

令和 5 年度
小学部 家庭科
【訪問 I 課程】
年間指導計画



- ① 児童の実態や体調に配慮し指導内容の組み替えや精選、時数の調整等を行う。
- ② 学習内容に応じて校外学習を適宜実施する。
- ③ 授業の内容においては視聴覚教材や ICT 教材等を活用し行う。
- ④ プログラミング学習は学校の教育活動全体の中で指導する。
- ⑤ キャリア教育を学校教育活動全体を通じて行う。
※訪問学級は原籍校と連携する。

月	テーマ	題材	小題材	時間	目標	主な学習活動	知識・技能	評価の観点 思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
4月		これまでの学習を家庭科にふなげよう(ガイダンス) (1H) 教:表紙～p.7	1 家族の生活をみつめよう 教:p.8 2 生活を支える家族の仕事 教:p.9	1 0.5 0.5	○家庭科を学ぶ意義や2年間の学習の見通しが分かり、目指す自分の姿をイメージし、目標をもつことで家庭科学習への意欲を高める。 ○これまでの自分の生活が家族に支えられてきたことに気づく。 ○生活を支える家族の仕事はさまざまなあり、家族の協力が必要なことが分かる。	○これまででの学習をふり振り返り、自分の成長を見つめ、ガイダンスのねらいをつかむ。 ○家庭科の意義や学習内容について話し合う。 ○よりよい家庭生活を実現するための工夫・考え方について意見を出し合い、4つの視点をイメージする。 ○教科書を見て自分の1日の生活と比べる。 ○毎日の生活を支えている家庭の仕事には何があるか話し合い、分かったことをまとめる。 ○p.10の写真やp.11のイラストから調理実習で気をつけられることや、調理をすることでどのようなことがあるか考える。 ○調理の流れを知り、調理用具の名称や使い方を確認する。 ○家庭科室のガスこんろを使って湯をわかす。 ○青菜のゆで方を知りゆでる。 ○じやがいものゆで方を知りゆでる。 ○ゆで方の重いを確かめる。	・自分の成長を自覚し、家庭生活と家族の大切さに気付いている。 ・家庭生活が家族の協力によって営まれていることに気付いている。 ・家庭には、家庭生活を支える仕事があり、互いに協力し、分担する必要があることを理解している。 ・調理の目的が分かり、調理に必要な手順や用具について理解している。	・主体的に学習に取り組む態度 ・家族の一員として、生活をよりよくしようと、2年間間の学習に見直しをもととしている。	
		1 家族の生活再発見 (1H) A(1)ア 教:p.8・9	1 家族の生活をみつめよう 教:p.8 2 生活を支える家族の仕事 教:p.9	1 0.5 0.5	○調理をすることの良さや、調理の流れ、調理用具の使い方が分かる。 ○青菜のゆで方が分かり、ゆでることができるとわかる。 ○じやがいものゆで方が分かり、ゆでることができる。 ○必要な材料や手順を参考に野菜サラダの計画を立てることができ、衛生上の調理に必要な用具や食品を安全で衛生的に取り扱い、ゆで野菜サラダを作ることができるとわかる。 ○疑問点や調べたいことをもとに、課題を設定する。 ○玉結び、玉どめ、後割りが分かり、玉結び・玉どめができる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いそれぞれ、縫い方の役割や、ボタンのつけ方が分かり、目的に合った縫い方やボタンつけができる。	○p.10の写真をよく見て、ゆで野菜の調理の手順を考えて計画を作成し、調理する。 ○野菜のゆで方を知りゆでる。 ○じやがいものゆで方を知りゆでる。 ○ゆで方の重いを確かめる。 ○ゆで野菜サラダの調理に必要な物や作業の手順を考えて計画を作成し、調理する。 ○学習をふり振り返り、学習したことのよさを生かすことができる。 ○針と糸で縫うこと、のりをつける違いや厚の写真から気が付いたことを話し合っ課題を見つめ、学習の見直しをもつ。 ○針と糸を使って、玉結び、玉どめ、前名の縫いどりを試みる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いをする。 ○ボタンつけをする。	・調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及び、加熱調理器具の安全な取り扱い、材料に応じた洗い方、調理に適した切り方やゆで方、後片付けについて理解しているとともに、適切にできる。 ・調理に必要なたんぱく質や糖質、脂質の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・材料に適したゆで方について理解しているとともに、適切にできる。 ・手縫いによる目的に応じた縫い方及び、縫い目の取りかたについて理解しているとともに、適切にできる。	・ゆでる調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・ゆでる調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。	
