

イマージョン教育（英語科・家庭科） 学習指導案

授業者：神戸山手女子中学校 教諭 Paula Angeline Reyes
山田 茉莉奈
甘利 摩美

場 所：調理実習室

1. 日 時： 2022年10月15日（土） 第4校時 11：50～12：40

2. 対 象： 中学3年1組 19名

3. 科目名： イマージョン教育（英語＋家庭科）

4. 単元名： チョコチップカップケーキを作ろう

5. 授業観について

○生徒観

家庭科に関しては食分野、特に調理実習を楽しみにしている生徒が多いが、個人個人で興味や、技術に対する関心度の差が大きいのが実情である。また、元気の良い生徒が多い一方、英語が不得手である生徒が一定数おり、知識量や到達度の個人差のあるクラスでもある。今回の授業は、通常の英語の授業では出てこない単語や日常会話での言い回しなど幅広い言語に接することが利点である。生徒たちを盛り上げていきつつ、また、何気ない会話で用いる表現を使えるように指導していきたい。

○教材観

健康で心身ともに豊かな生活を送るためには、インスタント食品やファストフードなどが多い栄養の偏った食生活ではなく、若いうちから望ましい食習慣を身につけ実践することが大切である。特に、中学生においては、自分自身の食生活に対する関心、調理における材料などの扱い方など、様々な角度から食の知識を身につけることは必須だと考えている。今回は英語を用いて簡単な調理を行うことを通じて、日常生活の調理で使える英語を楽しく習得するとともに、英語での「混ぜる」「粉をふるう」などの言葉にもなじんでいくことで、英語への関心や理解に繋げたい。

○指導観

英語での調理手順をある程度理解したうえで、調理実習を進めていく。また、計量スプーンや粉ふるいなどの調理器具の特徴や取り扱い方などを正しく理解し、安全に使用させることはもちろん、香り、色、形などの外観やオーブンの温度など、五感を通して生徒自身が感じるとともに、調理によって変化することなどを理解できるようにしたい。調理実習は苦手という生徒もいるが、手順が簡単な菓子作りを経験させることで自信を持ち、自分でできたという自信につなげ、食や英語についての関心を深めたいと考える。

6. 指導計画

- (1) 英語を用いて日常食の調理をしよう 基礎技能～調理道具の使い方～ …1時間
- (2) 英語を用いて日常食の調理をしよう ～簡単な菓子作り～ …1時間（本時1／3）
- (3) 豊かな食生活に向けて …1時間

7. 本時の指導目標

- (1) 英語を使って、調理手順を理解することができる。
- (2) 調理器具を正しく安全に使う。調理を通して、生活で使える英語を用いて話すことができる。
- (3) 英語による調理実習を通して、英語の4技能5領域を伸長する。

8. 教材

調理実習レシピスライド(iPad)、プリント、ロイロノート

9. 学習の流れ

段階	時間	学習内容・学習活動	指導上の留意点
導入	10分	<p>【導入】 4技能5領域【Listening、Writing】 レシピの要約を用いて、ディクテーションをする。</p> <p>英語の表現を学ぶ。 ①材料や器具 ②調理過程に関する表現 ③返答の表現</p>	<p>本時の目標を提示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・語群から選ぶ形式で行う。 ・答えの確認 ・これらのバリエーションについては、ホワイトボードや生徒たちのiPadで確認できるようにする。
展開	25分	<p>【調理実習】 チョコチップカップケーキを焼く。</p> <p>Step 1 ベーキングパウダーを計る。</p> <p>Step2 小麦粉とベーキングパウダーを振るう。</p> <p>Step 3 ボウルにバターと砂糖を入れて、泡立て器で混ぜる。</p> <p>Step 4 卵を少しずつ加えて、泡立て器で混ぜる。</p> <p>Step 5 ふるいにかけて小麦粉とベーキングパウダーを加えて混ぜる。</p> <p>Step6 チョコチップを加える。</p> <p>Step7 4技能5領域【Speaking【やり取り】】 a. 「Which color do you like?」という全体への問いかけに対して、各テーブルでやり取りを行い、カップの色を選択する。 b. 自分で選んだカップに生地をスプーンで入れる。</p> <p>手を洗い、試食室に移動する。</p>	<p>★各ステップごとに、 ① レシピの確認(リピーティング) ② 各テーブルにてステップを実践する</p> <p>★生徒が人前で英語を使うことに躊躇する場合がありますので、<u>恥ずかしがらずに使えるように教員が盛り上げる。</u> ⇒生徒が反応しにくい雰囲気であれば教員が<u>ファシリテート</u>する。</p> <p>以下、※は使用物を示す。 ※すりきり棒を使用する。</p> <p>※ふるいとボウルを使用する。 ※常温に戻したバターを使用する。 ★適宜、机間巡視を行い、進捗状況を把握する。</p> <p>※バター、砂糖、ボウル、泡立て器を使用する。</p> <p>★卵を少しずつ入れながら、混ぜる。</p> <p>※小麦粉、ベーキングパウダー、ゴムべらを使用する。 ◎すでに一人分の卵の量(1個分を半分にし、混ぜたもの)が準備されている。 ◎粉がダマになることがあるので、教員は様子を見て、「Mix it well!」と促す。</p> <p>※チョコチップを使用する。</p> <p>※ティースプーン、カップケーキの容器を使用する。 ※カップの色を選択する。</p> <p>◎170℃オーブンで12~15分焼く。 ◎生徒のカップを乗せた天板をオープンに運ぶ。</p>
まとめ	15分	<p>【復習】 4技能5領域【Reading】 a. iPadのロイロノートを用いて、レシピ復習テストを行う。</p> <p>4技能5領域【Speaking(発表・やり取り)】 b. 各テーブルでインタビューを行う。 ・What is your favorite dessert? ・What kind of dishes can you make?</p> <p>【まとめ】 4技能5領域【Writing】 英語のキーワードの復習を行う。</p>	<p>※焼き上がり粗熱が取れたら、教員が試食室にケーキを運ぶ。</p> <p>◎生徒にプリントを配布する。 ◎回答終了後、モニターで解説、正答率などのリフレクションを行う。</p> <p>インタビューカードを配布する。 ◎机間巡視を行う。この時、生徒がうまくやり取りが出来てない場合はサポートする。</p>