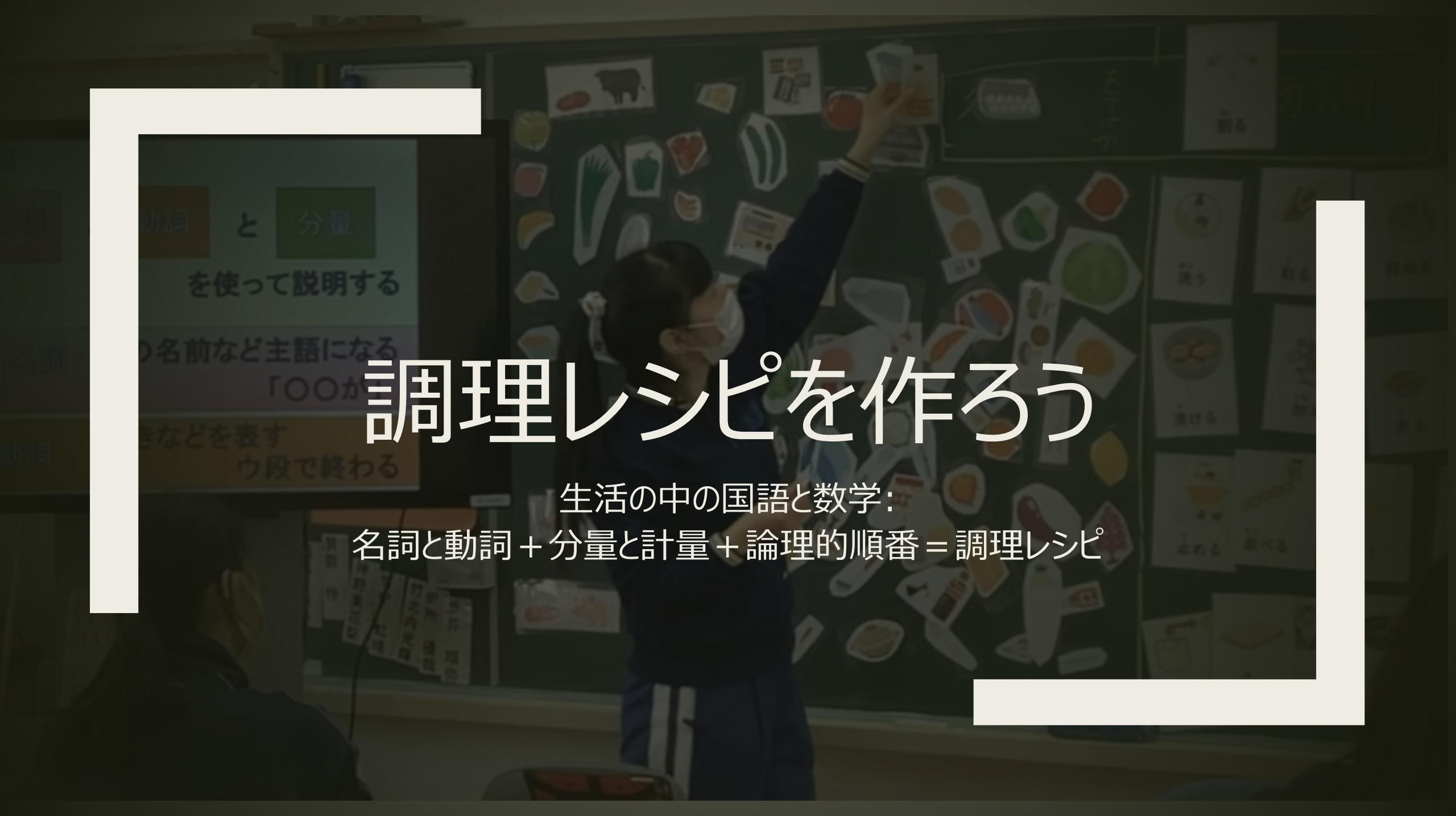


授業づくり研修③ (パッケージ研修支援全大会)

- 1 指導主事から講評及び助言
- 2、授業者より発表
- 3、見学者間でグループ討議
4. まとめ（全体で共有）

A teacher in a dark blue uniform and a white face mask stands in a classroom, pointing at a board covered with numerous small cards featuring various food items like fruits, vegetables, and meats. The scene is dimly lit, with the board and the teacher's hand being the primary light sources. The overall atmosphere is educational and practical.