5月		2 クッキングはじめの一步 (8H) B(2)ア(ア)、(イ)、(カ)、(ク)、(ケ) C(2)ア、イ 教:p.10～19	2 ゆでで食べよう 教:p.12～17	4 0.5 0.5	○必要な材料や手順を参考に野菜サラダの計画を立てることができ、衛生上の調理に必要な用具や食品を安全で衛生的に取り扱い、ゆで野菜サラダを作ることができるとわかる。 ○疑問点や調べたいことをもとに、課題を設定する。 ○玉結び、玉どめ、後割りが分かり、玉結び・玉どめができる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いそれぞれ、縫い方の役割や、ボタンのつけ方が分かり、目的に合った縫い方やボタンつけができる。	○野菜のゆで方を知りゆでる。 ○じやがいものゆで方を知りゆでる。 ○ゆで方の重いを確かめる。 ○ゆで野菜サラダの調理に必要な物や作業の手順を考えて計画を作成し、調理する。 ○学習をふり振り返り、学習したことのよさを生かすことができる。 ○針と糸で縫うこと、のりをつける違いや厚の写真から気が付いたことを話し合っ課題を見つめ、学習の見直しをもつ。 ○針と糸を使って、玉結び、玉どめ、前名の縫いどりを試みる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いをする。 ○ボタンつけをする。	・調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及び、加熱調理器具の安全な取り扱い、材料に応じた洗い方、調理に適した切り方やゆで方、後片付けについて理解しているとともに、適切にできる。 ・調理に必要なたんぱく質や糖質、脂質の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・材料に適したゆで方について理解しているとともに、適切にできる。 ・手縫いによる目的に応じた縫い方及び、縫い目の取りかたについて理解しているとともに、適切にできる。	・ゆでる調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・ゆでる調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。	
		3 ソーイングはじめの一步 (8H) B(4)ア(イ)、(イ)、(イ)、(イ) C(2)ア、イ 教:p.20～27	2 ゆでで食べよう 教:p.12～17	4 0.5 0.5	○必要な材料や手順を参考に野菜サラダの計画を立てることができ、衛生上の調理に必要な用具や食品を安全で衛生的に取り扱い、ゆで野菜サラダを作ることができるとわかる。 ○疑問点や調べたいことをもとに、課題を設定する。 ○玉結び、玉どめ、後割りが分かり、玉結び・玉どめができる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いそれぞれ、縫い方の役割や、ボタンのつけ方が分かり、目的に合った縫い方やボタンつけができる。	○野菜のゆで方を知りゆでる。 ○じやがいものゆで方を知りゆでる。 ○ゆで方の重いを確かめる。 ○ゆで野菜サラダの調理に必要な物や作業の手順を考えて計画を作成し、調理する。 ○学習をふり振り返り、学習したことのよさを生かすことができる。 ○針と糸で縫うこと、のりをつける違いや厚の写真から気が付いたことを話し合っ課題を見つめ、学習の見直しをもつ。 ○針と糸を使って、玉結び、玉どめ、前名の縫いどりを試みる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いをする。 ○ボタンつけをする。	・調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及び、加熱調理器具の安全な取り扱い、材料に応じた洗い方、調理に適した切り方やゆで方、後片付けについて理解しているとともに、適切にできる。 ・調理に必要なたんぱく質や糖質、脂質の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・材料に適したゆで方について理解しているとともに、適切にできる。 ・手縫いによる目的に応じた縫い方及び、縫い目の取りかたについて理解しているとともに、適切にできる。	・ゆでる調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・ゆでる調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。	
