

1. 単元について

(1) 単元名 「ラーメン屋をひらこう」

(2) 単元設定の理由

【生徒観】
 食べ物、特にラーメンなどの麺類を好む生徒が多く、調理活動への興味関心が高い。実態や特性に応じた役割を設定し、他者から感謝・称賛される経験を積んだことで、進んで活動に取り組む姿が見られるようになってきている。
 他者との関わりを好む一方で、場や相手に応じた関わり方や言葉遣いには課題が見られる。また、集団で行う活動の中で、自身の役割を理解し、目的や目標を意識して主体的に活動に取り組んだり、自ら方法を工夫したりする力の伸長が必要だと考える。

【単元観・指導観】
 これまでの学習で、自分たちが作ったラーメンを他者に振る舞うことに喜びや達成感を感じており、「自ら活動に取り組む」、「継続して取り組む」といった様子が見られた。本単元でも、自分たちが行った活動や作った料理でもてなすことを通して、さらに感謝・称賛の経験を積み、働くことや他者のために何かをすることを学んでほしい。
 そのために、本単元ではラーメン作りから開店準備・接客までを行う。生地作り、製麺、スープ作り、具材作り、箸袋作り、清掃、接客等、多くの工程があり、生徒の実態やねらいに応じた役割を用意することで、自分の役割に取り組むこと（社会、職業・家庭）や、集団の中で自らの意見を述べること（国語）などの活動を自然に設定することができる。また、お店の運営を通して、販売や働くことに関する知識・技能を高めること（社会）もできるだろう。「お店の運営」という形態をとることで、一人一人が自分の役割をもち、仲間とともにやり遂げる達成感や、他者から称賛、感謝される経験を積み、将来の働く意欲にもつなげていくことができると考える。
 個々の生徒の理解への支援として、カードを使った手順書や、活動場所や物の配置の工夫、判断基準の提示等を行う。また、状況に応じた活動を選択する機会を設けたり、ペアの友だちと相談したり、必要に応じて自分で選択・判断する場面の設定を行う。

【指導のねらい・目指す姿】

- ・お客に適切な言葉遣いや態度で接している。
- ・お店の中での自分の役割を理解し、自ら活動に取り組んでいる。
- ・お客から感謝や称賛を受け、他者のために働くことに達成感を得ている。

(3) 単元の共通目標・内容

【国語】 1段階 ア 言葉の特徴や使い方（カ）普通の言葉との違いに気を付けて、丁寧な言葉を使うこと。
【社会】 1段階 ア 社会参加ときまり（ア）㊦ 学級や学校の中で、自分の意見を述べたり相手の意見を聞いたりするなど、集団生活の中での役割を果たすための知識や技能を身に付けること。
【社会】 1段階 ア 社会参加ときまり（ア）㊧ 集団生活の中で何が必要かに気付き、自分の役割を考え、表現すること。
【社会】 1段階 エ 産業と生活（ア）仕事と生活に関わる学習活動㊦生産の仕事は、地域の人々の生活と密接な関わりをもって行われていることが分かること。
【社会】 1段階 エ 産業と生活（ア）仕事と生活に関わる学習活動㊧ 消費者の願いや他地域との関わりなどに着目して、販売の仕事に携わっている人々の仕事の様子を捉え、それらの仕事に見られる工夫を考え、表現すること。
【職業・家庭】 1段階 職業分野 ア 働くことの意義（イ）意欲や見通しをもって取り組み、自分の役割について気付くこと。
【職業・家庭】 1段階 職業分野 ア 働くことの意義（ウ）作業や実習等で達成感を得ること。
【職業・家庭】 1段階 家庭分野 B 衣食住の生活 イ 調理の基礎（ア）簡単な調理の仕方や手順について知り、できるようにすること。

(4) 単元の指導計画（18時間 本時 14/14）

次	時数	〇学習活動	中心となる教科等の内容	知・技	意・判・表	主
1次	2	「ラーメンをつくろう」 ○ラーメンの調理、試食 ○お店の開店計画、自分たちの役割分担について、話し合って決める。	【社会】 中学部1段階 ア 社会参加ときまり(ア)㊦ 【職業・家庭】 中学部1段階 家庭分野 B 衣食住の生活 イ 調理の基礎(ア)	○		
2次	14	「ラーメン屋をひらこう」 ○調理の準備 ○開店準備 (箸、注文表等の準備、食器セッティング、清掃) ○あいさつ・接客 ○お店の運営 (調理、注文、給仕)	【国語】 中学部1段階 ア 言葉の特徴や使い方(カ) 【社会】 中学部1段階 ア 社会参加ときまり(ア)㊧ 【職業・家庭】 中学部1段階 職業分野 ア 働くことの意義(イ)	○		○
3次	2	「ふりかえり」 ○閉店作業（片付け・そうじ） ○ラーメン店の振り返り ○売り上げの確認	【職業・家庭】 中学部1段階 職業分野 ア 働くことの意義(ウ) 【社会】 中学部1段階 エ 産業と生活(ア) 【社会】 中学部1段階 エ 産業と生活(ア)仕事と生活に関わる学習活動㊧		○	○