調理レシピを作ろう

生活の中の国語と数学：
名詞と動詞 + 分量と計量 + 論理的順番 = 調理レシピ

学習指導案

- 苦勞したこと

授業づくり

- 意識していること

学習指導案

位置づけの確認

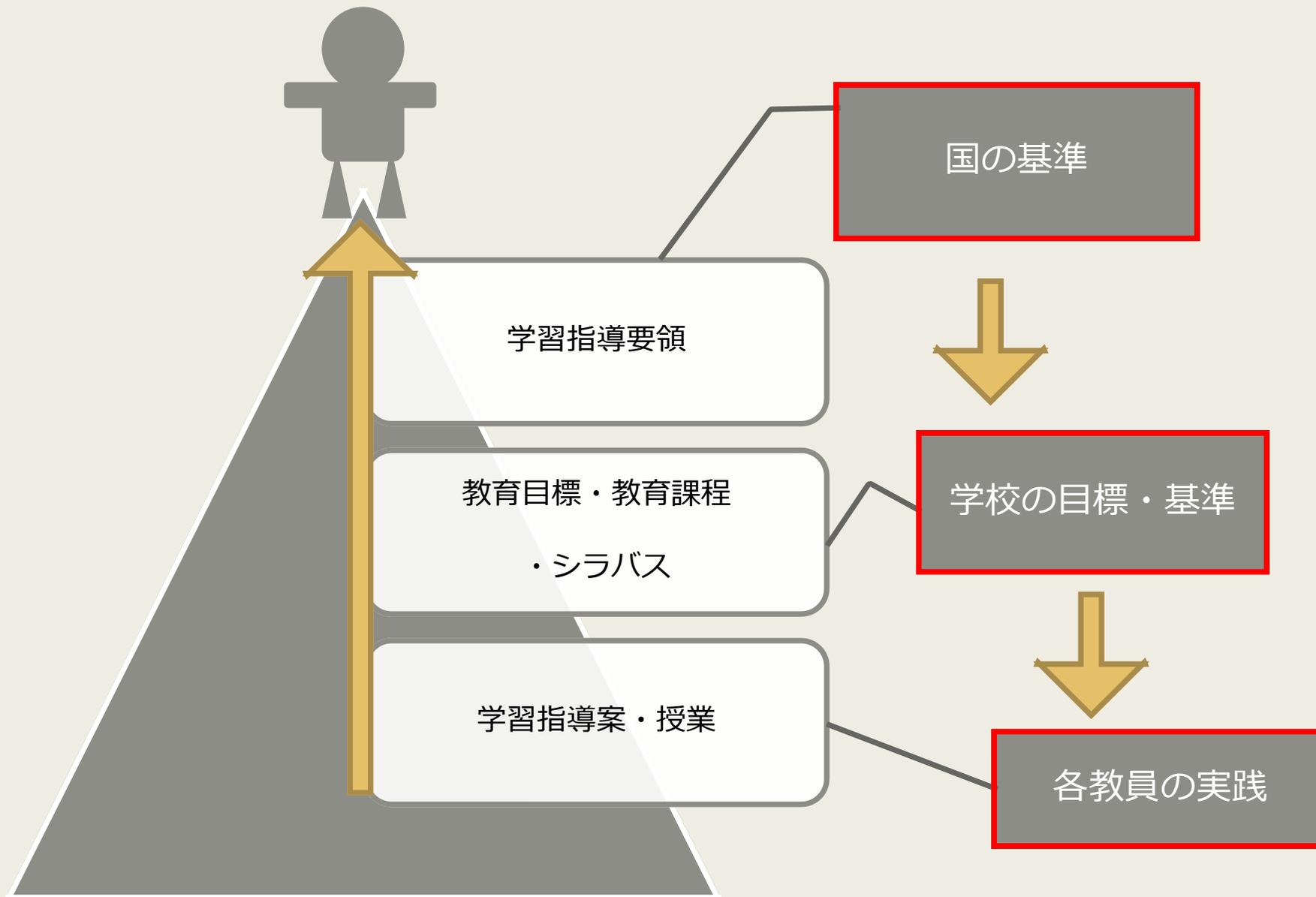
人格の完成

平和で民主的な国家及び社会の形成者として
必要な資質・心身ともに健康

資質・能力

国家が目指す事

目指す力を持つ子ども



学力の三要素

～資質・能力の3本柱～

習得



知識・技能

何を知っているか、
何ができるか

育成



思考力・判断力・
表現力

知っていること・
できることをどう使うか

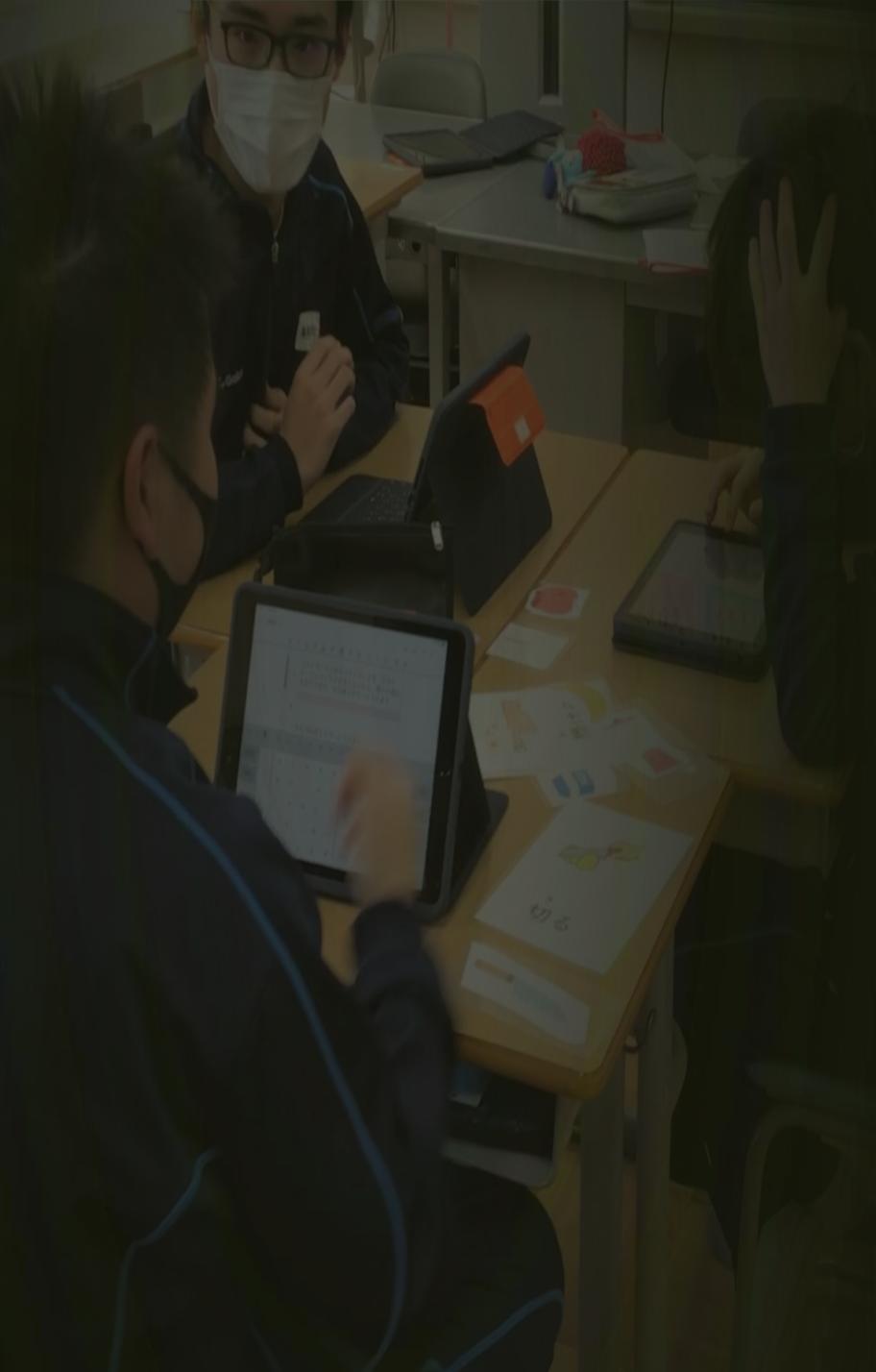
涵養



学びに向かう力、
人間性等

どのように社会・
世界と関わり、