6月		4 整理・整とんで快適に (4H) B(6)ア(イ)、イ C(2)ア 教:p.28～33	3 手ぬい生活を生かそう 教:p.25～27	3 0.5 0.5	○必要な材料や手順を参考に野菜サラダの計画を立てることができ、衛生上の調理に必要な用具や食品を安全で衛生的に取り扱い、ゆで野菜サラダを作ることができるとわかる。 ○疑問点や調べたいことをもとに、課題を設定する。 ○玉結び、玉どめ、後割りが分かり、玉結び・玉どめができる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いそれぞれ、縫い方の役割や、ボタンのつけ方が分かり、目的に合った縫い方やボタンつけができる。	○野菜のゆで方を知りゆでる。 ○じやがいものゆで方を知りゆでる。 ○ゆで方の重いを確かめる。 ○ゆで野菜サラダの調理に必要な物や作業の手順を考えて計画を作成し、調理する。 ○学習をふり振り返り、学習したことのよさを生かすことができる。 ○針と糸で縫うこと、のりをつける違いや厚の写真から気が付いたことを話し合っ課題を見つめ、学習の見直しをもつ。 ○針と糸を使って、玉結び、玉どめ、前名の縫いどりを試みる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いをする。 ○ボタンつけをする。	・調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及び、加熱調理器具の安全な取り扱い、材料に応じた洗い方、調理に適した切り方やゆで方、後片付けについて理解しているとともに、適切にできる。 ・調理に必要なたんぱく質や糖質、脂質の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・材料に適したゆで方について理解しているとともに、適切にできる。 ・手縫いによる目的に応じた縫い方及び、縫い目の取りかたについて理解しているとともに、適切にできる。	・ゆでる調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・ゆでる調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。	
		5 できるよ、家庭の仕事 (2H) A(2)ア C(2)ア 教:p.34～36	3 手ぬい生活を生かそう 教:p.25～27	3 0.5 0.5	○必要な材料や手順を参考に野菜サラダの計画を立てることができ、衛生上の調理に必要な用具や食品を安全で衛生的に取り扱い、ゆで野菜サラダを作ることができるとわかる。 ○疑問点や調べたいことをもとに、課題を設定する。 ○玉結び、玉どめ、後割りが分かり、玉結び・玉どめができる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いそれぞれ、縫い方の役割や、ボタンのつけ方が分かり、目的に合った縫い方やボタンつけができる。	○野菜のゆで方を知りゆでる。 ○じやがいものゆで方を知りゆでる。 ○ゆで方の重いを確かめる。 ○ゆで野菜サラダの調理に必要な物や作業の手順を考えて計画を作成し、調理する。 ○学習をふり振り返り、学習したことのよさを生かすことができる。 ○針と糸で縫うこと、のりをつける違いや厚の写真から気が付いたことを話し合っ課題を見つめ、学習の見直しをもつ。 ○針と糸を使って、玉結び、玉どめ、前名の縫いどりを試みる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いをする。 ○ボタンつけをする。	・調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及び、加熱調理器具の安全な取り扱い、材料に応じた洗い方、調理に適した切り方やゆで方、後片付けについて理解しているとともに、適切にできる。 ・調理に必要なたんぱく質や糖質、脂質の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・材料に適したゆで方について理解しているとともに、適切にできる。 ・手縫いによる目的に応じた縫い方及び、縫い目の取りかたについて理解しているとともに、適切にできる。	・ゆでる調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・ゆでる調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。	
7月		6 整理・整とんで快適に (4H) B(6)ア(イ)、イ C(2)ア 教:p.28～33	3 手ぬい生活を生かそう 教:p.25～27	3 0.5 0.5	○必要な材料や手順を参考に野菜サラダの計画を立てることができ、衛生上の調理に必要な用具や食品を安全で衛生的に取り扱い、ゆで野菜サラダを作ることができるとわかる。 ○疑問点や調べたいことをもとに、課題を設定する。 ○玉結び、玉どめ、後割りが分かり、玉結び・玉どめができる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いそれぞれ、縫い方の役割や、ボタンのつけ方が分かり、目的に合った縫い方やボタンつけができる。	○野菜のゆで方を知りゆでる。 ○じやがいものゆで方を知りゆでる。 ○ゆで方の重いを確かめる。 ○ゆで野菜サラダの調理に必要な物や作業の手順を考えて計画を作成し、調理する。 ○学習をふり振り返り、学習したことのよさを生かすことができる。 ○針と糸で縫うこと、のりをつける違いや厚の写真から気が付いたことを話し合っ課題を見つめ、学習の見直しをもつ。 ○針と糸を使って、玉結び、玉どめ、前名の縫いどりを試みる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いをする。 ○ボタンつけをする。	・調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及び、加熱調理器具の安全な取り扱い、材料に応じた洗い方、調理に適した切り方やゆで方、後片付けについて理解しているとともに、適切にできる。 ・調理に必要なたんぱく質や糖質、脂質の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・材料に適したゆで方について理解しているとともに、適切にできる。 ・手縫いによる目的に応じた縫い方及び、縫い目の取りかたについて理解しているとともに、適切にできる。	・ゆでる調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・ゆでる調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。	
		7 できるよ、家庭の仕事 (2H) A(2)ア C(2)ア 教:p.34～36	3 手ぬい生活を生かそう 教:p.25～27	3 0.5 0.5	○必要な材料や手順を参考に野菜サラダの計画を立てることができ、衛生上の調理に必要な用具や食品を安全で衛生的に取り扱い、ゆで野菜サラダを作ることができるとわかる。 ○疑問点や調べたいことをもとに、課題を設定する。 ○玉結び、玉どめ、後割りが分かり、玉結び・玉どめができる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いそれぞれ、縫い方の役割や、ボタンのつけ方が分かり、目的に合った縫い方やボタンつけができる。	○野菜のゆで方を知りゆでる。 ○じやがいものゆで方を知りゆでる。 ○ゆで方の重いを確かめる。 ○ゆで野菜サラダの調理に必要な物や作業の手順を考えて計画を作成し、調理する。 ○学習をふり振り返り、学習したことのよさを生かすことができる。 ○針と糸で縫うこと、のりをつける違いや厚の写真から気が付いたことを話し合っ課題を見つめ、学習の見直しをもつ。 ○針と糸を使って、玉結び、玉どめ、前名の縫いどりを試みる。 ○なみ縫い、返し縫い、かがり縫いをする。 ○ボタンつけをする。	・調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及び、加熱調理器具の安全な取り扱い、材料に応じた洗い方、調理に適した切り方やゆで方、後片付けについて理解しているとともに、適切にできる。 ・調理に必要なたんぱく質や糖質、脂質の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・材料に適したゆで方について理解しているとともに、適切にできる。 ・手縫いによる目的に応じた縫い方及び、縫い目の取りかたについて理解しているとともに、適切にできる。	・ゆでる調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・ゆでる調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。	

月	テーマ	題材	小題材	時間	目標	主な学習活動	知識・技能	評価の観点	主体的に学習に取り組む態度	
9月	生活に生かそう	週ごす着方と手入れ(5H) B(4)ア(イ), B(4)ア(イ), C(2)ア 教:p.98~102	②暑い季節を快適にしよう 教:p.99~101 ③快適な衣生活を工夫しよう 教:p.102	3	○すすい着方について理解する。 ○日常着の手入れが必要であることや、衣服のボタンの付け方及び洗濯の仕方を理解する。 ○手洗いや乾燥機による洗濯ができる。	○前時で考えたことや実験から分かったことをもとに、すすい快適な着方をまとめる。 ○手洗いの手順、衣服の取り扱い表示を読み取り、手洗いの手順、衣服の取り扱い表示を知り、手洗いに必要な道具や下着やタオルの洗い方を立てる。 ○手洗いや乾燥機によるくっつきや汗の洗い方を立てる。 ○学習をもとに、これからの自分のすすすい着方の工夫について考える。 ○環境のことを考えて、これからの自分の生活に役立つ工夫をどう生かしていくか考える。 Op.104の写真を参考に布で作られたくくろがどのように使われているか学校や家庭での生活をふり返って発表する。	・季節に応じた日常着の快適な着方について理解している。 ・日常着の手入れが必要であることを適切に理解している。 ・日常着の洗濯の仕方を理解している。	・日常着の快適な着方や手入れの仕方について実践を評価したり改善したりしている。	・衣服の着用と手入れについて、課題解決に向けて一連の活動を振り返って改善しようとしている。 ・衣服の着用と手入れについて工夫し、実践しようとしている。	
