

表3 家計簿課題のレベル設定

レベル	家族内の対象者（想定）	店舗数	レシート の枚数	課題レシートの内容					収支計算の有無
				店舗数	科目	品目	収支計算 の桁数	1品あたりの 金額	
1	中学生の次男	1～2	1～2	1～2	2	3	3	数十～数百円	なし（予め記入済）
2	お父さん	2	2	2	3	6	3～4	数百～数千円	あり
3	新入社員の長男	3	3	3	4	9	4～5	数百～数万円	あり
4	OLの長女	4	4	4	5	12	4～5	数十～数万円	あり
5	お母さん	5	5	5	6	18	4～6	数十～数十万円	あり

（４）採点の方法

採点の際は、品目・金額の転記の正確性、品目の分類の正誤、収支計算をする際の計算ミスの有無等が、評価の基準となる。

第2節 OA 課題

MWS の OA 課題（数値入力、文書入力、コピー＆ペースト、検索修正、ファイル整理）を実施するために開発した専用ソフトウェア「OAWork」を使用して行う。ホームワーク版の OA 課題は、従来の OAWork を改訂し、自宅での自学自習への対応を想定した「OAWork Ver.2.0（以下「Ver.2.0」という）」を開発した。Ver.2.0 ではセルフチェックモード、結果の印刷・出力、データ待避等の管理メニューの導入が特徴である。さらに、Ver.2.0 での課題を整理・改修・機能追加した「OAWork Ver.3.0（以下「Ver.3.0」という）」をリリースすることとなっている（2007 年 3 月現在）。

以下、ここでは、Ver.2.0 で改訂されたポイントを示す。

1. 基本仕様

Ver.2.0 の OS は、Microsoft® 社の Windows®（Windows 2000、Windows XP Professional ならびに Home Edition）に対応している。また、課題の一部や結果の印刷で Microsoft® Excel を使用するため、PC には予め Excel がインストールされている必要がある。

本改訂により新しい機能を盛り込んだため、前バージョンとのデータ互換性は保たれていない。

2. モード設定

"データ管理メニュー" → "設定情報" → "モード設定の選択"により、「標準モード」と「プロフェッショナルモード」を選択することができる。

両モードともにレベルとブロックの設定を行えるほか、プロフェッショナルモードでは試行数の調整を行えるため、対象者に適したより細かな訓練の実施が可能である。標準モードでは試行数が固定され

るため、自宅での自学自習場面では課題設定の負担が軽減できる。

3. 直前に実施したレベル等の反映

訓練者を選択した時点で、PC 内に記録されている個人のデータ設定が Ver.2.0 に反映され、対象者が直前に行った訓練のレベルが表示される。そのため、特に設定をしなくとも、前回の作業の続きから開始することが可能である。

4. 画面表示のカスタマイズと休憩ボタン

データ管理メニューの設定情報を調整することにより、訓練画面の表示項目をカスタマイズすることが可能となった（図 2 2）。調整可能な表示項目は、「作業時間」「課題実施状況」「試行数」「ブロック数」「リトライ数」である。

また、休憩ボタンは表示・非表示は選択できないが、この機能が追加されたことで、作業の中断・再開が可能となった。

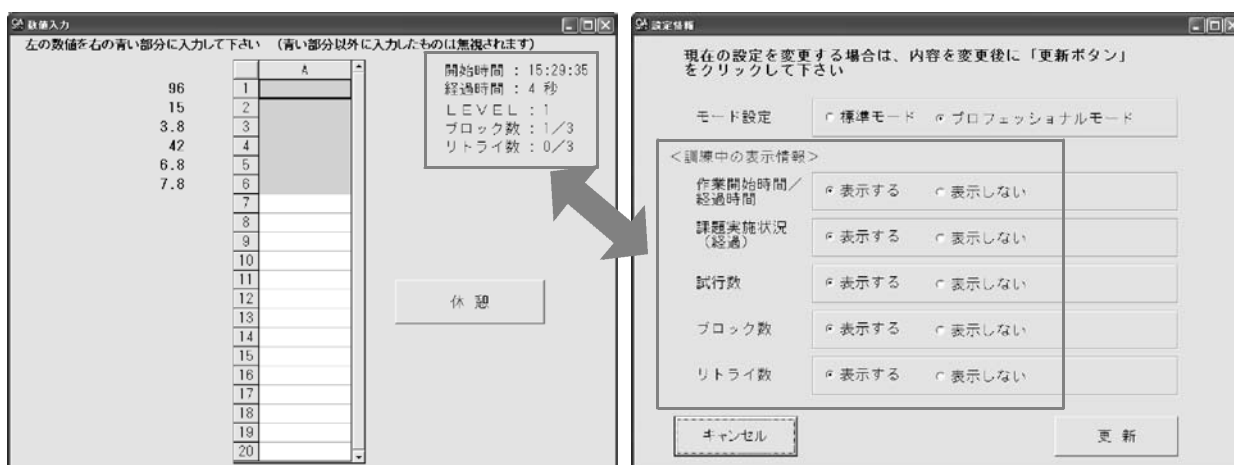


図 2 2 訓練画面の表示項目のカスタマイズ画面（右）と訓練画面（左：数値入力）の対応

5. インストラクションの表示

Ver.2.0 では、図 2 3 に示したように課題を実施する直前にインストラクションのみを表示したウィンドウがポップアップし、インストラクションを読んだことを確認するボックスにチェックを入れないと、先へすすめないように設計されている。

