英語科学習指導案

八尾市立上之島中学校

指導者　Ｔ１：　教科担任

Ｔ２：　栄養教諭

1. 日　　時　　　　　平成３１年１月１５日(火)　 第６時限（１４：１５～１５：０５）

２．場　　所　　　　　北館３階　第１学年教室

３．学年・組　　　　　第１学年

４．単元名　　　　　　TOTAL ENGLISH1（学校図書） Lesson7「New　Year」P.88

５．単元目標

・本文を聞いたり読んだりして，内容を正しく理解する。

・疑問詞whenを用いた文および助動詞can を用いた文の構造を理解する。

・間違うことを恐れずに話したり，ペアの相手に質問をしている。

**・日本の伝統文化や海外の食文化について理解を深める。**

・日本の伝統文化について，簡単な表現を用いて説明をする。〔発展〕

６．食に関する指導の視点

・地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があることを知る。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　(食文化)

７．生徒観

　　　※個人情報のため削除

８．教材観

この単元では、お正月にベン(Ben)とシーマ(Seema)がミク(Miku)の家に遊びにきます。そこで日本文化である「おせち料理」や「書き初め」を体験します。日本の文化であるおせち料理には先人から受け継がれる食の｢いわれ｣があり、その知識の幅を広げ、『それを英語で表現できるか』と『食文化を未来に受け継ぐ意思を持ち、改めて行事食の大切さを認識できるか』が求められる教材である。

おせち料理の｢いわれ｣を学ぶことで日本の食文化のすばらしさに気づき、興味関心をもたせたり、おせち料理のいわれを英語で表現することで諸外国の人にも日本の食文化を伝えられたりすることができる教材である。

９．指導観

今までいろいろな疑問詞を学んできたが、この単元では疑問詞のwhenを取り上げ、時をたずねる「いつ～ですか」という表現をしっかりと理解させたい。また日本文化のおせち料理について触れるので、母国の文化に興味を持ち、その文化を理解し他者へ伝える力をはぐくみたい。食育の観点からは、おせち料理には無病息災や子孫繁栄の願いが込められていることを知らせ、新しい年の家族の幸せを願って昔から受け継がれてきたことに気づかせたい。

本時では、食に関する内容においては、おせち料理の食材や｢いわれ｣について理解が深まるようにしたい。そのためにおせち料理の写真や模型、重箱を見せることで、おせち料理をより身近に感じられるようにしたい。また、おせち料理について、日本語から英語で外国の人にかんたんに説明できるようになってもらいたい。

１０．単元の評価規準

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 観点 | **A**　コミュニケーションへの関心・意欲・態度 | **B**　外国語表現の能力 | **C**　外国語理解の能力 | **D**　言語や文化についての知識・理解 |
| 評 価 規 準 | **言語活動への取組**①相手の話す英語を熱心に聞き取ろうとしている。②間違うことを恐れずに話そうとしたり，ペアの相手に質問をしている。③本文を熱心に音読している。④書くことの問題に熱心に取り組んでいる。**コミュニケーションの継続**⑤これまでに学んだ表現などを使って，対話を積極的に続けようとしている。 | **正確な発話**①強勢，抑揚，発音などに留意して，正しく話すことができる。**適切な発話**②日本の伝統文化について，簡単な表現を用いて説明することができる。**正確な音読**③強勢や抑揚，語と語の連結に留意して，正しく音読することができる。**適切な音読**④本文を，会話の状況を考えながら音読できる。**正確な筆記**⑤大文字と小文字の別，語の綴り，語順，助動詞の使い方などに注意して，正しく書くことができる。 | **正確な聞き取り**①相手の話す英語を正しく聞き取ることができる。②本文の内容を正しく聞き取ることができる。③Listening問題で正答することができる。**適切な聞き取り**④相手の問いかけに対して適切に応答できる。**正確な読み取り**⑤本文の内容を正しく読み取ることができる。**適切な読み取り**⑥対話の内容の大切な部分について読み取ることができる。 | **言語についての知識**①can, can’tの違い，強勢や抑揚，区切りなど，正しく発音するための知識を身に付けている。②疑問詞whenや助動詞canを用いた文の構造についての知識を身に付けている。③各語彙の発音，綴り，意味についての知識を身に付けている。**文化についての理解**④我が国の伝統文化や，海外の食文化について理解している。⑤「平和」「もったいない」という言葉の現代における意義について理解している。 |