				0.5	○布のふくろについて関心をもち、使った目的に応じて工夫を見つけてよとすることができる。	Op.104の写真を参考に布で作られたくくろがどのように使われているか学校や家庭での生活をふり返って発表する。	・生活に豊かにするふくろを作るために、目的に合った工夫を考え、製作計画を立てることができる。 ○製作計画をもとに、縫いや手順を考え、工夫して製作することができる。	・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について問題を見いだして課題を設定している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について考え、工夫している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について、実践を評価したり改善したりしている。	・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について問題を見いだして課題を設定している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について考え、工夫している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について、実践を評価したり改善したりしている。	・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について問題を見いだして課題を設定している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について考え、工夫している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について、実践を評価したり改善したりしている。
10月	生活に生かそう	6 生活を豊かにしよう ソートアップ(10H) B(6)ア(ア), (イ) B(6)イ 教:p.104~111	③作ったふくろで生活を豊かにしよう 教:p.110~111	1	○製作計画や製作の仕方について評価し、改善したりして、生活をよりよくなる工夫を考えようとする。	○製作後活用した結果をふり返る。 ○製作や活用の工夫の報告会を開く。 ○これらの製作や製作した作品の活用を生かせるように、友達の報告を参考に、実際の生活にどう生かせるか考える。 Op.112の写真を参考に、毎日の食事をどのように選ぶか発表し、毎日食事をどのように選ぶか発表する。 ○パランスのよい食事を自分で選ぶか発表し、料理や食品をどう組み合わせるか発表する。	・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について問題を見いだして課題を設定している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について考え、工夫している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について、実践を評価したり改善したりしている。	・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について問題を見いだして課題を設定している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について考え、工夫している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について、実践を評価したり改善したりしている。	・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について問題を見いだして課題を設定している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について考え、工夫している。 ・生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画及び製作の工夫について、実践を評価したり改善したりしている。	
				2	○1食分の献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解する。 ○栄養パランスのよい1食分の献立について考え、課題解決の力を身に付ける。	○自分がどのように食事を自分で選ぶか発表し、料理や食品をどう組み合わせるか発表する。 ○パランスのよい食事を自分で選ぶか発表し、料理や食品をどう組み合わせるか発表する。 ○自分がどのように食事を自分で選ぶか発表し、料理や食品をどう組み合わせるか発表する。 ○1食分の献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解する。 ○栄養パランスのよい1食分の献立について考え、課題解決の力を身に付ける。	・献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解している。 ・栄養パランスのよい1食分の献立について考え、課題解決の力を身に付けている。	・1食分の献立の栄養のパランスについて問題を見いだして課題を設定している。	・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。	