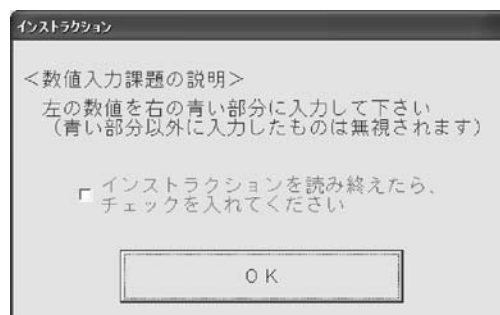


図 2 3 インストラクションウィンドウの例（数値入力）

6. 訓練結果の出力

Ver.2.0 では、自分の行った作業の結果をブロック単位の帳票形式で表示・印刷・ファイル保存することが可能となった（図24）。従来のテキストデータによるログ表示やエクセルのグラフよりも、詳細かつ容易に作業結果が確認できる。



図24 訓練結果の出力：文書入力の例

7. モード

モードは、練習・セルフチェック・テスト・連続テスト（旧テストモード簡易版）の4種である。

Ver.2.0 から導入した新しいモードは、「セルフチェック」モードである。このモードでは、作業後にセルフチェックを促す、エラーの有無とセルフチェックの実施について選択を促す、作業結果をフィードバックする等のメッセージが表示される（図25）。セルフチェックモードでは、全問正解で無かった場合、自動的に「練習モード」と同じ設定に移行し、全ての誤答の修正を促され、修正後に完了メッセージが表示される。

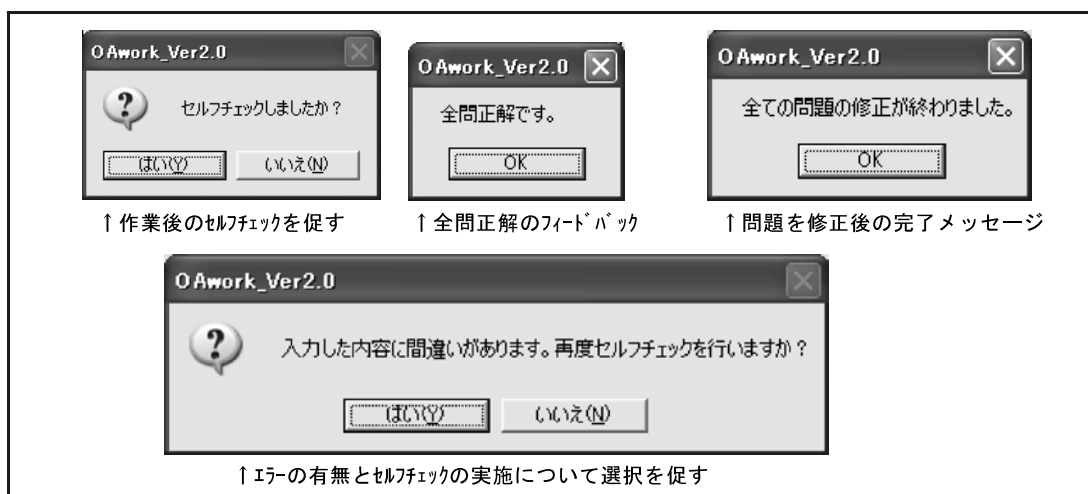


図25 セルフチェックモードのメッセージウィンドウ

セルフチェックモードで行った訓練結果は練習モードに準じた扱いとし、グラフ表示の際には、トレーニングフェイズとして処理される。

図26には、「検索修正」の練習モードのフローチャートを示した。一方で、図27には同じ課題をセルフチェックモードで行った場合のフローチャートを示した。これらの図を比較すると、セルフチェックモードでは、作業の切り替わり時にセルフチェックを促すメッセージが入ることと、ミスがあった場合には必ず修正をして作業を終える手続きとなっているところに特徴がある。

