

# 見通しをもって自然の家の活動に取り組むための資料提示

## 児童・生徒の実態

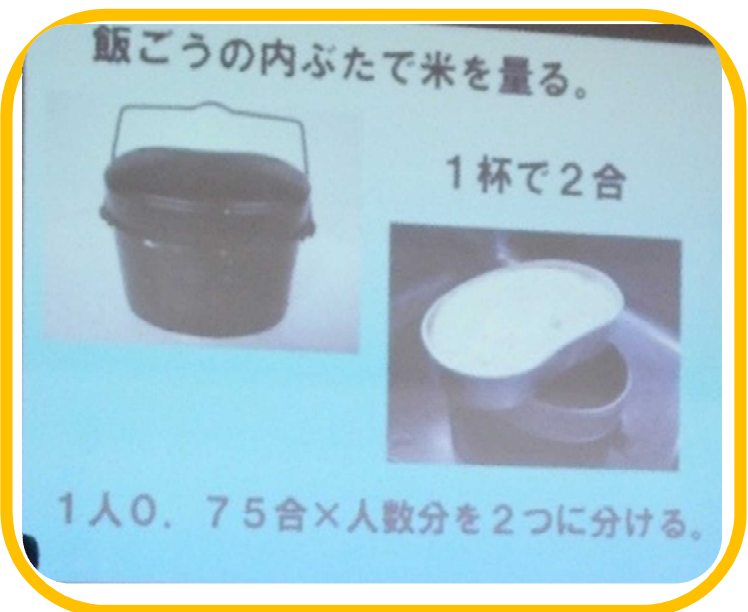
見通しがもてないと、活動に不安や混乱を起こしやすい。

### ☆手立て

- 自然の家の活動に行く際、担当の活動内容を時系列でならべた活動表を作成した。

カレー作り大作戦		5年( )班( )	
1人0.75合×( )人分	( )合	2つに分ける( )合	( )合
<p>カレー作り</p> <p>1. 材料の準備を済ませる。</p> <p>2. 鍋に油を熱し、玉ねぎを炒める。</p> <p>3. 玉ねぎが透き通ると、肉を炒める。</p> <p>4. 肉が焼けたら、トマト缶を加える。</p> <p>5. 味が馴染んだら、水を加える。</p> <p>6. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p> <p>7. 味が馴染んだら、塩を加える。</p> <p>8. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p> <p>9. 味が馴染んだら、塩を加える。</p> <p>10. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p>	<p>カレー作り</p> <p>1. 材料の準備を済ませる。</p> <p>2. 鍋に油を熱し、玉ねぎを炒める。</p> <p>3. 玉ねぎが透き通ると、肉を炒める。</p> <p>4. 肉が焼けたら、トマト缶を加える。</p> <p>5. 味が馴染んだら、水を加える。</p> <p>6. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p> <p>7. 味が馴染んだら、塩を加える。</p> <p>8. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p> <p>9. 味が馴染んだら、塩を加える。</p> <p>10. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p>	<p>カレー作り</p> <p>1. 材料の準備を済ませる。</p> <p>2. 鍋に油を熱し、玉ねぎを炒める。</p> <p>3. 玉ねぎが透き通ると、肉を炒める。</p> <p>4. 肉が焼けたら、トマト缶を加える。</p> <p>5. 味が馴染んだら、水を加える。</p> <p>6. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p> <p>7. 味が馴染んだら、塩を加える。</p> <p>8. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p> <p>9. 味が馴染んだら、塩を加える。</p> <p>10. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p>	<p>カレー作り</p> <p>1. 材料の準備を済ませる。</p> <p>2. 鍋に油を熱し、玉ねぎを炒める。</p> <p>3. 玉ねぎが透き通ると、肉を炒める。</p> <p>4. 肉が焼けたら、トマト缶を加える。</p> <p>5. 味が馴染んだら、水を加える。</p> <p>6. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p> <p>7. 味が馴染んだら、塩を加える。</p> <p>8. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p> <p>9. 味が馴染んだら、塩を加える。</p> <p>10. 味が馴染んだら、カレー粉を加える。</p>

- 写真入りのプレゼンテーションと一緒に説明することで、どんな道具を、いつ使うのかがはっきり分かり、パニックを起こすことなく活動できた。



### 支援を受けてみて

- いつ、何を、どのようにするのがはっきり分かったので、不安にならずに落ち着いて活動できました。(本人)