

# ビデオによる視覚支援を行った指導事例

## －郵便局のATMの使用法とスパゲティのつくりかた－

発表者 山口 裕之

所属 宮城県蔵王高等学校

【要約】ビデオによる視覚支援が効果的だった指導事例として、郵便局のATM（現金自動預払い機）の使い方の学習と、スパゲティづくりの学習を取り上げます。ATMの学習は、高等部3年生の女子生徒の個別目標に基づく指導で、教材を担当が準備して、指導はすべて家庭で行いました。スパゲティづくりの学習は自閉症児が半数をしめる中学部1年生のクラスで年間9回行い、最後の授業では保護者を招待して、授業を参観した上、生徒がつくったスパゲティを試食していただきました。どちらの学習も、学習内容を細かく課題分析し、それに基づいてビデオと絵カードを作成して取り組みました。家庭と連携しながら行ったこれらの学習の様子と、パソコンを使ったビデオや絵カードなどの教材づくりについて紹介します。

### ○ ポイント ○

1. 視覚支援 (ビデオ, 絵カードなど)
2. 課題分析 (学習内容および手順の明確化, 援助内容の統一)
3. 家庭との連携 (実態把握, ニーズの把握, 個別の指導計画, 保護者参加)

### 1. 【目標】郵便局のATMを一人で使ってお金の預け入れ・払い出しができるようになる。



### ■課題分析&記録表

項目	指導日	/
1	先に客がいたらその後ろに並ぶ	
2	通帳を用意する	
3	機械の前に立つ	
4	■「預入」のボタンを押す	
5	通帳を挿入口に入れる	
6	お金を用意する	
7	紙幣挿入受取口が開いたら、そこに用意したお金を入れる	
8	■金額を確認して、よければ「確認」ボタンを押す	
9	通帳挿入口に出てきた通帳を受け取る	
10	機械の前から移動して、通帳をしまう	

0：自分でできた 1：身振りの支援 2：声がけか指さし 3：全援助

■練習用シート



2. 【目標】最小限の援助で、スパゲティをつくれるようになる。



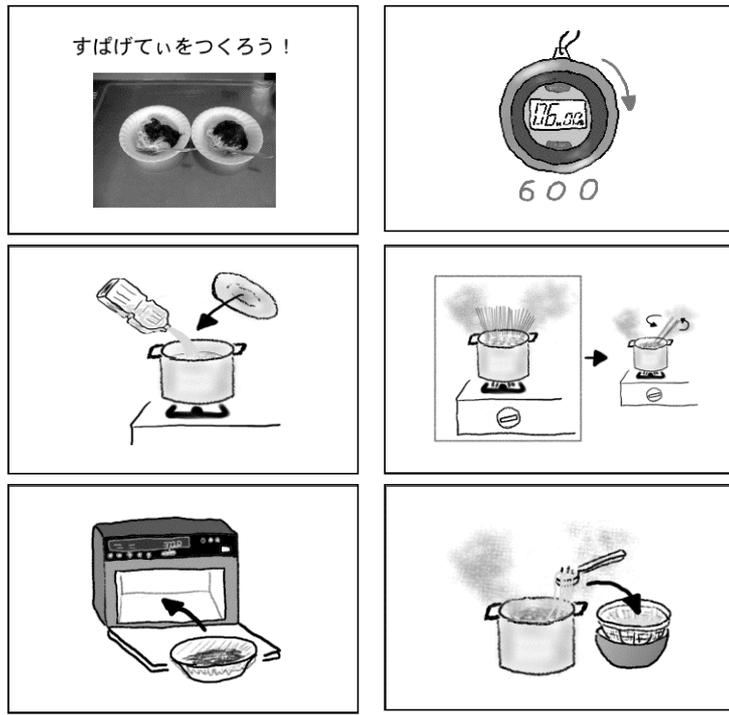
課題分析&記録表 (Iくん)