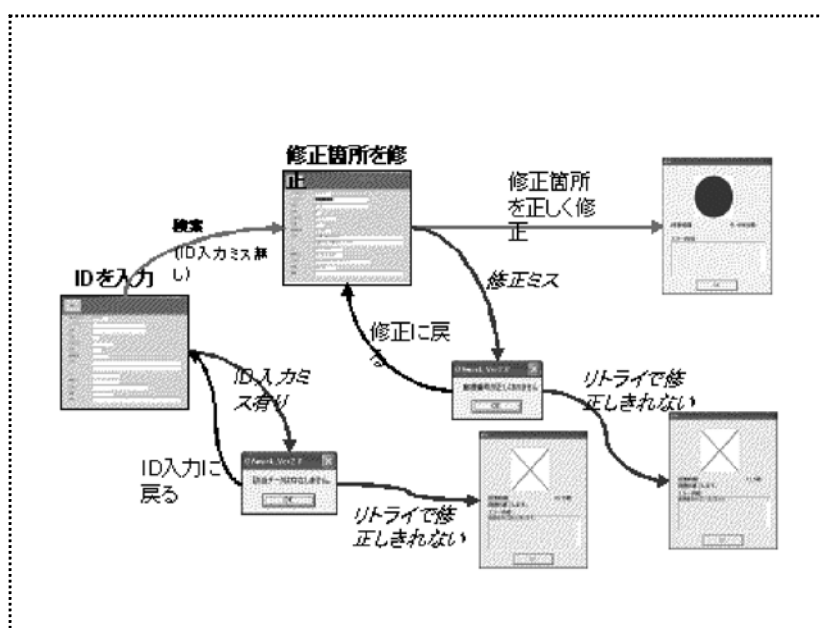


図26 「検索修正」の練習モードのフローチャート

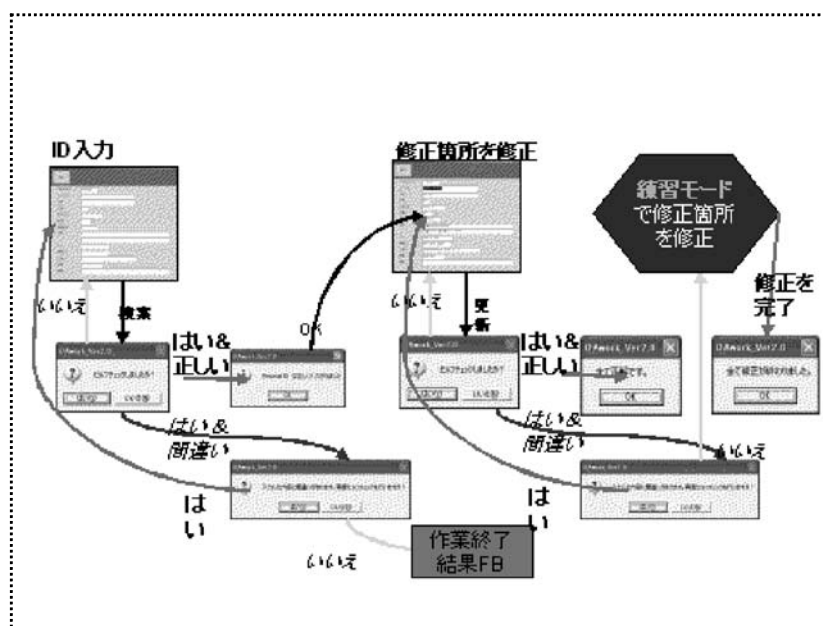


図27 「検索修正」のセルフチェックモードのフローチャート

8. データ管理

(1) データ管理の一元化

これまで、データ管理を独自に行う必要があった「ファイル整理」を他の課題と同じく Visual Basic for Applications® (VBA) に移植し、Ver.2.0 ではデータ管理の一元化を実現した。図 2 8 に Ver.2.0 の「ファイル整理」の訓練画面を示す。

(2) データ管理メニュー

Ver.2.0 では、データの「インポート」と「エクスポート」を行う「データ管理メニュー」を用意した(図 2 9)。この結果、データファイルのバックアップとデータ移行が簡易となった。

この機能により、例えば支援機関での訓練データをエクスポートし自宅のパソコンにインポートすることで、支援機関で行った訓練を継続して家庭で行うといった方法を実現することができる。



図 2 8 Ver.2.0「ファイル整理」画面（レベル3）



図 2 9 データ管理メニュー画面

第3節 実務課題

ホームワーク版実務課題の各パッケージには、①リーフレット（「仕様書」対象者・支援者用、「仕様書：支援者の方へ」支援者用、指示書「課題のすすめかた」対象者・支援者用）②教示用ビデオ③自己評価用紙（対象者・支援者用）の以上 3 点が含まれている。これらの基本物品に、各課題で固有に必要な物品が加えられた構成となる。なお、課題実施に必要な物品は、各家庭・作業現場で入手可能な類似品を用意してもらい、実施に備えてもらって良いこととしている。なお、「リーフレット」は支援者が主に参照し、対象者は支援者の指示あるいは支援者との相談によって課題を進めていく。リーフレットの内容は、事務課題の「仕様書・指示書（課題のすすめかた）」に準じている。「教示用ビデオ」は、各レベル構成の通りに作業をした場合の例として参考としてもらうため作成した。

以下に、各課題の詳細を示す。

1. 洗濯物たたみ

(1) 課題の概要

「洗濯物たたみ」とは、用意された収納カゴの所定の場所に洗濯物を手順通りにたたんで収納する作業である。この作業は、クリーニング、リネン業などでの実際の職業場面での仕分け・たたみ作業との関連性が考えられる。

(2) 作業の準備物

「洗濯物たたみ」の準備物を図30～図31に示す。

図30に、準備物の例を示す。準備物は、同等品をそろえられれば良い。ここには、ビデオ作成時に使用した物品を示した。図31に、自己評価用紙を示す。左側は対象者が記入する欄、右側が支援者が記入する欄となっている。



図30 準備物の例

(上部左から、B4サイズ大の収納カゴ2個、タオル2枚、ハンドタオル2枚、ハンカチ2枚、半袖襟付きシャツ2枚、靴下2足、Tシャツ2枚)

洗濯物たたみ課題【自己評価用紙】		Level 1-1～5
●一日のふりかえりと感想を書きましょう。 月 日 () 1-1 ☐ たたみ忘れはありませんでしたか？ ☐ 裏表は合っていましたか？ ☐ 正しい手順でたためましたか？ ☐ 正しい位置に収納できましたか？ ☐ すべて正しくできた！ 感想	●支援者の方のコメントをお書き下さい。 月 日 () 1-1 コメント	
月 日 () 1-2 ☐ たたみ忘れはありませんでしたか？ ☐ 裏表は合っていましたか？ ☐ 正しい手順でたためましたか？ ☐ 正しい位置に収納できましたか？ ☐ すべて正しくできた！ 感想	月 日 () 1-2 コメント	
月 日 () 1-3 ☐ たたみ忘れはありませんでしたか？ ☐ 裏表は合っていましたか？ ☐ 正しい手順でたためましたか？ ☐ 正しい位置に収納できましたか？ ☐ すべて正しくできた！ 感想	月 日 () 1-3 コメント	
月 日 () 1-4 ☐ たたみ忘れはありませんでしたか？ ☐ 裏表は合っていましたか？ ☐ 正しい手順でたためましたか？ ☐ 正しい位置に収納できましたか？ ☐ すべて正しくできた！ 感想	月 日 () 1-4 コメント	
月 日 () 1-5 ☐ たたみ忘れはありませんでしたか？ ☐ 裏表は合っていましたか？ ☐ 正しい手順でたためましたか？ ☐ 正しい位置に収納できましたか？ ☐ すべて正しくできた！ 感想	月 日 () 1-5 コメント	

図31 「自己評価用紙」(一部抜粋)