よりよい人生を送るか



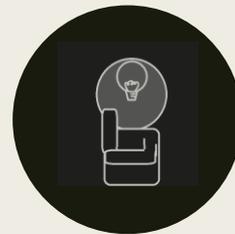


評価の三つの観点

粘り強い取組を行おうとする側面、粘り強い取組を行う中で、自らの学習を調整しようとする側面



知識・技能



思考・判断・
表現



主体的に学習に
取り組む態度

手法



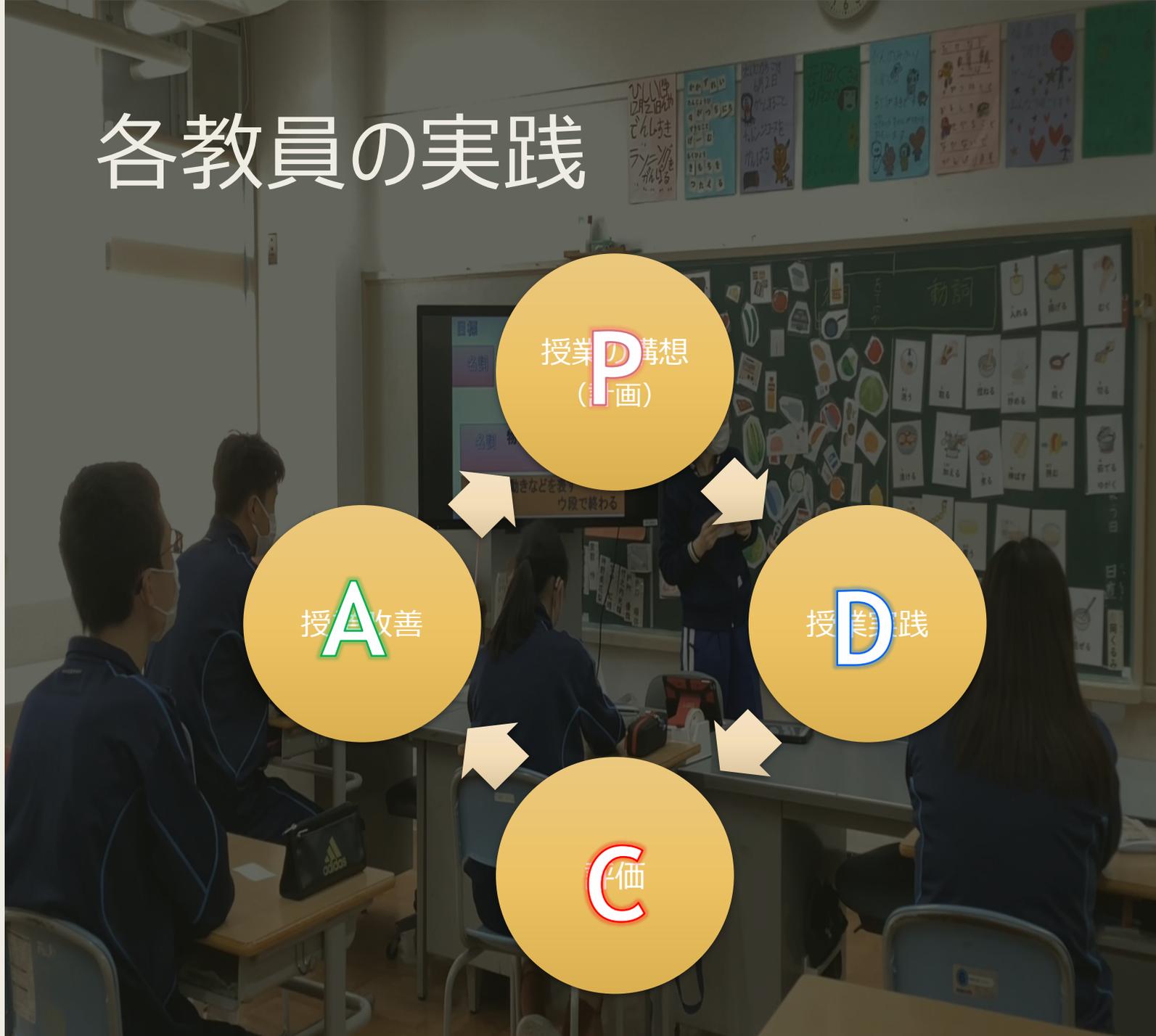
目標



主体性を持ち、多様な人々と協働しつつ学習する態度



各教員の実践



各教科を合わせた指導の留意点

- 生活単元学習では、広範囲に**各教科等の目標や指導内容**が扱われる。
- 単元は、**各教科の見方・考え方を生かしたり、働かせたりすることのできる内容を含む活動で組織され**、児童生徒がいろいろな単元を通して、多種多様な意義のある経験ができるよう計画されていること