11月	生活に生かそう	7 こんだてを工夫しよう (11H) B(7)イ B(7)ア(ア), (イ), (ウ), (エ) B(7)イ B(7)ア(ウ) B(7)イ 教:p.112~118	③工夫して毎日の食生活に生かそう 教:p.116~118	8	○おいしく食べる調理計画について問題を見いだして課題を設定し、課題を解決する力を身に付ける。 ○おいしく食べる調理計画について主体的に取り組もうとする。 ○1食分の献立を立て、課題解決に向けて工夫するなど課題を解決する力を身に付ける。 ○身近な物の選び方、買い方について問題を見いだして、様々な解決方法を考え課題を解決する力を身に付ける。 ○材料に適した調理や調理事項について、それに際する調理方法を身に付ける。 ○生活をよりよくなるように材料に適した調理や調理事項について課題の解決について振り返り生活を工夫しようとする。 ○実践したことに基づき、家族のために1食分の調理計画について考えたことを分かりやすく表現する力を身に付ける。 ○家族とともに楽しく食べるためのマナーや食卓の工夫について考えたことを表現し課題を解決する力を身に付ける。 ○家族とともに楽しく食べるためのマナーや食卓の工夫について工夫し、実践しようとする。	○前時で考えた献立をもとに、栄養パランスのとれた1食分の献立をグループで話し合う。 ○目的に応じた切り方や調理の仕方を考え、環境に配慮した、調理計画表を作成する。 ○学校での実習後によかったことや改善点を発表する。 ○発表をもとに、学校や家庭で実践するための計画表を作成して実際の生活に生かせるようにする。 ○継続して実践できるようにするために、どうしたらよいか考える。	・目的に応じた調理や調理の手順を理解し適切にできる。 ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・材料に適したゆで方、いため方を理解しているとともに適切にできる。 ・材料の選び方について理解している。 ・食事の役割が分かり、日常の食事の大変さと食事の仕方について理解している。	・1食分の献立やおいしく食べるための調理計画及び調理の仕方、楽しく食べるための食事の仕方について考え、工夫している。 ・1食分の献立やおいしく食べるための食事の仕方について、課題解決に向けて一連の活動を振り返り改善しようとしている。 ・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。	・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。	・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。
				8	○おいしく食べる調理計画について問題を見いだして課題を設定し、課題を解決する力を身に付ける。 ○おいしく食べる調理計画について主体的に取り組もうとする。 ○1食分の献立を立て、課題解決に向けて工夫するなど課題を解決する力を身に付ける。 ○身近な物の選び方、買い方について問題を見いだして、様々な解決方法を考え課題を解決する力を身に付ける。 ○材料に適した調理や調理事項について、それに際する調理方法を身に付ける。 ○生活をよりよくなるように材料に適した調理や調理事項について課題の解決について振り返り生活を工夫しようとする。 ○実践したことに基づき、家族のために1食分の調理計画について考えたことを分かりやすく表現する力を身に付ける。 ○家族とともに楽しく食べるためのマナーや食卓の工夫について考えたことを表現し課題を解決する力を身に付ける。 ○家族とともに楽しく食べるためのマナーや食卓の工夫について工夫し、実践しようとする。	・目的に応じた調理や調理の手順を理解し適切にできる。 ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・材料に適したゆで方、いため方を理解しているとともに適切にできる。 ・材料の選び方について理解している。 ・食事の役割が分かり、日常の食事の大変さと食事の仕方について理解している。	・1食分の献立やおいしく食べるための調理計画及び調理の仕方、楽しく食べるための食事の仕方について考え、工夫している。 ・1食分の献立やおいしく食べるための食事の仕方について、課題解決に向けて一連の活動を振り返り改善しようとしている。 ・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。	・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。	・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。	