図32に、洗濯物たたみの教示用ビデオからレベル3の画面を抜粋して示す。ビデオには、音声による洗濯物のたたみ方の手順が加えてある。

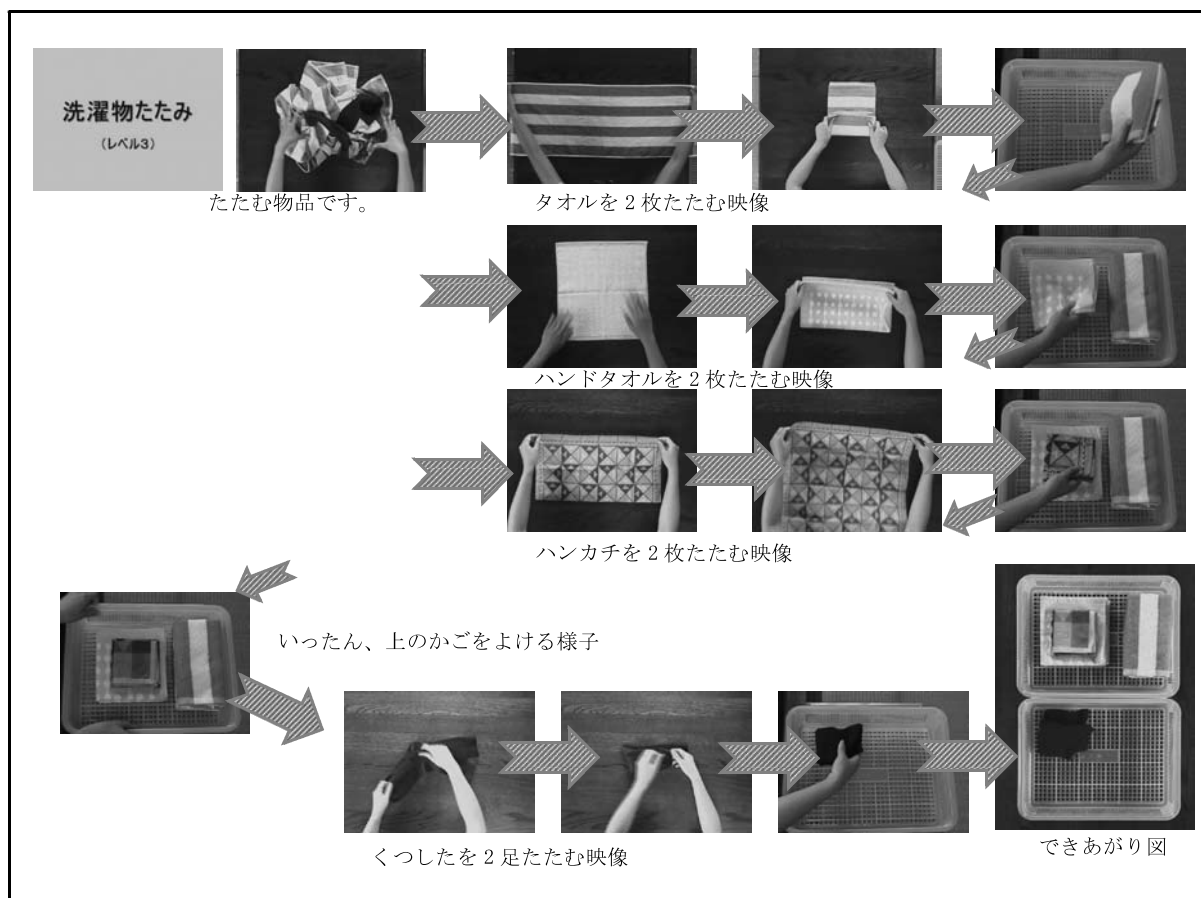


図3 2 教示用ビデオの流れ「洗濯物たたみ レベル3」(ビデオから画面を抜粋)

(3) 作業内容とレベル

レベル設定の詳細を表4に示す。課題のレベル設定は5段階とし、たたむ衣類等の種類を増加させ難易度を設定した。表5に作業準備と各洗濯物のたたみ手順を整理した課題分析、図3 3に、たたんだ洗濯物をカゴに収めた様子をレベル別に示す。

表4 「洗濯物たたみ」のレベル設定

レベル	工程数	たたむ衣類の種類と数	種類数
1	26	(ハンドタオル、ハンカチ) × 2	2種
2	38	レベル1 + タオル × 2	3種
3	50	レベル2 + 靴下 × 2	4種
4	68	レベル3 + Tシャツ × 2	5種
5	90	レベル4 + 襟付き前開き半袖シャツ × 2	6種

表5 「洗濯物たたみ」の課題分析

レベル							
工程数	準備	レベル1	ハンカチ	レベル2	レベル3	レベル4	レベル5
1	洗濯物を準備する	ハンドタオルを1枚手に取る	ハンカチを1枚手に取る	1枚のタオルを手に取る	1組の靴下を手に取る	1枚のTシャツを手に取る	半袖シャツを1枚手に取る
2	収納カゴを所定の位置に置く	タグ左下にして、上下に置いて置く	1枚手にとり、裏返しに置く	角と角を両手で持ち、横長に広げる	左右の靴下を組みにして置く	背中を表に向けて、しわを伸ばし、平らに置く	しわを伸ばし、前身ごろを表に向けて置く
3		下から上に半分に折りたたむ	ハンカチを下から上に半分に折り、横長に置く	左から右に半分に折りたたみ、横長に置く	つま先と入りのゴム部分が合うように重ねる	そでを肩の真中あたりから折り返す	前身ごろのボタンを2〜3カ所とめる
4		左から右に半分に折りたたむ	左から右に半分に折りたたむ	左から右に半分に折りたたむ	靴下のかかと部分で上下半分に折る	そでを脇の線と平行に、脇線から1/3程度内側に折る	シャツを裏返して、後ろ身ごろを表に向けて置く
5		収納カゴの定められた場所に置く	下から上に半分に折りたたむ	横3等分(下→上→上)に折る	上下半分に折る	もう片方のそでを肩の真中あたりから折り返す	そでを肩の中央から折り返す
6		1〜5を2回繰り返す	左から右に半分に折りたたむ	収納カゴの定められた場所に置く	収納カゴの定められた場所に置く	そでを脇の線と平行に、脇線から1/3程度内側に折って下向きに折る	そでを脇の線と平行に、脇線から1/3程度内側に折る
7			収納カゴの定められた場所に置く	1〜6を2回繰り返す	1〜6を2回繰り返す	裾を持ち上げて2つに折る	もう片方のそでを肩の中央から折り返す
8			1〜7を2回繰り返す			2つに折ったものをさらに2つ折りにする	そでを脇の線と平行に、脇線から1/3程度内側に折る
9						収納カゴの定められた場所に置く	裾を持ち上げて2つに折る
10						1〜9を2回繰り返す	2つに折ったものをさらに2つ折りにする
11							収納カゴの定められた場所に置く
12							1〜11を2回繰り返す