教科の見方・考え方

授業：国数

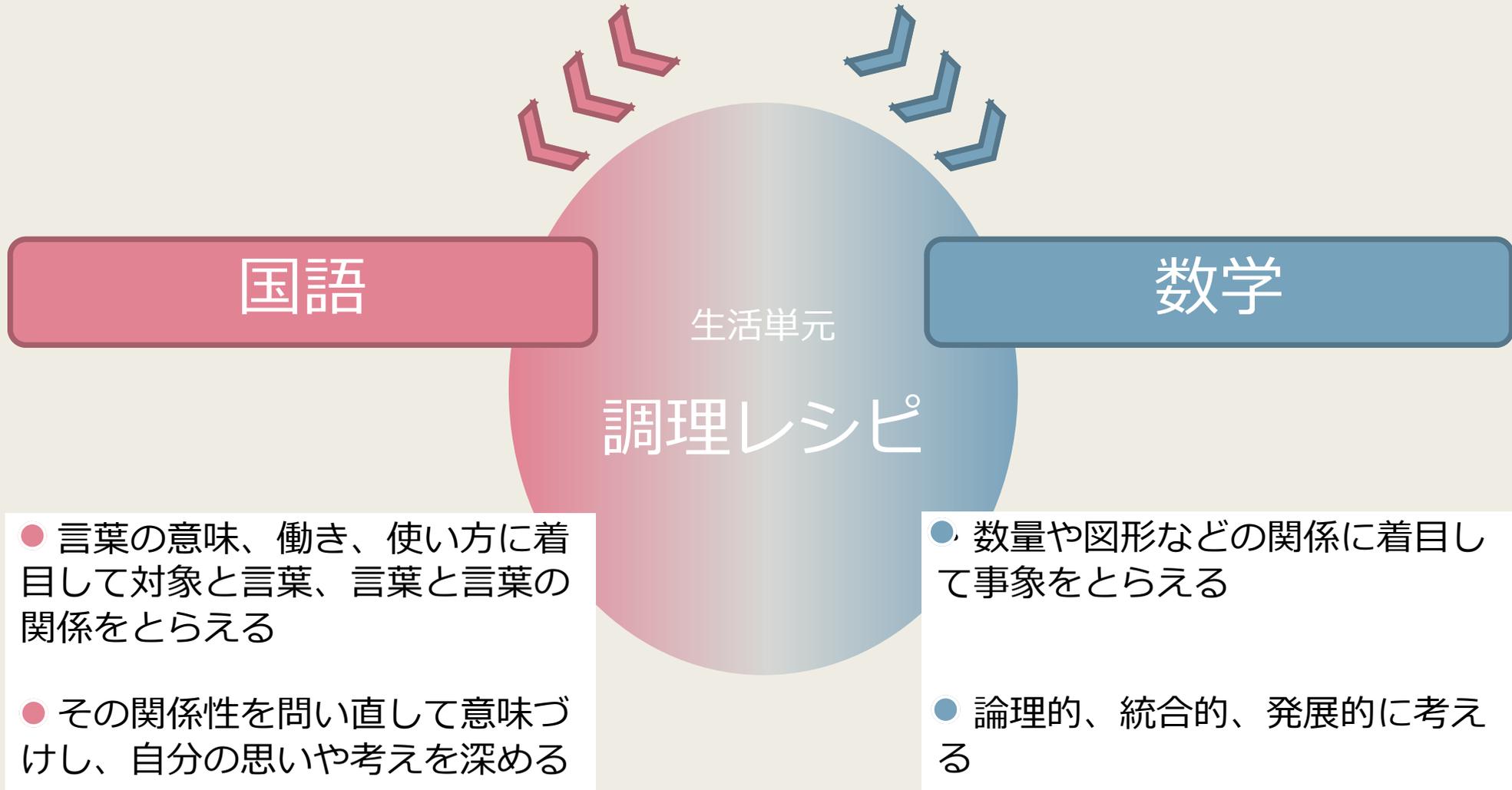
国語

- 言葉の意味、働き、使い方に着目して対象と言葉、言葉と言葉の関係をとらえる
- その関係性を問い直して意味づけし、自分の思いや考えを深める

数学

- 数量や図形などの関係に着目して事象をとらえる
- 論理的、統合的、発展的に考える

授業：国数

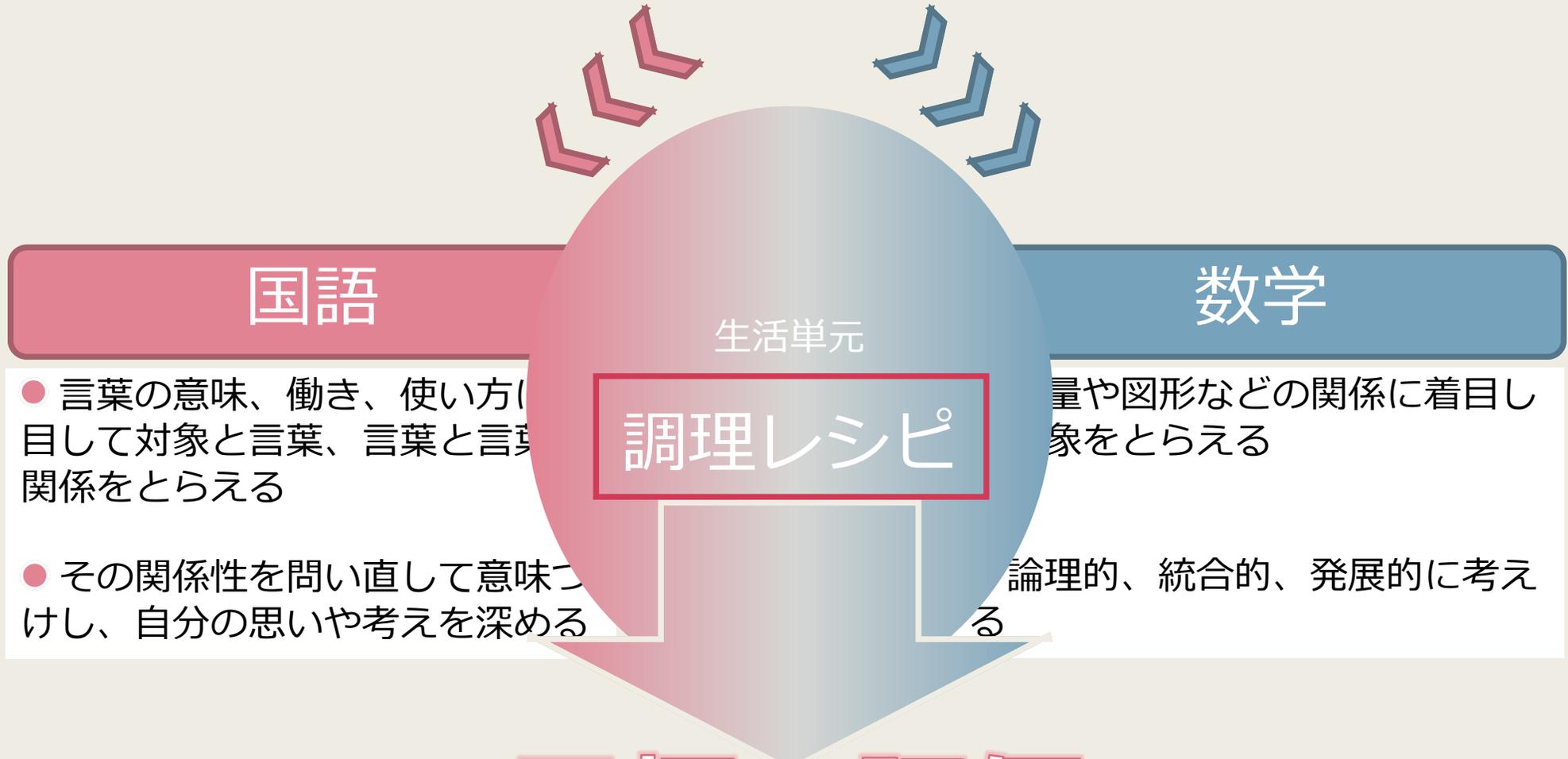


各教科だけなら目標も評価の観点も
深慮できてる



ところが、どっこの

授業：国数



目標・評価

生活単元

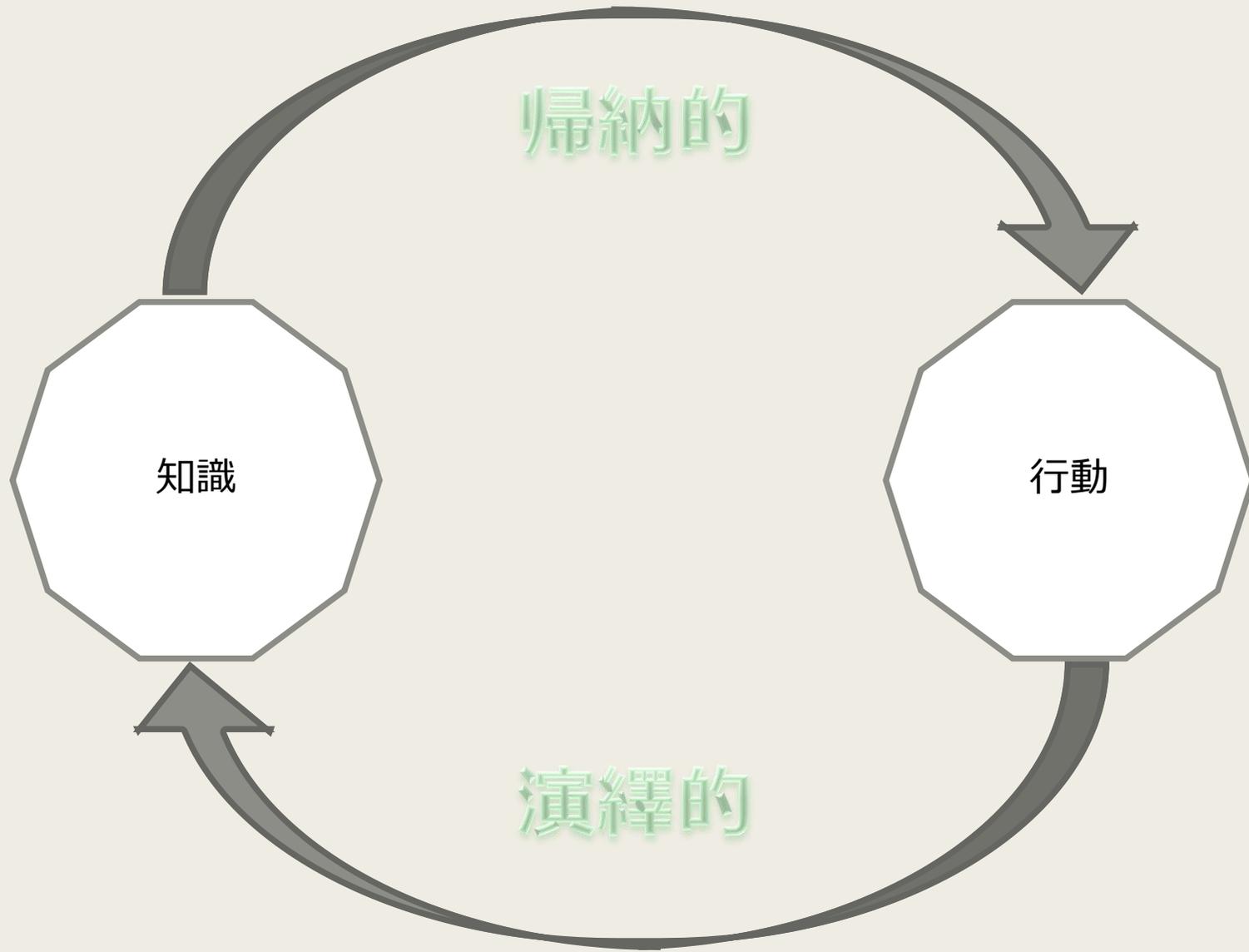
調理レシピ

目標・評価

名詞→調理器具・食材
動詞→調理方法

分量・計測→秤
計量カップ
計量スプーン

これらを用いることで
名詞や動詞、重さや容積・計測が分かったこととする



Before

5. 単元 (題材) 目標

国語

数学

- ・名詞や動詞の活用について知る(知・技)
- ・考えとそれを支える理由など、情報と情報との関係について知る(知・技)
- ・語句に注意しながら正しく読んだり、自分の考え(意見や理由)を相手に伝わるように言葉で書き表したりする(思・判・表)
- ・相手に伝わるように話したり、相手の意見を聞き、正しく理解したりする(思・判・表)
- ・日常生活の中における言語活動に気づき、その能力の向上を図ろうとする(学)
- ・身の回りにある体積、重さの単位(g,kg)と測定の意味について知り、量の大きさ(ml(cc),l)についての感覚を豊かにするとともに、それらを測定することについての技能を身に付ける(知・技)
- ・身の回りの事象を量や重さに着目して捉え、量や重さの単位を用いて的確に表現する(思・判・表)
- ・数量に進んで関わり、生活に活用しようとする態度を身に付ける(学)

After

5. 単元 (題材) 目標

- ・料理のレシピを通して、名詞や動詞の使い方や、体積や重さの単位について知り、それらを測定する技能を身に付けたり、レシピから得る情報の上に自分の考えがあることに気付く。(知・技)
- ・料理レシピを正しく読んだり、量や重さの単位も使いながら書いたり、相手に伝わるように自分の考えを話したり、正しく相手の言っていることを理解したりする。(思・判・表)
- ・数量や言語活動に進んで関わり、調理など生活に活用しようとする態度を身に付ける(学)

Before

9. 単元（題材）の評価規準

	A 知識・技能	B 思考・判断・表現	C 主体的に学習に取り組む態度
国語	<p>①名詞や動詞があることを理解している。</p> <p>②語句の役割を理解している。</p> <p>③文の情報とイラストの情報の関係について理解している。</p>	<p>①声の大きさに注意し、自分の考えを言葉で伝えている。</p> <p>②文章を読んで理解したことや考えを伝え合っている。</p> <p>③語句に注意しながら、文の内容を捉える</p>	<p>①日常生活における言語活動に気づき、話すときに言葉で表すことを大切にしようとする。</p> <p>②言語化する大切さに気づき、学んだ力を使い、考えを伝え合うために工夫しようとしている。</p>