12月	生活に生かそう	8 こんだてを工夫しよう (11H) B(8)イ B(8)ア(ア), (イ), (ウ), (エ) B(8)イ B(8)ア(ウ) B(8)イ 教:p.119~125	③工夫して毎日の食生活に生かそう 教:p.119~125	9	○おいしく食べる調理計画について問題を見いだして課題を設定し、課題を解決する力を身に付ける。 ○おいしく食べる調理計画について主体的に取り組もうとする。 ○1食分の献立を立て、課題解決に向けて工夫するなど課題を解決する力を身に付ける。 ○身近な物の選び方、買い方について問題を見いだして、様々な解決方法を考え課題を解決する力を身に付ける。 ○材料に適した調理や調理事項について、それに際する調理方法を身に付ける。 ○生活をよりよくなるように材料に適した調理や調理事項について課題の解決について振り返り生活を工夫しようとする。 ○実践したことに基づき、家族のために1食分の調理計画について考えたことを分かりやすく表現する力を身に付ける。 ○家族とともに楽しく食べるためのマナーや食卓の工夫について考えたことを表現し課題を解決する力を身に付ける。 ○家族とともに楽しく食べるためのマナーや食卓の工夫について工夫し、実践しようとする。	○前時で考えた献立をもとに、栄養パランスのとれた1食分の献立をグループで話し合う。 ○目的に応じた切り方や調理の仕方を考え、環境に配慮した、調理計画表を作成する。 ○学校での実習後によかったことや改善点を発表する。 ○発表をもとに、学校や家庭で実践するための計画表を作成して実際の生活に生かせるようにする。 ○継続して実践できるようにするために、どうしたらよいか考える。	・目的に応じた調理や調理の手順を理解し適切にできる。 ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・材料に適したゆで方、いため方を理解しているとともに適切にできる。 ・材料の選び方について理解している。 ・食事の役割が分かり、日常の食事の大変さと食事の仕方について理解している。	・1食分の献立やおいしく食べるための調理計画及び調理の仕方、楽しく食べるための食事の仕方について考え、工夫している。 ・1食分の献立やおいしく食べるための食事の仕方について、課題解決に向けて一連の活動を振り返り改善しようとしている。 ・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。	・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。	・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。
				9	○おいしく食べる調理計画について問題を見いだして課題を設定し、課題を解決する力を身に付ける。 ○おいしく食べる調理計画について主体的に取り組もうとする。 ○1食分の献立を立て、課題解決に向けて工夫するなど課題を解決する力を身に付ける。 ○身近な物の選び方、買い方について問題を見いだして、様々な解決方法を考え課題を解決する力を身に付ける。 ○材料に適した調理や調理事項について、それに際する調理方法を身に付ける。 ○生活をよりよくなるように材料に適した調理や調理事項について課題の解決について振り返り生活を工夫しようとする。 ○実践したことに基づき、家族のために1食分の調理計画について考えたことを分かりやすく表現する力を身に付ける。 ○家族とともに楽しく食べるためのマナーや食卓の工夫について考えたことを表現し課題を解決する力を身に付ける。 ○家族とともに楽しく食べるためのマナーや食卓の工夫について工夫し、実践しようとする。	・目的に応じた調理や調理の手順を理解し適切にできる。 ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・材料に適したゆで方、いため方を理解しているとともに適切にできる。 ・材料の選び方について理解している。 ・食事の役割が分かり、日常の食事の大変さと食事の仕方について理解している。	・1食分の献立やおいしく食べるための調理計画及び調理の仕方、楽しく食べるための食事の仕方について考え、工夫している。 ・1食分の献立やおいしく食べるための食事の仕方について、課題解決に向けて一連の活動を振り返り改善しようとしている。 ・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。	・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。	・1食分の献立の工夫や調理の仕方、食事の仕方を振り返り、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。	

月	テーマ	題材	小題材	時間	目標	主な学習活動	知識・技能	評価の観点 思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度	