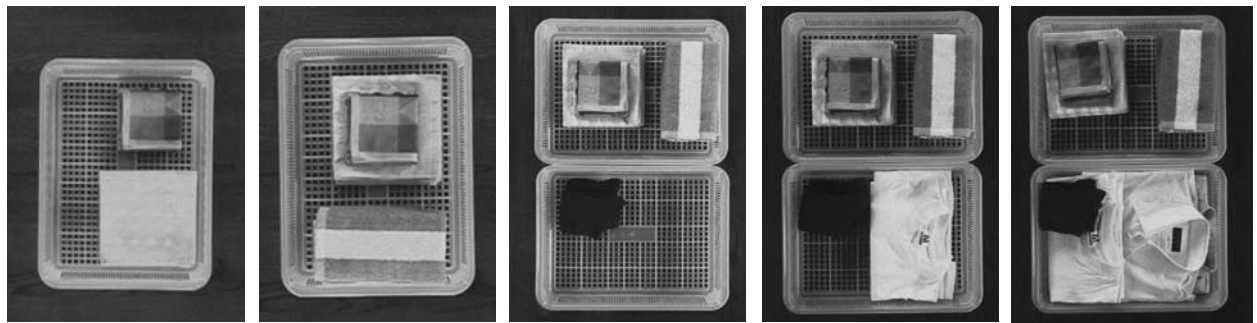


図3-3 「洗濯物たたみ」の仕上がり図（左からレベル1〜5）

（4）採点の方法

評価のポイントは、手順通りに正しく折れているか、折り方にズレがないか、収納カゴの所定の位置に正しく収納したか等である。

2. 食器洗い

(1) 課題の概要

この課題で対象者は、所定の食器をシンクに運び、それらの食器を洗浄する作業を行う。実際の職業場面でこの作業は、レストラン、食堂などの飲食業での食器洗浄作業と関連性があると考えられる。

(2) 作業の準備物

「食器洗い」の準備物を図34～図35に示す。図34に準備物の例を示す。準備物は、同等品をそろえられれば良い。ここには、ビデオ作成時に使用した物品を示した。図35に、自己評価用紙を示す。左側は対象者が記入する欄、右側が支援者が記入する欄となっている。

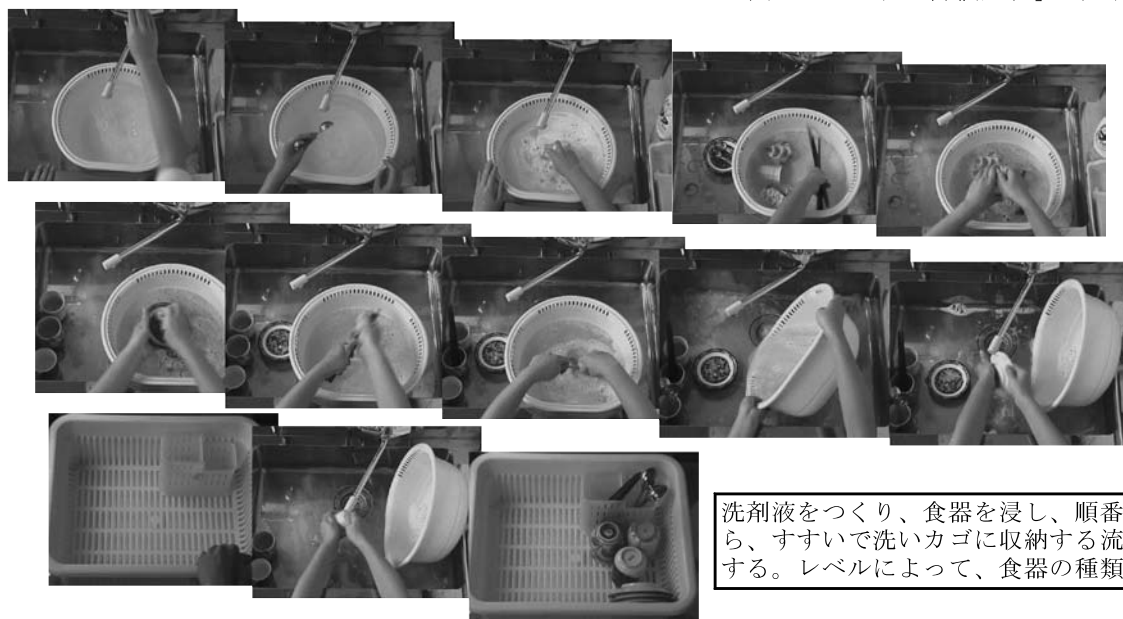


図34 準備物の例

(上部左から、箸立て付き洗いかご、フキン、洗い桶、洗剤、計量スプーン、スポンジ、お碗、茶碗、スプーン、箸、湯飲み、小皿、皿)