数学	<p>①1gが1円と同じ重さであることを知ったり、計量器で測定したりする。</p> <p>②重さについて、およその見当を付け、単位を選択したり、計器を用いて測定したりしている。</p>	<p>①調理に使う食材をgやml(cc)を使って分量を表している。</p> <p>②身の回りのものの特徴に着目し、目的に適した単位で量の大きさを表現したり、比べたりしている。</p>	<p>①調理の場面で重さや量の単位を使うことに気づき、学習した事を違う調理場面で生かそうとしている。</p> <p>②重さの測定の経験を調理だけでなく他の日常生活にも工夫して生かそうとしている。</p>

After

9. 単元（題材）の評価規準

	A 知識・技能	B 思考・判断・表現	C 主体的に学習に取り組む態度
	<p>1 料理のレシピで、名詞や動詞を見つけたり、重さや容量を測定したりしている。</p> <p>2 料理のレシピを通して名詞や動詞について知ったり、重さや容量の単位について知ったりしている。</p> <p>3 料理のレシピを正しく読み書きしたり、容量や重さを目的に応じた単位で書いたりしている。</p>	<p>1 料理のレシピを読み書きしたり、声の大きさ等に気を付けて話したり相手の話を聞いたりしている。また、相手に分量が正しく伝わるように容量や重さの単位を書いたりしている。</p> <p>2 料理のレシピを相手に伝わるように気を付けて話したり聞く態度に注意して話を聞いたりしている。また、相手に分量が正しく伝わるように容量や重さを目的に応じた単位で書いたりしている。</p>	<p>1 調理の場面で重さや量の単位を使うことに気づき、学習した事を違う調理場面で生かそうしたり、日常生活における言語活動に気づき、話すときに言葉で表すことを大切にしようとする。</p> <p>2 重さの測定の経験を調理だけでなく他の日常生活にも工夫して生かそうしたり、言語化する大切さに気づき、学んだ力を使い、考えを伝え合うために工夫しようとしている。</p>

Before

10. 単元 (題材) の指導と評価の計画 (全15時間、本時は第7時)

次	時	学習内容	学習活動	指導上の留意点	評価規準 (評価方法)
7	13 ~ 16	○レシピ作り ・説明文を書く ・相手に伝わる 説明	・自分の好きな料理を考える ・「何(が、を)」(名詞)「どうする」(動詞)、重さや容量の単位、説明の順序を意識しながらレシピをつくる ・作ったレシピを発表する	・必要に応じて料理の動画などを、レシピ説明の文章を考える際の参考にするよう促し、動画を見ながら、動作や物の名前の確認を行う ・自分のレシピを伝わりやすく文章にするように名詞や動詞、物の単位に意識が向くように言葉がけを行う。 ・聞く態度や話す態度を予め伝えて意識して聴けるように促す	国語A①②、B①②③、C①② 数学A②、B①②、C①② (自分の好きな料理レシピを作る際に、学習した知識を生かそうとしたり、工夫しようとしていたりしている) (レシピを発表する際、声量や語句の使い方を工夫して発表しようとする)

After

10. 単元 (題材) の指導と評価の計画 (全15時間、本時は第13時)