2. 本時について

(1) 本時の学習活動・学習内容

学習活動	中心となる教科等の内容
○あいさつ・接客	▶ 【国語】 1段階 ア 言葉の特徴や使い方(カ)普通の言葉との違いに気を付けて、丁寧な言葉を使うこと。 ▶ 【職業・家庭】 1段階 職業分野 ア 働くことの意義(イ)意欲や見通しをもって取り組み、自分の役割について気付くこと。
○お店の運営 (調理、注文、給仕)	

(2) 本時の共通目標、評価規準

【国語】 1段階 ア 言葉の特徴や使い方(カ)普通の言葉との違いに気を付けて、丁寧な言葉を使っている。
 (知識・技能)
【職業・家庭】 1段階 職業分野 ア 働くことの意義(イ)意欲や見通しをもって取り組み、自分の役割について気付いている。
 (思考力・判断力・表現力等)

(3) 個別の支援・手立て、評価の判断の基準、評価

○学習活動	・学習内容 (指導内容)	評価の「判断の基準」 ▶支援・手立て	評価	生徒(児童)の様子 指導の評価
A	○あいさつ・接客	【国語】中1段階 ア 言葉の特徴や使い方(カ)〈知・技〉	①来店時に「いらっしゃいませ」、退店時には「ありがとうございました」と言葉で伝えている。 ▶必要に応じて、お客が来店・退店する際にどのような挨拶をしたらよいか言葉がけを行う。	
	○お店の運営 (麺の調理)	【職業・家庭】中1段階 職業分野 ア 働くことの意義(イ)〈思・判・表〉	②麺茹での活動に意欲と見通しをもって取り組み、スープ担当から受け取った器に面を盛り付けている。 ▶麺を茹でる工程の手順書を提示する。	
年間指導目標①に関わる目標 担当する役割を理解し、自ら活動に取り組むことができる。				評価
B	○あいさつ・接客	【国語】中1段階 ア 言葉の特徴や使い方(カ)〈知・技〉	①来店時に「いらっしゃいませ」、退店時には「ありがとうございました」と言葉で伝えている。 ▶挨拶で伝える言葉をセリフカードにして、必要なときに本人が確認できるようにする。	
	○お店の運営 (麺の調理)	【職業・家庭】中1段階 職業分野 ア 働くことの意義(イ)〈思・判・表〉	②具材を盛り付ける活動に意欲と見通しをもって取り組み、麺茹での担当から受け取った器に具材を盛り付け、給仕担当に渡している。 ▶盛り付け方を図で提示する。	
年間指導目標①に関わる目標 友だちや教員の様子を見て必要な行動を判断し、自ら取り組み始めることができる。				評価
C	○あいさつ・接客	【国語】小3段階 ア 言葉の特徴や使い方(ア)〈知・技〉	①来店時は「いらっしゃいませ」、退店時は「ありがとうございました」のセリフを選び、iPadでセリフを再生している。 ▶お客が来店・退店する際に、どのセリフを再生するか言葉がけを行う。	
	○お店の運営 (麺の調理)	【職業・家庭】中1段階 職業分野 ア 働くことの意義(イ)〈思・判・表〉	②器にスープを入れる活動に意欲と見通しをもって取り組み、麺茹での担当にスープを入れた器を渡している。 ▶必要な数の器を目の前に提示し、必要に応じて、スープを入れたら麺茹で担当に渡すように言葉がけをする。	
年間指導目標①に関わる目標 友だちや教員からはたらきかけをきっかけに、活動を始めることができる。				評価
D	○あいさつ・接客	【国語】中1段階 ア 言葉の特徴や使い方(カ)〈知・技〉	①給仕をするときに、接客であることを意識して「〇〇でよろしいですか」、「お待たせしました」などの丁寧な言葉で受け答えをしている。 ▶接客の際の言葉遣いの例を表にし、事前の練習や必要に応じて参照できるようにする。	
	○お店の運営 (麺の調理)	【職業・家庭】中1段階 職業分野 ア 働くことの意義(イ)〈思・判・表〉	②給仕の担当として、意欲と見通しをもって取り組み、注文内容に沿って料理や水、箸などを配っている。 ▶注文票と席札の番号を対応させ、どのお客に何を運ぶかをわかりやすくする。	
年間指導目標①に関わる目標 必要な役割や行動を考え、教員に相談しながら取り組むことができる。				評価
E	○あいさつ・接客	【国語】中1段階 ア 言葉の特徴や使い方(カ)〈知・技〉	①給仕をするときに、接客であることを意識して「〇〇でよろしいですか」、「お待たせしました」などの丁寧な言葉で受け答えをしている。 ▶接客する際に、どのような言葉遣いをしたらよいか必要に応じて言葉がけを行う。	
	○お店の運営 (麺の調理)	【職業・家庭】中1段階 職業分野 ア 働くことの意義(イ)〈思・判・表〉	②給仕の担当として、意欲と見通しをもって取り組み、注文内容に沿って料理や水、箸などを配り、必要に応じて友だちに相談したり、声をかけて協力を仰いだりしている。 ▶注文票と席札の番号を対応させ、どのお客に何を運ぶかをわかりやすくする。	
年間指導目標①に関わる目標 友だちや教員の様子を見て必要な行動を判断し、自ら取り組み始めることができる。				評価
F	○あいさつ・接客	【国語】中1段階 ア 言葉の特徴や使い方(カ)〈知・技〉	①注文をとるときに、接客であることを意識して「いらっしゃいませ」「〇〇でよろしいですか」、「お待ちください」などの丁寧な言葉で受け答えをしている。 ▶必要に応じて自ら確認できるように、接客する際のセリフや言葉遣いのポイントを提示したカード等を用意する。	
	○お店の運営 (麺の調理)	【職業・家庭】中1段階 職業分野 ア 働くことの意義(イ)〈思・判・表〉	②お客に対するお店の紹介に、意欲と見通しをもって取り組み、お箸や器、調理の工程についてお客に説明している。 ▶事前に考えた説明に関するセリフを手元で確認しながら進められるようにファイルやカード等を用意する。	
年間指導目標①に関わる目標 友だちや教員の様子を見て必要な行動を判断し、自ら取り組み始めることができる。				評価