食器洗い課題【自己評価用紙】	
●一日のふりかえりと感想を書きましよう。 名前 () レベル () 1-1 ①準備物が揃っているか、準備物に不足はないか ②洗い始め、洗い終わりの挨拶はきちんとしているか ③正しい姿勢で作業しているか ④正しい位置で作業しているか ⑤作業が終わった後、整理がされているか	●支援者の方向のコメントをお書き下さい。 名前 () レベル () 1-1 ①準備物が揃っているか、準備物に不足はないか ②洗い始め、洗い終わりの挨拶はきちんとしているか ③正しい姿勢で作業しているか ④正しい位置で作業しているか ⑤作業が終わった後、整理がされているか
名前 () レベル () 1-2 ①準備物が揃っているか、準備物に不足はないか ②洗い始め、洗い終わりの挨拶はきちんとしているか ③正しい姿勢で作業しているか ④正しい位置で作業しているか ⑤作業が終わった後、整理がされているか	名前 () レベル () 1-2 ①準備物が揃っているか、準備物に不足はないか ②洗い始め、洗い終わりの挨拶はきちんとしているか ③正しい姿勢で作業しているか ④正しい位置で作業しているか ⑤作業が終わった後、整理がされているか
名前 () レベル () 1-3 ①準備物が揃っているか、準備物に不足はないか ②洗い始め、洗い終わりの挨拶はきちんとしているか ③正しい姿勢で作業しているか ④正しい位置で作業しているか ⑤作業が終わった後、整理がされているか	名前 () レベル () 1-3 ①準備物が揃っているか、準備物に不足はないか ②洗い始め、洗い終わりの挨拶はきちんとしているか ③正しい姿勢で作業しているか ④正しい位置で作業しているか ⑤作業が終わった後、整理がされているか
名前 () レベル () 1-4 ①準備物が揃っているか、準備物に不足はないか ②洗い始め、洗い終わりの挨拶はきちんとしているか ③正しい姿勢で作業しているか ④正しい位置で作業しているか ⑤作業が終わった後、整理がされているか	名前 () レベル () 1-4 ①準備物が揃っているか、準備物に不足はないか ②洗い始め、洗い終わりの挨拶はきちんとしているか ③正しい姿勢で作業しているか ④正しい位置で作業しているか ⑤作業が終わった後、整理がされているか
名前 () レベル () 1-5 ①準備物が揃っているか、準備物に不足はないか ②洗い始め、洗い終わりの挨拶はきちんとしているか ③正しい姿勢で作業しているか ④正しい位置で作業しているか ⑤作業が終わった後、整理がされているか	名前 () レベル () 1-5 ①準備物が揃っているか、準備物に不足はないか ②洗い始め、洗い終わりの挨拶はきちんとしているか ③正しい姿勢で作業しているか ④正しい位置で作業しているか ⑤作業が終わった後、整理がされているか

図35 「自己評価用紙」 (一部抜粋)



洗剤液をつくり、食器を浸し、順番に洗ったら、すすいで洗いカゴに収納する流れで進行する。レベルによって、食器の種類が増える。

図36 教示用ビデオの流れ「食器洗い レベル3」 (ビデオから画面を抜粋)

図36に、食器洗いの教示用ビデオからレベル3の画面を抜粋して示す。ビデオには、音声による食器洗いの手順が加えてある。

(3) 作業内容とレベル

課題のレベル設定は5段階とし(表6)、洗浄する食器の種類数の増加により難易度を設定した。作業準備と各食器の洗浄手順を示した課題分析を表7に示す。図37に、洗浄した食器をカゴに収めた様子をレベル別に示す。

表6 「食器洗い」課題のレベル設定

レベル	工程数	食器の種類と個数	種類数
1	21	湯のみ×3	1種
2	30	レベル1+スプーン×3	2種
3	57	レベル2+(箸、小皿)×3	4種
4	93	レベル3+丸皿×6	5種
5	129	レベル4+(飯椀、お碗)×3	7種

表7 「食器洗い」課題の課題分析

レベル								
	レベル1		レベル2	レベル3		レベル4	レベル5	
工程	準備	湯呑み	スプーン	箸	小皿	丸皿	飯椀	お碗
洗浄1	洗い桶に湯を張る	湯呑みを1つ持つ	スプーンを1つ持つ	お箸を2〜3本束ねて持つ	小皿を1つ持つ	丸皿を1つ持つ	飯椀を1つ持つ	お碗を1つ持つ
洗浄2	洗剤を計量する	湯呑みの底までスポンジを入れて洗う	スプーンの先を洗う	束ねた箸の全体をスポンジで洗う	小皿の表側を洗う	皿の表側を洗う	内側を洗う	内側を洗う
洗浄3	洗剤を洗い桶に入れ、泡立てる	飲み口をスポンジではさみ、一周洗う	スプーンの柄を洗う	洗いが終わったら、湯呑みに立てる	小皿のふちをスポンジではさみ一周洗う	丸皿のふちをスポンジではさみ一周洗う	飯椀の口をスポンジではさみ、一周洗う	お碗の口をスポンジではさみ、一周洗う
洗浄4		湯呑みの外側全体を洗う	1〜3を3回繰返す	1〜3を2回程度繰返す	小皿を裏返し、裏側を洗う	丸皿を裏返し、裏側を洗う	飯椀をひっくり返し、外側を洗う	お碗をひっくり返し、外側を洗う
洗浄5		湯呑みの底を洗う			小皿の底を洗う	丸皿の底を洗う	糸底を洗う	底を洗う
洗浄6		湯呑みをシンクに置く			小皿をシンクに置く	丸皿をシンクに置く	飯椀をシンクに置く	お碗をシンクに置く
洗浄7		1〜6を3回繰返す			1〜6を3回繰返す	1〜6を6回繰返す	1〜6を3回繰返す	1〜6を3回繰返す
すすぐ	流水ですすぐ							
水切り	洗い桶を洗い桶に寄せ水切りをする	所定の位置に伏せて並べる	小物スタンドに立てる	小物スタンドに立てる	所定の位置に伏せて重ねる	所定の位置に同じ向きに立てて重ねる	所定の位置に伏せて重ねる	所定の位置に伏せて重ねる

