul style="list-style-type: none"> 調理や販売の流れが分かり、困っている友達にアドバイスしたり、分からないことを自分から教師や友達に報告したりすることができる。
F	<ul style="list-style-type: none"> 教師の言葉や友達の動きを手がかりにして、調理や制作をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 経験に基づき、大まかな調理の流れを理解して行動している。いつもと違う活動を求められても、受け入れて対応できる。生地作りでは、雑にならないように、適宜教師や友達が声をかけたり見届けたりしている。 <p>-----</p> <p><思い> 早くできあがってほしいな</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自分の役割や友達に言われたことが分かり、生地作りをしたり、包装をしたりすることができる。
G	<ul style="list-style-type: none"> 安定した気持ちで、教師と一緒に調理や制作などの活動に取り組むことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 目の前にある食べ物を口に入れてしまうため、調理活動は難しかったが、教師の言葉を受けて我慢したり、一緒に行ったりことができるようになってきている。 <p>-----</p> <p><思い> できたパンを食べたい</p>	<ul style="list-style-type: none"> 簡単な調理の工程を、教師とやりとりしながら行うことができる。 食器の収納を友達と一緒に行うことができる。

<配置図>



6 本時の計画

(1) 本時の目標

- ・自分の役割が分かり、「何をすれば良いか」を判断して調理をすることができる。
- ・友達の様子を見たり、声をかけたり、その声に応えたりすることができる。

(2) 個別の目標と評価 (○できた △目標・支援に検討が必要)

A (メロンパン成形、焼き)	F (メロンパン成形)	G (サツマイモクリーム)	B (生地作り)	D (生地作り)	E (生地作り)	C (生地作り)
<ul style="list-style-type: none"> ・発酵と焼き方のオーブン設定を間違わずに行うことができる。 ・友達と一緒に、後片づけに取り組むことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・(メロンパンの) 生地のばしを自分で進めることができる。 ・友達の声に応じて、調理や後片づけをすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・用意されたサツマイモの皮を全てむくことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・友達の声を聞いて、水を何回かに分けて入れることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生地作りの終わりを判断し、教師に伝えることができる。 ・友達と交代で行ったり、困っている時に声をかけたりしながら活動することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生地作りの終わりを判断し、発酵の設定をすることができる。 ・困っている友達や活動を探している友達に声をかけて教えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生地作りの終わりを自分で判断し、教師に報告することができる。 ・友達の生地作りの様子も意識しながら、活動することができる。

(3) 学習過程

時間	学習活動	教師の支援 (○は個別の目標に対応した手立て)					準備物
5	(教室で着替え→調理室入室) 1 本時の流れを確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・身だしなみを整えることができるように、教室前にチェックするところを数点掲示しておき、自分や友達同士で確認する場面を設定する。 ・全員一斉に調理に取りかかることができるように、前時まで材料の計量などを済ませておく。 ・パンを作る目的を確認し、意欲をもつことができるように「次に食べてもらう人」の写真を提示したり、今後の日程を確認したりする。 ・自分で判断したり、生徒同士でやり取りしたりしながら活動を進めることができるように、大まかな説明にとどめる。 					カード (身だしなみのチェックポイントを示す)
6 0	2 調理をする。 ・パン生地をこねる。 → 一次発酵 ・メロンパンの成形 ↓ 二次発酵 ↓ 焼き方 ・サツマイモクリーム作り	<ul style="list-style-type: none"> ・最後まで取り組むことができるように、活動の手順表を用意する。 ○やり取りしながら活動できるように、同じテーブルで活動し、計量を終えた生地の受け渡しをする流れを設定する。(A、F) ○オーブンを正しくセットすることができるように、セット手順を書いた紙をオーブンの側に張っておく 	<ul style="list-style-type: none"> ○安心して活動を進めることができるように、T1は声を聞くことができる位置に立つ。 ○自分で活動を進めることができるように、道具の置き場所や生地を置き場所を固定する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○皮をむきやすいように、事前にサツマイモを加熱しておく。 ○活動の区切りや終わりが分かるように、サツマイモを少量ずつ皿に分け、一皿できたら違う場所に運ぶ流れを設定する。 ・活動に向かうことが難しい時は、無理強いせず適宜休憩を入れる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○少しずつ水を入れることができるように、水差しを使用する。 ○かかわり合いながら生地をこねることができるように、2人グループを設定する。(B、D) ○交代で行うことを事前に確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○仲間の様子を見ながら活動できる活動位置を設定する。 ○生地をこね上がりが分かるように、見本の写真を用意する。(C、D、E) ○生地に粘りを出す工程では、「○回延ばす」というように、具体的な数を伝える。(C、D、E) ・こね上がりの判断が難しい時に備えT1が確認する時間を設定しておく。 ○自分で判断して取り組んだり、友達に声をかけたりできるように、活動表を提示する。 ○全員の生地が発酵終了時刻をメモする係を設定する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ボウル ・お盆 ・電子秤 ・オーブン ・フードプロセッサー ・水差し ・パン生地材料 ・メロンパン用クッキー生地 ・サツマイモクリーム材料
2 5	3 後片づけをする。 (給食後に発酵終了を確認する。)	<ul style="list-style-type: none"> ○全員で取り組むことができるように、「洗う」「拭く」「収納する」などの分担ができていないかを確認する。また、流し台が込み入っている時は、調理台の片づけを行うように伝える。(A、F、D、E) ・洗った食器などを直接調理台に置くことがないように、調理台に「食器を置く場所」を示すシートを張っておく。 					※その他必要に応じて生徒自身が調理室内から器具を準備する。
1 0	(時間内に後片づけが終了した場合) 試食	<ul style="list-style-type: none"> ・「おいしい」以外の感想を引き出すことができるように、「色」「ふくらみ方」などのポイントを挙げながら全体に聞く。 					

(4) 評価の観点

- ・工程の区切りを判断し、自分から次の活動に移ったり、友達や教師に確認を求めたりすることができたか。(生徒)
- ・自分で判断する場面や、友達に声をかけて解決できる状況設定ができていたか。(教師)