

「みらい西」の実践紹介



オンライン授業始めました！

今号では、「みらい西」のオンライン「JSL 英語」の授業についてご紹介します。現在、東陵中学校、吉田方中学校、二川中学校の生徒へ配信しています。各学校の先生方のご協力のおかげで、順調なスタートを切ることができました！

1. オンライン授業を始めるに至った経緯

増加する外国人生徒への支援として、現在2つの初期支援コースが設置され(2018年に「みらい東」2019年度に「みらい西」が開設)、希望するすべての生徒が初期支援コースに通級できるようになりました。


一方、市内で外国人の散在化が進んでいる現状から、今後は登下校が課題となり通級をあきらめざるを得ない生徒が出てくることも考えられます。


そうした場合の支援方法のひとつとして、Teams を使ったJSLカリキュラム英語科の授業を計画しました。英語の授業はアクティビティが豊富で、オンライン授業との親和性が高いと言われています。また国際担当者に英語教員が少なく、指導時間を確保するのが難しい現状があります。


「みらい西」をベースにして、Teams を用いたオンライン授業のパイロットプロジェクトとしても実施しています。


2. 授業内容&使用教材


Look at **the bench** under the tree. 木の下の**ベンチ**を **み**てください。

Look at **the** ( **mouse**).

Look at **the** ( **mouse** **the box**).

Look at **the** ( **mouse**).

Look at **the** ( **mouse**).

Look at **the** ( **mouse**).

「ゆかた」って何？
Yukata are casual clothes for the summer season, "KIMONO".

ワークシート

Section1 □ ■ どんなねずみ？

はこの **したの** ねずみ
a mouse **under** the box

はこの () の ねずみ

なか うえ そば

PowerPoint スライド

各学年の教科書の進度に合わせて学習を進めています。キーセンテンスを学んだのち、担当教員と Q&A をしたり、自分のことを英語や日本語で書いたりします。

教材は、教科書をもとに作成した日本語学習ができるワークシートと、板書代わりのパワーポイントスライドです。1回の授業では、15分間をひとつのセクションとして、3つのまとまりで学習を進めています。英語を通して日本語を学ぶことと、在籍学級での英語の授業に参加できるようになることをねらいとしています。

3. 実践の様子から

生徒は集中力を切らさずに学習に取り組んでいると感じています。文法的な要点を伝えるときには、パワーポイントのアニメーションを使って段階的な説明をしています。オンライン授業での学習活動は、在籍校の先生方の支援が不可欠です。こちらからはワークシートに記入する生徒の手元が見えません。また、生徒の声が不明瞭で聞き取れないこともあります。そうした場合に在籍校の先生に確認をさせていただいています。今後、さらに効果的なオンライン授業の工夫をしていきたいと考えています。



4. オンライン授業 受講および見学のご案内

オンラインによる「JSL 英語」の授業を受講したい場合、随時申し込みが可能です。学校教育課(柴田)へ連絡をお願いいたします。見学については、出張することなくオンラインでの見学ができます。

五十嵐ベニータ相談員のフィリピン紹介



こんにちは、バイリンガル相談員の五十嵐ベニータです。

今回は、フィリピンの伝統的な料理「**パンシットビーフン**」を紹介します。フィリピンでは、誕生日のお祝いによく出される人気のある料理です。麺の長さと同じくらい長生きすることを願って作られます。フィリピンの子どもたちは、材料の準備からお母さんのお手伝いをします。フィリピンでは、お手伝いは家族とコミュニケーションをとることができ、家族の絆を深めるものだと考えられています。

コロナ感染が終息したら、家庭科の授業で作ってみてはいかがでしょうか。フィリピンの子どもたちが良い先生になってくれると思います。



五十嵐ベニータ相談員が調理しました。

材料(5人分): ビーフン 500g、豚肉 250g、えび 20尾、
さやいんげん 15 個、にんじん 2 本、キャベツ 1/4 個、玉ねぎ 1 個、
にんにく、オリーブオイル、醤油、カラマンシ(レモンでも OK)

㊟うずらの卵やイカを入れてもおいしいです。

作り方: ①ビーフンを水に浸す。(10分ほど) ②豚肉をにんにく、玉ねぎ、
野菜で少し炒める。③ビーフンを入れて混ぜる。④醤油で味付けをし、塩と
こしょうで味をととのえる。⑤食べる時にカラマンシ(レモン)をしぼる。

㊟ビーフンが固い場合は、お湯を入れてください。