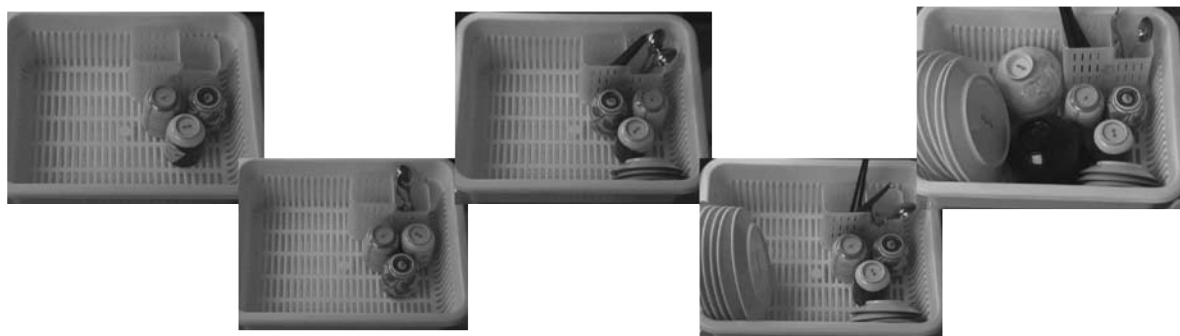


図37 「食器洗い」の仕上がり図(左からレベル1〜5)

(4) 採点の方法

作業の評価は、正しい手順で行われたか、汚れや洗剤液が付着していないか、食器を水切りかごの所定の場所に収めたか、最後にシンク内を整頓したか、等を評価ポイントとして検討している。

3. 包丁の使い方（野菜）

(1) 課題の概要

対象者は、野菜を洗い、所定の切り方で野菜を切り、容器に収める作業を行う。実際の職業場面でこの作業は、レストラン等の飲食関係における厨房、給食・弁当製造等での調理補助作業等に関連してくると思われる。

(2) 作業の準備物

「包丁の使い方（野菜）」の準備物を図38～図39に示す。図38に準備物の例を示す。準備物は、同等品をそろえられれば良い。この器具・道具の他、実際に切るための野菜が必要である。図39に、自己評価用紙を示す。左側は対象者が記入する欄、右側が支援者が記入する欄となっている。



図38 準備物の例

（上部左から、ボウル、ざる、三角コーナー、まな板、包丁、ふきん、ピーラー）

野菜切り課題【自己評価用紙】	
●一日のふりかえりと感想を書きましょう。	
月 日 () 1-1	Level 1-1-5
☐ 準備から片づけまで、手順通りにできましたか？ ☐ 正しい切り方ができましたか？ ☐ 切り終えた野菜の形は必ずその野菜と別にしておく □すべてよくできました！	コメント
月 日 () 1-2	コメント
月 日 () 1-3	コメント
月 日 () 1-4	コメント
月 日 () 1-5	コメント

図39 「自己評価用紙」（一部抜粋）

図40に、野菜切りの教示用ビデオから「レベル3：いちょう切り」の画面を抜粋して示す。ビデオには、各作業の区切りで、音声による包丁の使い方の手順と、それに応じたキャプションを加えて編集した。