１１．単元の指導と評価の計画（全７時間）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時 | 学習内容 | 主な評価基準【観点】 |
| 第１時 | 疑問詞whenについて理解する | 【B・D】 |
| 第２時**本時** | おせち料理について理解し、英語で伝えることができる | 【A・B・C・D】 |
| 第３時 | 疑問詞whenに注意して、教科書の本文を理解する(L7-A) | 【A・C・D】 |
| 第４時 | 助動詞canについて理解する | 【B・D】 |
| 第５時 | 助動詞canの練習問題を解き、canを用いた表現を英語で書く。 | 【B・D】 |
| 第６時 | 助動詞canに注意して、教科書の本文を理解する(L7-B) | 【A・C・D】 |
| 第７時 | 助動詞canに注意して、教科書の本文を理解する(L7-C) | 【A・C・D】 |

１２．本時の展開

　　（１）本時の目標

・日本文化の１つであるおせち料理について理解し、英語で表現することができる。

・おせち料理の中から６つの料理を取り上げ、それぞれの料理の｢いわれ｣について理解を深める。

　　（２）本時の評価規準

　　　　　　・積極的に会話活動に参加できるか【A】

・正しく適切に日本文化を英語で伝えられるか【B】

　　　　　　・相手の問いかけに対して適切に答えられるか【C】

　　　　　　・疑問詞whenと日本文化「おせち料理」について理解しているか【D】

　　（３）本時の学習

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 学習活動 | 指導上の留意点○Ｔ１（教科担任）●Ｔ２（栄養教諭） | 準備物【評価規準】 |
| １．あいさつをする。２．おせち料理について学習することを知る。　　・行事食にふれる　　　節　　　分：巻き寿司＆豆　　　子どもの日：柏餅正　　　月：おせち料理　　・おせち料理について班で話す。　　　（生徒の予想）もち・黒豆・雑煮・えび　　　　３．おせち料理のいわれを学習し英語で表現する。・おせち料理を英語で表現する。　herring roe 　　　　　　　dried sardines　　　　　　seaweed roll　　　　　　chestnut and sweet potatoshrimp sweet black beans 　・おせち料理の名前と形から想像して、いわれを点と点を線で結びワークシートに記入する。 　　　　　 　　　　　 　　　　　　 　　　　　 ・答え合わせをしながら、おせち料理にこめられた願いを英語で表現する。You can work hard.You can have a long life.You can have a lot of money.You can have joy.You can have a lot of foods.You can have a baby.４．ペアーワークをする。　・６枚の中からピクチャーカードを１枚選ぶ。　・英語でおせち料理を説明する。 | ○｢あいさつ｣｢日付・天気｣等をしっかり言えているか確認する。声をしっかり出させる。When do you eat special food?｢あなたは、いつ特別な料理を食べますか?」○ピクチャーカードをヒントに行事食を思い出させる。　On Setsubun On Children’s Day○When do you eat Osechi? On New Year’ s Day●重箱を見せ、正月のおせち料理を思い出させる。興味を持たせる。●おせち料理の模型を見せて　料理名を答えさせる。○おせち料理を英語で表現させる。　数の子　田作り（ごまめ）　昆布巻き　　栗きんとん　えび　黒豆○ワークシートの説明をする。○ワークシートのB群の英文を読む。special meaningがいわれであることをおさえる。 ・個人で考えさせた後、班で交流させる。○答えあわせをする。●｢いわれ｣の説明をしながら答えあわせをする。・黒豆･･･健康で元気に働く・えび･･･長生きを願う・栗金団･･金運がよくなる　・昆布巻き･･･新年を喜ぶ・田作り（ごまめ）･･･豊年豊作・数の子･･･子宝に恵まれる○ペアーワークを行う前に進め方の説明をし、TTでデモンストレーションを行う。　A:外国の人　B；日本人 | 【A】ピクチャーカード重箱おせち料理の模型【A・B】料理カード（板書用）ワークシート｢いわれ｣のカード(板書用)ピクチャーカード【A・B・C・D】 |
| ５．おせち料理にとどまらず、教科書を読み日本以外の特別な料理についても興味関心をもつ。 | ○本文を読み、カナダにおいても特別　な料理を食べる文化や風習があることに気づかせる。 |  |

＜ご講評欄＞