次	時	学習内容	学習活動	指導上の留意点	評価規準 (評価方法)
7	13 ~ 16	○レシピ作り ・説明文を書く ・相手に伝わる 説明	・自分の好きな料理を考える ・「何(が、を)」(名詞)「どうする」(動詞)、重さや容量の単位、説明の順序を意識しながらレシピをつくる ・作ったレシピを発表する	・必要に応じて料理の動画などを、レシピ説明の文章を考える際の参考にするよう促し、動画を見ながら、動作や物の名前の確認を行う ・自分のレシピを伝わりやすく文章にするように名詞や動詞、物の単位に意識が向くように言葉がけを行う。 ・聞く態度や話す態度を予め伝えて意識して聴けるように促す	A、B、C (自分の好きな料理レシピを作る際に、学習した知識を生かそうとしたり、工夫しようとしていたりしている) (レシピを発表する際、声量や語句の使い方を工夫して発表しようとする)

で、評価は？



名前	糸原快彦 尾鼻風香
----	-----------

料理名	目玉焼き
-----	------

必要な食材

食材名	分量
卵	1個
油	少々
水	大さじ1

調理器具

調理器具名	使い道
フライパン	目玉焼きを焼く時に使います
アルミホイル	フライパンのフタの代わりに使います
計量スプーン	焼く時に水を入れる時に使います
お皿	焼いた目玉焼きをお皿に入れます
フライ返し	焼いた目玉焼きを入れる時に使います
水	目玉焼きに入れる時に使います

調理手順

1	火をつけてフライパンを熱します。
2	油を引く。✓
3	卵を割る。✓
4	フライパンで焼く。✓
5	計量スプーンで水をフライパンに入れる。✓
6	アルミホイルでフタする。✓
7	30秒待ちます 火を消します 1分待ちます
8	アルミホイルを取ります フライ返しで目玉焼きをお皿に入れます

After

A 知識・技能

- 1 料理のレシピで、名詞や動詞を見ついたり、重さや容量を測定したりしている。
- 2 料理のレシピを通して名詞や動詞について知ったり、重さや容量の単位について知ったりしている。
- 3 料理のレシピを正しく読み書きしたり、容量や重さを目的に応じた単位で書いたりしている。

9. 単元(題材)の評価規準

A 知識・技能	B 思考・判断・表現	C 主体的に学習に取り組む態度
<ol style="list-style-type: none">1 料理のレシピで、名詞や動詞を見ついたり、重さや容量を測定したりしている。2 料理のレシピを通して名詞や動詞について知ったり、重さや容量の単位について知ったりしている。3 料理のレシピを正しく読み書きしたり、容量や重さを目的に応じた単位で書いたりしている。	<ol style="list-style-type: none">1 料理のレシピを読み書きしたり、声の大きさ等に気を付けて話したり相手の話を聞いたりしている。また、相手に分量が正しく伝わるように容量や重さの単位を書いたりしている。2 料理のレシピを相手に伝わるように気を付けて話したり聞く態度に注意して話を聞いたりしている。また、相手に分量が正しく伝わるように容量や重さを目的に応じた単位で書いたりしている。	<ol style="list-style-type: none">1 調理の場面で重さや量の単位を使うことに気づき、学習した事を違う調理場面で生かそうとしたり、日常生活における言語活動に気づき、話すときに言葉で表すことを大切にしようとする。2 重さの測定の経験を調理だけでなく他の日常生活にも工夫して生かそうとしたり、言語化する大切さに気づき、学んだ力を使い、考えを伝え合うために工夫しようとしていたりしている。

グループで 話し合い

一旦書かれた
調理手順を
わかり易いか
どうか吟味する



C 主体的に学習に取り組む態度

- 調理の場面で重さや量の単位を使うことに気づき、学習した事を違う調理場面で生かそうとしたり、日常生活における言語活動に気づき、話すときに言葉で表すことを大切にしようとしたりする。
- 重さの測定の経験を調理だけでなく他の日常生活にも工夫して生かそうとしたり、言語化する大切さに気づき、学んだ力を使い、考えを伝え合うために工夫しようとしたりしている。

After

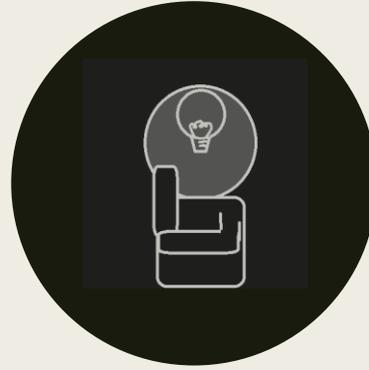
9. 単元(題材)の評価規準

A 知識・技能	B 思考・判断・表現	C 主体的に学習に取り組む態度
<ol style="list-style-type: none"> 料理のレシピで、名詞や動詞を見つけたり、重さや容量を測定したりしている。 料理のレシピを通して名詞や動詞について知ったり、重さや容量の単位について知ったりしている。 	<ol style="list-style-type: none"> 料理のレシピを読み書きしたり、声の大きさ等に気を付けて話したり相手の話を聞いたりしている。また、相手に分量が正しく伝わるように容量や重さの単位を書いたりしている。 料理のレシピを相手に伝わるように気を付けて話したり聞き取らせたりしている。また、相手に分量が正しく伝わるように容量や重さを目的に応じた単位で書いたりしている。 	<ol style="list-style-type: none"> 調理の場面で重さや量の単位を使うことに気づき、学習した事を違う調理場面で生かそうとしたり、日常生活における言語活動に気づき、話すときに言葉で表すことを大切にしようとしたりする。 重さの測定の経験を調理だけでなく他の日常生活にも工夫して生かそうとしたり、言語化する大切さに気づき、学んだ力を使い、考えを伝え合うために工夫しようとしたりしている。