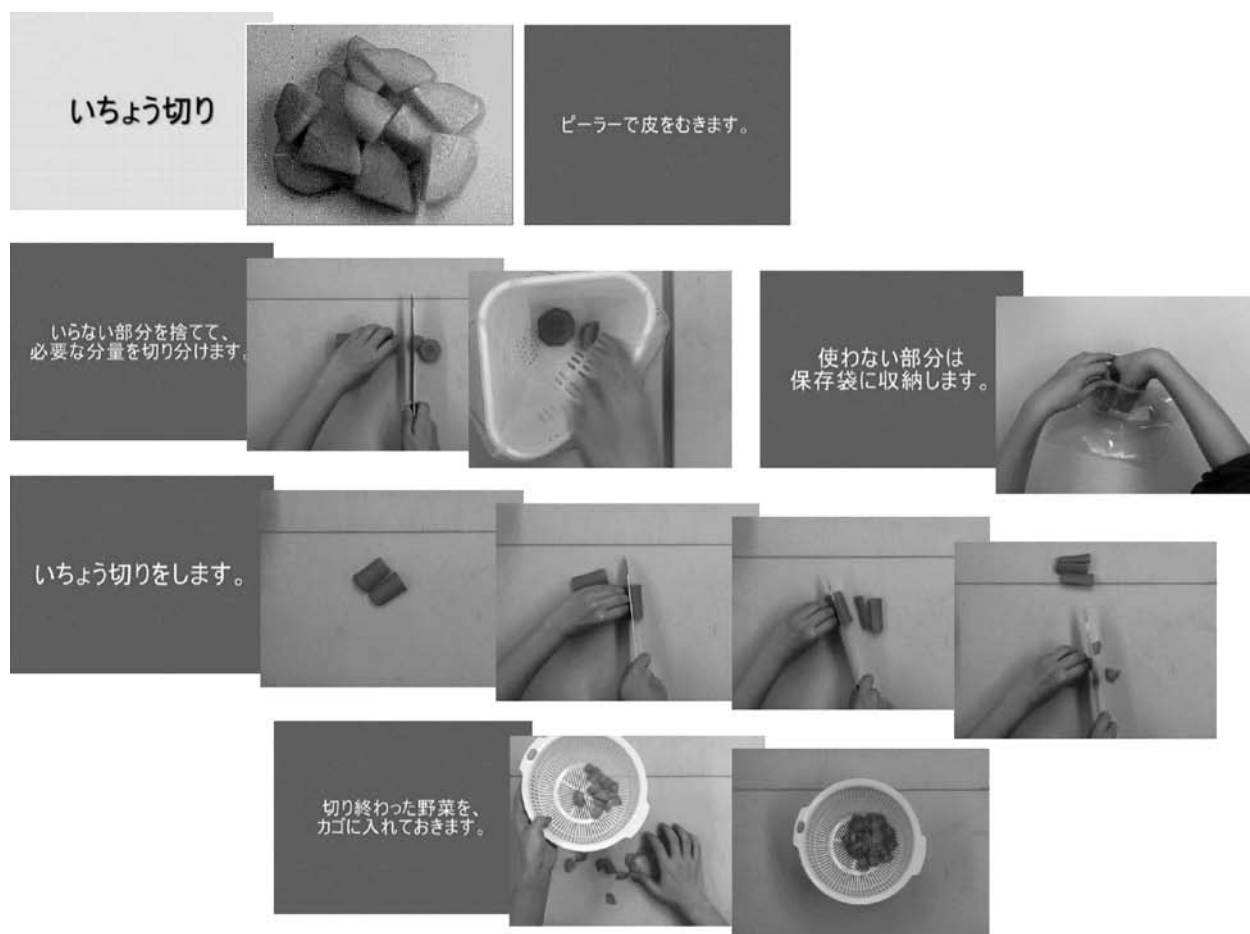


図 4 0 教示用ビデオの流れ「レベル 3：いちょう切り」（ビデオから画面を抜粋）

（3）作業内容とレベル

課題のレベル設定は 5 段階とし（表 8、P.175 参照）、切るときの包丁の刃の向き、工程数、で難易度を設定した。作業準備と包丁の使い方手順を示した課題分析を表 9（P.175 参照）に示す。図 4 1（P.176 参照）に、野菜を切った時の仕上がり図の一覧を示す。

（4）採点の方法

作業の評価は、安全に包丁が使えるか、正しい手順で切れたか、切られた野菜は基準の形・大きさになっているか、きちんと収納できたか、等である。

表8 「包丁の使い方（野菜）」のレベル設定

レベル	内 容			
1	皮むき（ピーラー）	ざく切り	筒切り	
2	タテ半割り	タテ四つ割り	小口切り	輪切り
3	半月切り	いちよう切り	斜め切り	乱切り
4	拍子木切り	短冊切り	棒切り	千切り
5	さいの目切り	色紙切り	あられ切り	

表9 「包丁の使い方（野菜）」の課題分析

工程数		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	収納	
準備		野菜を洗う		まな板と包丁を準備する									
レベル1	皮むき	野菜を片手に持つ	ピーラーで皮をむく										
	ざく切り		根を切り落とす	端から4～5cm幅で切る	3を繰返す								
	筒切り		両端を切り落とす	端から4～5cm幅で切る	3を繰返す								
レベル2	輪切り	（必要に応じて皮をむいた）野菜をまな板に置き、片手で固定する	両端を切り落とす	端から1～2cm幅で切る	3を繰返す								
	タテ半割り			必要な分量を切り分ける	タテ二等分に切る	4で切った野菜を更に二等分に切る							
	タテ四つ割り				端から1cm幅で切る	4を繰返す							
	小口切り												
レベル3	斜め切り			端から1cm幅で斜めに切る	3を繰返す								
	乱切り			野菜を奥に回しながら大きさが、そろそろように、端から2～3cm幅で斜めに切る									
	半月切り			端から4～5cm幅で切る（筒切り）	筒切りにした野菜の丸い切断面を、まな板に片手で固定する	タテ二等分に切る	端から1cmの幅に切る	6を繰返す					
	いちよう切り						4で切った野菜を、更に二等分に切る	端から1cmの幅に切る	7を繰返す				
レベル4	拍子木切り				筒切りにした野菜の丸い切断面を、まな板に片手で固定する	端から1cm幅で切る	切った野菜を数枚重ねてそろえ、まな板に片手で固定する（難しい場合には、1枚で）	端から1cmの幅に切る	7を繰返す				
	短冊切り				端から5mm幅で切る			端から1mm幅以下で切る					
	棒切り				端から1mm幅以下で切る			端から5mm幅で切る					
千切り	端から1mm幅以下で切る					端から1mm幅以下で切る							
レベル5	さいの目切り			筒切りにした野菜の丸い切断面を、まな板に片手で固定する	端から1cm幅で切る	端から1cm幅で切る		端から1cm幅で切る	拍子木切りになった野菜を、数個重ねて置く	端から1cm幅で切る	9を繰返す		
	色紙切り				端から1cm幅で切る	端から1cm幅で切る		端から1cm幅で切る	拍子木切りになった野菜を、数個重ねて置く	端から1mm幅で切る			
	あられ切り				端から5mm幅で切る	端から5mm幅で切る		端から5mm幅で切る	棒切りになった野菜を、数個重ねて置く	端から5mm幅で切る			

切った野菜を容器に収める

レベル 1



皮むき（ピーラー）



ざく切り



筒切り

レベル 2



タテ半割り



タテ四つ割り



小口切り



輪切り

レベル 3



半月切り



いちょう切り



斜め切り



乱切り

レベル 4



拍子木切り



短冊切り



棒切り



千切り

レベル 5



さいの目切り



色紙切り



あられ切り

図 4 1 「包丁の使い方（野菜）」の仕上がり図 一覧（レベル 1 ～ 5）

視覚障害その他の理由で活字のままでこの報告書を利用できない方のために、営利を目的とする場合を除き、「録音図書」「点字図書」「拡大写本」等を作成することを認めます。

その際は、下記までご連絡下さい。

障害者職業総合センター 企画部企画調整室

電話 043-297-9067

FAX 043-297-9057

なお、視覚障害者の方等でこの報告書（文書のみ）のテキストファイルをご希望されるときも、ご連絡下さい。

調査研究報告書 № 75

事業主、家族等との連携による

職業リハビリテーション技法に関する総合的研究

（第2分冊 関係機関等との連携による支援編）

編集・発行 独立行政法人高齢・障害者雇用支援機構
障害者職業総合センター
〒261-0014
千葉県美浜区若葉3-1-3
電話 043-297-9067
fax 043-297-9057

発行日 2007年3月

印刷・製本 株式会社アイワード