(4) 本時の展開

時間	学習活動	教員の動き(○) 支援(・)
前時	○身支度をして、ミーティング ○調理活動準備 (生地作り・製麺、スープ作り、具材作り) ○開店準備 (箸袋・席札作り、座席準備、のれん・看板準備)	
5分	・Cの合図で椅子を並べ、着席。 ○ミーティング ・あいさつをする。(号令:E) ・前時の調理準備の確認・ふり返り。 ・本時の来店予定者を確認する。 ・接客時の言葉遣いの練習をする。	○T1…それぞれの前時の仕事の出来上りを紹介し本時の各役割の確認をする。 ○T1…本時の来店予定者の写真カードを提示する。 ○接客時の言葉遣いを提示し、練習を行う。
30分	○開店、来店されたお客さんにあいさつ A/B/C 判断の基準① ○3グループに分かれてラーメン屋の運営を行う。 ●レジ係(生徒F) F 判断の基準① ・商品紹介、席への誘導 ・注文を受ける ●調理係(生徒A、B、C) ・注文されたラーメンを盛りつける A/B/C 判断の基準② ●お店の紹介(生徒F) ・注文を待つ間、お客にお店の紹介をする。 ●ウェ이터・ウェイトレス係(生徒D、E) ・ラーメンをお客に届ける D/E 判断の基準① D/E/F 判断の基準②	・T1…Aの様子を見て、お客が来店する際にどのような挨拶をしたらよいか言葉がけを行う。 ・T2…CにiPadを提示してセリフの選択を見守る。 ・Bが挨拶で伝える言葉をセリフカードで提示。 ・Fが必要に応じて自ら確認できるように、接客する際のセリフや言葉遣いのポイントを提示したカード等を用意する。 ・Aに麺を茹でる工程の手順書を提示。 ・Bに盛り付け方を図で提示。 ・T2…Cに必要な数の器を目の前に提示し、必要に応じて、スープを入れたら麺茹で担当に渡すように言葉がけをする。 ・Fが事前に考えた説明に関するセリフを手元で確認できるようにファイル、カードを用意。 ・Dが接客する際の言葉遣いの例を表にして提示。 ・D/Eが給仕をする際に注文票と席札の番号を対応させて提示。
	○自分の仕事が終わったら、片付け、次回の仕込みを行う。 全員…片付け B・E…生地作り、A・C…スープ、D・F…箸袋作り	
	○お客の感想を聞く。 ○お客にお礼を言い、見送る。	・T1…Aの様子を見て、お客が退店する際にどのような挨拶をしたらよいか言葉がけを行う。 ・T2…CにiPadを提示してセリフの選択を見守る。 ・Bが挨拶で伝える言葉をセリフカードで提示。
5分	○片付け ○ミーティング ・各自の活動の振り返り。 ・次回の活動を知る。 ・終わりのあいさつ(号令:E)	○T1…本時の活動について、各自ががんばったことを発表させる。 ・T2…Cに写真を提示し、がんばった活動を選択できるようにする。