	単位行動	11.1	11.12	12.18
身 支 度	エプロンを着る	2	2	2
	三角巾をつける	0	0	0
	手を洗う	0	0	0
準 備	料理ブックを用意する	-	-	-
	料理ブックを見ながら調理器具を用意する	-	-	-
	料理ブックを見ながら材料を用意する	-	-	-
調 理	はかりでスパゲティを200グラムはかる	2	2	2
	200グラムのスパゲティを皿に載せて用意する	1	0	
	塩を小さじで2杯、小皿に入れて用意する	2	2	0
	スパゲティを盛りつける皿とフォークを準備する	1	1	0
	鍋をコンロに載せる	1	1	0
	ペットボトル(2L)に水を満タンに入れる	1	0	0
	ペットボトルの水を鍋に入れてふたをずる	1	0	0
	コンロに火を入れる	1	1	0
	レトルトのソースを2人分深皿にあける	1	0	0
	ソースの袋をゴミ箱に捨てる	1	1	
	深皿にラップをかける	2	1	0
	ソースの入った深皿をレンジに入れる	1	0	0
	レンジのファンクションキー「レンジ」を押す	1	0	0
	レンジのタイマーを3分にセットする	2	1	0
	レンジのスイッチを入れる	1	0	0
	レンジがチンと鳴ったら、ソースを取り出す	3	1	0
	鍋のお湯が沸騰したらふたを取って小皿のなかの塩を入れる	2	1	0
	タイマーを6分にセットする	2	1	0
	タイマーのスイッチを入れる	1	1	0
	スパゲティをバラバラと入れる	1	0	0
	さいばしで鍋のお湯をかき混ぜる	1	0	
	タイマーが鳴ったらコンロの火を止める	1	0	0
	鍋をコンロからおろす	3	1	0
	鍋からスパゲティトングで麺をざるにあける	1	0	0
	お湯を切って、麺をざるから皿に盛る	1	2	0
	ソースの深皿のラップをはずしてゴミ箱に捨てる	1	1	1
おたまでソースを深皿から麺にかける	1	0		
か た づ け	食器類を洗剤で洗う(洗う、すすぐ、ふく)	2	1	1
	ふいた食器類を食器棚に戻す	-	1	-
	エプロンと三角巾を片づける	1	0	0

※点数化：ひとりで=0、声がけ=1、一緒に=2、援助者が=3



### ■絵カードレシピ（抜粋）



### ■調理アンケート質問項目（要点のみ）

1. 次の各内容ができるかどうか表に丸印をつけてください。また授業で取り上げて指導してほしい内容は、「教えてほしい」の欄に丸印をつけてください。
  - ・配膳や下膳などの手伝いをする。
  - ・援助者（保護者や教師）と一緒に簡単な調理をする。
  - ・野菜などを洗ったり、むいたりする。
  - ・調理に適した身支度をする。
  - ・食器や調理器具を適切に洗ったりふいたりする。
  - ・料理の盛りつけをする。
  - ・まな板やお玉などの調理器具を用途に応じて使う。
  - ・分量に注意して調理する。
  - ・ガスレンジやホットプレートなどの加熱する調理器具を使う。
  - ・包丁を使う。
  - ・煮加減や炒め加減が分かる。
  - ・手順を理解して調理する。
2. 現在、自分一人で、あるいは保護者に手伝ってもらってつくることのできる料理はありますか？
3. どのような調理器具（加熱器具）を使わせていますか？また、将来使わせたいと考えていますか？
4. 家庭で料理に関してどのような手伝い（役割分担）を望みますか？あるいはどのような手伝い（役割）ならさせられると考えていますか？
5. 学校で今年教えてほしい料理はありますか？ また将来的に教えてほしい料理はありますか？

### ■自閉症の生徒の保護者の感想

- ・息子にやれることがたくさんあって驚きました。同時に先生方の待つ姿勢に感心しました。家でもやってみようという記になりました。
- ・やれないのではなく、やらせていないのだと実感しました。