知識・技能

食材・調理器具(名詞)や調理方(動詞)の知識・説明には順番が重要という知識



思考・判断・表現

食材・調理器具(名詞)や調理方(動詞)の知識・説明には順番が重要という知識を生かした伝わりやすい調理レシピの記述

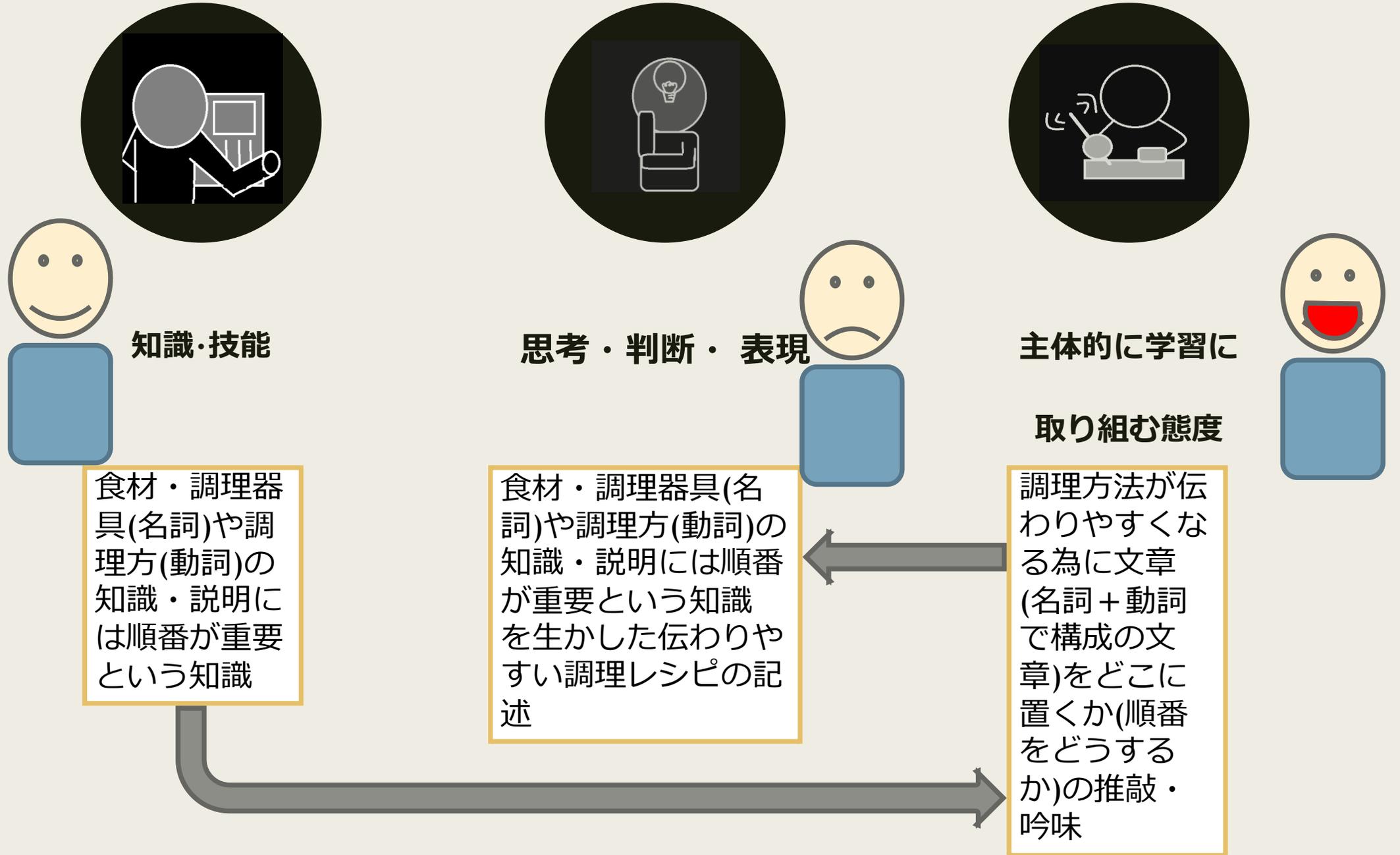


主体的に学習に

取り組む態度

調理方法が伝わりやすくなる為に文章(名詞+動詞で構成の文章)をどこに置くか(順番をどうするか)の推敲・吟味





B 思考・判断・表現

- 料理のレシピを読み書きしたり、声の大きさ等に気を付けて話したり相手の話を聞いたりしている。また、相手に分量が正しく伝わるように容量や重さの単位を書いたりしている。
- 料理のレシピを相手に伝わるように気を付けて話したり聞く態度に注意して話を聞いたりしている。また、相手に分量が正しく伝わるように容量や重さを目的に応じた単位で書いたりしている。

After

9. 単元(題材)の評価規準

A 知識・技能	B 思考・判断・表現	C 主体的に学習に取り組む態度
<ol style="list-style-type: none"> 料理のレシピで、名詞や動詞を見つけたり、重さや容量を測定したりしている。 料理のレシピを通して名詞や動詞について知ったり、重さや容量の単位について知ったりしている。 	<ol style="list-style-type: none"> 料理のレシピを読み書きしたり、声の大きさ等に気を付けて話したり相手の話を聞いたりしている。また、相手に分量が正しく伝わるように容量や重さの単位を書いたりしている。 料理のレシピを相手に伝わるように気を付けて話したり聞く態度に注意して話を聞いたりしている。また、相手に分量が正しく伝わるように容量や重さを目的に応じた単位で書いたりしている。 	<ol style="list-style-type: none"> 調理の場面で重さや量の単位を使うことに気づき、学習した事を違う調理場面で生かそうとしたり、日常生活における言語活動に気づき、話すときに言葉で表すことを大切にしようとしたりする。 重さの測定の経験を調理だけでなく他の日常生活にも工夫して生かそうとしたり、言語化する大切さに気づき、学んだ力を使い、考えを伝え合うために工夫しようとしたりしている。

F君の本授業の評価

主体性を持ち、
多様な人々と
協働しつつ学
習する態度

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
調理レシピ作成 (名詞・動詞・ 説明順序・分量)	○	△	○
話し合い	○	○	○

