

個別のニーズを反映した卒業後の生活につながる授業づくり

家庭 第1～3学年

石川県立明和養護学校高等部 教諭

1 事例の概要

本校の高等部では、個別のニーズを①生活②作業・就労③余暇④社会性・コミュニケーションの4つの観点でとらえ、個々の目標を設定している。この個々の目標を反映した個別の指導計画に基づく授業づくりを行いながら、家庭科の年間指導計画を作成することを目標に、従来の家庭科の指導内容の見直しと改善を行った。その際、将来の実生活につながる指導内容を積極的に取り入れ、卒業後の生活を豊かにし、生きる力を育めるよう配慮した。

2 実践内容

(1) 「一人で留守番ができるようになる」という個別の目標から行った授業改善

①単元の目標

- a. 昼食の準備が一人でできるようになる。
- b. ガスなどの安全性に気をつける。

②指導上の工夫点

「留守番」をする場面は、土日や夏休みなどの日中が多いと考えられた。そのために昼食に向く献立を積極的に調理実習に取り入れた。また、今までは4～5人のグループによる調理が主であったが、家で行う場合は、一人で準備から後片付けを行うことを考慮して、できるだけ個人で調理できる環境を整備した。さらに「安全性」を意識づけるため本校調理室はIHのみであったが、卓上用コンロを用いてガスの危険性についても考えることができるように配慮した。

(2) 「服や靴下など身の回りのものが自分で購入できるようになる」という個別の目標から行った授業改善

①単元の目標

- a. 服の名称など購入のために必要な知識を習得する。
- b. 服購入のロールプレイを体験し実生活へとつなげる。

②指導上の工夫点

生徒たちは、生活単元学習でお菓子の購入などの経験を積んでいるが「服の購入」をテーマにした買い物学習はあまり行っていない。そこで、今回は、教室内の一角にいろいろなサイズや色の服を準備し、一人一人の生徒がロールプレイを通して、擬似体験を積むこととした。その中で、コミュニケーションの苦手な生徒に対しては、服の購入時に必要と思われる会話を想定した台本を用意し、ロールプレイがスムーズに行えるようにした。

(3) 「偏食を改善し、食生活を見直す」という個別の目標から行った授業改善

①単元の目標

- a. 調理により食への関心を高める。
- b. 自分の体と食の関係について知る。
- c. 食品を自ら選択することにより食生活を見直す。

②指導上の工夫点

1年時の調理実習は、教師側で課題を設定して行っていた。その際、この生徒は調理にあまり関心を示さず試食もしなかった。そこで、2年時の調理では調理の課題を生徒自身が自分で選ぶこととし、生徒の調理への関心を導こうとした。また、この生徒は口頭での指示を聞き取るのが苦手なため、小さなホワイトボードを準備しメインティーチャーの指

示をサブティーチャーがホワイトボードに書きながら活動内容の理解を促すようにした。その他、生徒の選んだ課題に対して、本人が見ながら自分で調理が行えるように、写真入りのプリントや順番を表した表を個別に作成した。また、卒業後の生活をイメージしてスーパーで昼食を買う実践を行い、その問題点について認識できるようにした。

B—1 年間指導計画の改善

3 指導の実際 「実践内容2－(3) 食生活を見直す」

時間	学習活動	指導・手だて支援
10	・本時の課題「昼食を買いに行く」ときに意識することを考える。	・意識することは何か意見が出ない場合は肥満など健康と食品の関係についての話題を出す。 ・スーパー内でのマナー、金銭の使い方等についても意識がいくように説明する。
50	・スーパーに自分の昼食を買いに行く。	・選び方がわからず戸惑っている場合は、何に困っているのかを聞き、どうすればよいかアドバイスする。
10	・買ってきたもののカロリー、栄養バランスなどをプリントに記入する。	・書き方がわからない場合は、板書した見本を見るように言う。
10	・どのような買い方をすればよいか意見を出し合い改善方法を探る。	・どう改善すればいいかわからない場合は、改善の具体例を示す。

C—1 指導案・実践内容2－(1)

C—2 生徒用プリント・実践内容2－(1)

C—3 調理実習写真教材・実践内容2－(1)

C—4 指導案・実践内容2－(2)

C—5 生徒用プリント実践内容2－(2)

4 成果と課題

(1) 成果

家庭科の指導において個別のニーズに基づき、実生活につながる指導内容を実践したことにより、生徒自身も「将来の生活」を具体的にイメージすることができ、より意欲的に授業に参加できるようになった。特に調理では、個人調理を主に据えたことにより、学校で実践したことを自信を持って家でも実践しやすい状況ができた。「今日の調理実習で作ったものを今度の休みの日に作ってみる。今度の調理実習ではチャーハンが作りたい。」というような積極的な意見も出るようになった。さらに3年生になると卒業後の生活をより具体的にイメージするため、食生活の改善を「惣菜の利用」から実践したことはバランスのよい食生活を自分の問題として考えることができるよい機会となった。

(2) 課題

授業自体は、8～9名のグループによる指導であるために生徒一人一人に個別の目標がありながらもなかなか授業にそれらの目標を盛り込んでいくことは容易ではない。ただ今回の実践を通して一人のニーズであってもその目標を工夫して取り入れることによって他の生徒にも成果が表れることがわかった。これからも指導計画全体のバランスを見ながら個のニーズをいかに取り入れていくか考えていきたい。

また、授業で実践したことを実生活へ移行し定着をはかるためには、本人の意識とともに家庭との連携がますます必要になってくるであろう。

更に、指導内容は1学年だけで終わることなく、高等部1年から3年まで系統性を持たせることが大切だということがわかり、家庭科担当6人で連携しながら指導内容全体の見直しを図っている。今後は、他教科との連携や進路先との連携も視野に入れ、更に指導内容の検討を深める必要がある。