名前 竹之内光輝福島涼介二重圭助

料理名 野菜ジュース

必要な食材

食材名	分量
りんご	200g
人参	45g
バナナ	150g
牛乳	70ml

調理器具

調理器具名	使い道
計量カップ	牛乳を入れる。
包丁	バナナを包丁で切る。
ミキサー	野菜と果物を入れてミキサーを押す。

調理手順

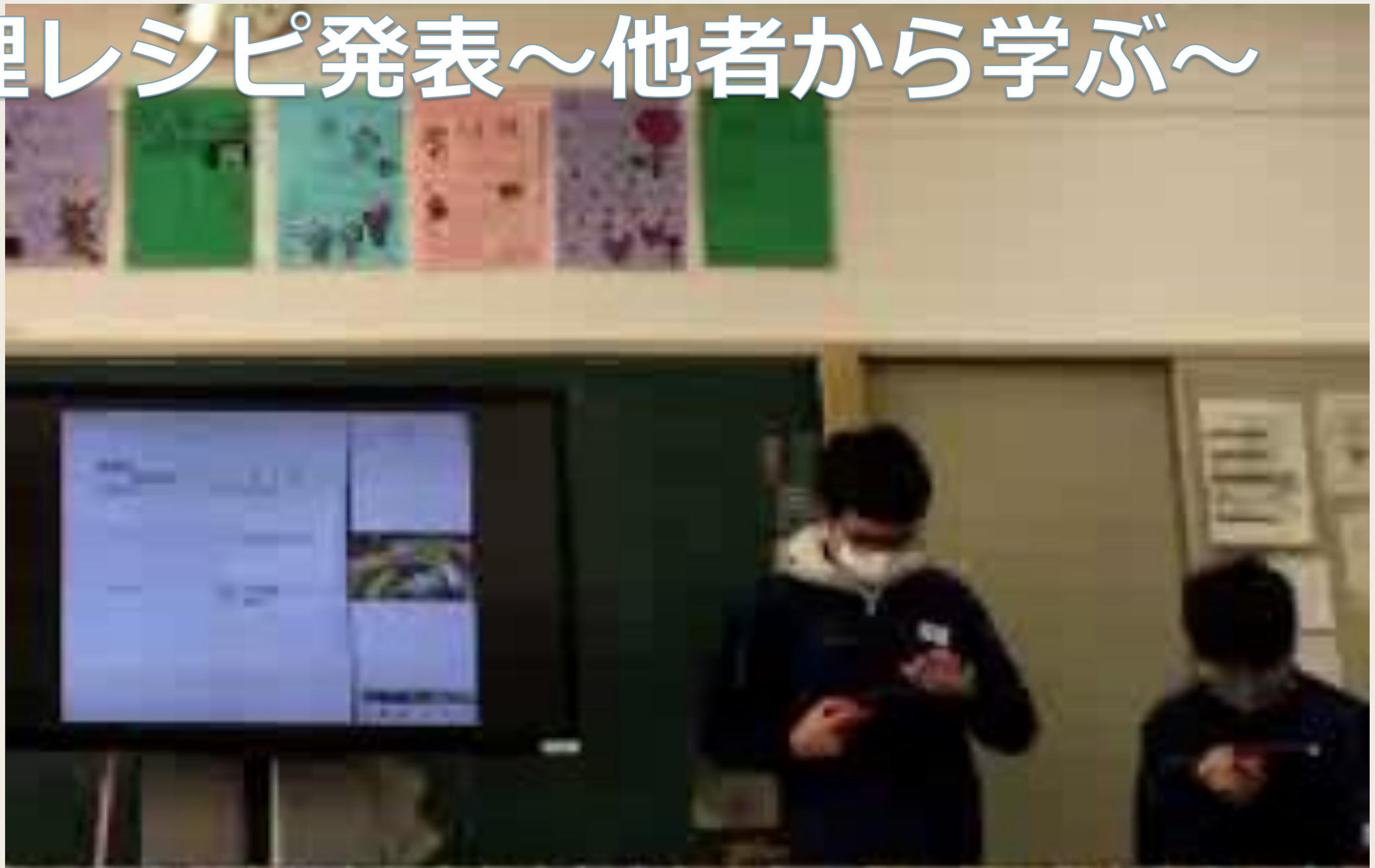
1	バナナを包丁で薄切りで切ります。
2	そして、切ったバナナをミキサーに入れ、りんごを包丁で切り、その後、ミキサーに入れます。
3	スライサーで人参をスライスします、スライサーでスライスできなくなったら残りの部分を包丁で切ります。
4	3番の人参をミキサーに入れます。
5	牛乳70mlをミキサーに入れます。
6	ミキサーにかけて1分間待ちます。
7	6番をコップに移して完成〜♥
8	

試行錯誤の痕跡が残っている、ね

野菜ジュースグループの評価

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
調理レシピ作成 (名詞・動詞・ 説明順序・分量)	○	○	○
話し合い	○	○	○

調理レシピ発表～他者から学ぶ～



1

調理器具

調理器具名	使 い 道
計量カップ	牛乳を入れる。
包丁	バナナを包丁で切る。
ミキサー	野菜と果物を入れてミキサーを押す。

2

調理器具

調理器具名	使 い 道
フライパン	目玉焼きを焼く時に使います
アルミホイル	フライパンのフタの代わりに使います
計量スプーン	焼く時に水を入れる時に使います
お皿	焼いた目玉焼きをお皿に入れます
フライ返し	焼いた目玉焼きを入れる時に使います
水	目玉焼きに入れるときに使います

3

調理器具

調理器具名	使 い 道
包丁 まな板	白ネギ、葉ネギ、生姜、ニンニクを切るため
木ベラ	材料を炒めるために使う。
フライパン 菜箸	炒めるのに使う。
ボール	片栗粉を混ぜるため
さら	完成した、麻婆豆腐を入れる

教員アドバイス

生徒意見交換

授業づくり

学ぶべき目標を示す

自分たちで動く、話す、考える

お勧め手法で可能なものはどんどん取り入れる

必要に応じてICT活用

授業づくり

学ぶべき目標を示す

最近流行りの
「不思議の種」は
このグループには難しい

評価につながる → 成績 楽

生徒がどの方向に向かえば良いか、理解しやすい (焦点化)

指導も焦点化しやすい→目標以外で気になるところはさらりと流す

必要に応じてICT活用

授業づくり

学ぶべき目標を示す

自分たちで動く、話す、考える

私しゃべりが下手。
聞いているだけでは
面白ない。

ちょっと苦労したり、工夫したり、能動的な方が記憶に残りやすい

友達同士の会話は楽しい → 楽しい方が学びやすい、記憶に残る

多少の脱線は大目に見る、大らかに修正する、修正し合うのを待つ

できた感が大きい

プレゼンの仕方相互評価

授業づくり

学ぶべき目標を示す

自分たちで動く、話す、考える

お勧め手法で可能なものはどんどん取り入れる

UD・焦点化・構造化・研修会・心理学・応用行動分析・ジェントルティーチング

サンドイッチ法・育児・ドッグトレーニング・メディアの視聴率獲得工夫・文化芸術・五感

授業づくり

学ぶべき目標を示す

自分たちで動く、話す、考える

お勧め手法で可能なものはどんどん取り入れる

必要に応じてICT活用

・実は私はアナログ派

デジタルが「学習効率が良い」場合（辞書やドリルの代わりだけにしない）

名前 樋口寿来愛

料理名 麻婆豆腐

必要な食材

食材名	分量
ひき肉	150gぐらい
豆腐	一丁
白ネギ	1本
葉ネギ	1本
生姜 油 ごま油	生姜少々 さとう大さじ2
豆板醤 ケチャップ「少々」 鶏がらのもと 醤油	豆板醤小さじ3 鶏ガラ少々 醤油大さじ2
甜麺醤 片栗粉 にんにく (お好み)	片栗粉 適量 甜麺醤大さじ1 ニンニク1かけ

調理器具

調理器具名	使い道
包丁 まな板	白ネギ、葉ネギ、生姜、ニンニクを切るため
木ペラ	材料を炒めるために使う。
フライパン	炒めるのに使う。
ボール	片栗粉を混ぜるため
さら	完成した、麻婆豆腐を入れる

調理手順

1	生姜の皮をむいてから、生姜をみじん切りに切る。小さい皿にうつしておく にんにくも、同じようにする。
2	葉ネギ、白ネギを根本の部分を切ってから、みじん切りに切る。
3	豆腐を一口サイズに切る フライパンに油を引く、中火で火をつける🔥
4	フライパンにみじん切りにした白ネギ、生姜、ニンニクを入れていためる ひき肉も入れて炒める (色が変わるまで)
5	豆板醤を入れて、さらに炒める 残りの調味料も入れる🗄️順番は適当でOK
6	しばらく煮込んだ後、豆腐を入れて、さらに、煮込む (豆腐に味が、染みるまで)
7	火を弱めて片栗粉を水で溶く 溶かした片栗粉を混ぜながらゆっくり入れる
8	最後に、葉ネギを入れて 完成～

料理苦手な人もできた、麻婆豆腐レシピ

学びて思わざれば則ち罔し
思ひて学ばざれば則ち殆し

学習の意味

三人寄れば文殊の知恵

学習方法

学びて行わざれば則ち知らざるが如し

学習の意味

ありがとうございました