1月	8 共に生きる地域での生活 (4H) A(3)ア(1) A(3)イ 教:p.120~123	①地域の人びとの関わりを見つめよう 教:p.120・121 ②地域でできることは何だろうか 教:p.122 ③やってみよう・ふり返ろう 教:p.123	1 家庭生活は地域の人々との関わりで成り立っていること、協力し助け合っている必要があることについて理解できる。 2 家族の一員として地域の生活に貢献し、実践を評価したり、改善したりする。 3 家族の一員として生活を送り、考えたことを分かりやすく表現している。 4 実践をふり返り改善したり、生活を工夫したりして、実践しようとする。	1 〇家庭生活は地域の人々との関わりで成り立っていること、協力し助け合っている必要があることについて理解できる。 2 〇家族の一員として地域の生活に貢献し、実践を評価したり、改善したりする。 3 〇家族の一員として生活を送り、考えたことを分かりやすく表現している。 4 〇実践をふり返り改善したり、生活を工夫したりして、実践しようとする。	1 〇家庭生活は地域の人々との関わりで成り立っていること、協力し助け合っている必要があることについて理解できる。 2 〇家族の一員として地域の生活に貢献し、実践を評価したり、改善したりする。 3 〇家族の一員として生活を送り、考えたことを分かりやすく表現している。 4 〇実践をふり返り改善したり、生活を工夫したりして、実践しようとする。	〇p.120・121のイラストから地域でどのような生活をしているかを読み取り、発表する。 〇家庭生活が身近な人々との関わりで成り立っていること、協力し助け合っている必要があることについて理解できる。	〇家庭生活は人々との関わりで成り立っていることが分かり、地域の人々との協力が大切なことを理解している。	〇地域の生活について、実践に向けた計画を考え、工夫している。 〇地域の生活について、実践を評価したり、改善したりしている。	〇地域の生活について、実践を評価したり、改善したりしている。 〇地域の生活について、実践を評価したり、改善したりしている。	〇地域の生活について、実践を評価したり、改善したりしている。 〇地域の生活について、実践を評価したり、改善したりしている。
3月	9 持続可能な社会を生きて (4H) C(2)ア C(2)イ 教:p.124・125	①生活と環境のつながりを考えよう 教:p.124 ②物やエネルギーをどう使うか 教:p.124 ③環境のことを考えた生活を続けよう 教:p.125	1 〇自分の生活が環境に与えている影響について理解し、環境に配慮した生活を考えようとする。 2 〇環境に配慮した物の使い方について理解し、環境に配慮した生活を続けようとする。	1 〇教科書p.124・125のイラスト上部(環境問題)と下部(わたしたちの生活)から、生活が環境に与える影響について考える。 2 〇便利さや技術革新と環境への配慮の視点(持続可能な社会の視点)から生活のあり方について考える。	1 〇自分の生活と環境との関わりや環境に配慮した物の使い方などについて理解している。 2 〇自分の生活と環境との関わりや環境に配慮した物の使い方などについて理解している。	〇環境に配慮した生活について問題を見いだし、課題を設定している。 〇環境に配慮した生活について考え、工夫して改善しようとしている。 〇環境に配慮した生活について、実践を評価したり、改善したりしている。	〇環境に配慮した生活について問題を見いだし、課題を設定している。 〇環境に配慮した生活について考え、工夫して改善しようとしている。 〇環境に配慮した生活について、実践を評価したり、改善したりしている。	〇環境に配慮した生活について問題を見いだし、課題を設定している。 〇環境に配慮した生活について考え、工夫して改善しようとしている。 〇環境に配慮した生活について、実践を評価したり、改善したりしている。	〇環境に配慮した生活について問題を見いだし、課題を設定している。 〇環境に配慮した生活について考え、工夫して改善しようとしている。 〇環境に配慮した生活について、実践を評価したり、改善したりしている。	
										2 〇自分の生活が環境に与えている影響について理解し、環境に配慮した生活を考えようとする。 3 〇環境に配慮した物の使い方について理解し、環境に配慮した生活を続けようとする。
					2年間の学習をふり返り、中学校の学習に生かそう(1H) A(1)ア 教:p.126・127	2年間の家庭科学習で学んだことの活用の方を理解している。				
					生活の課題と実践 A(4)ア (設定)計画・評価… 2H) 教:p.76~79	1 〇家庭の仕事を家庭科学習をふり返り、話し合いや発表を通して課題を設定し、実践計画を作成する。 2 〇課題の実践計画を作成し、実践計画に基づき、実践計画を改善して実践しようとする。	〇家庭の仕事を家庭科学習をふり返り、話し合いや発表を通して課題を設定し、実践計画を作成する。 2 〇課題の実践計画を作成し、実践計画に基づき、実践計画を改善して実践しようとする。	〇家庭の仕事を家庭科学習をふり返り、話し合いや発表を通して課題を設定し、実践計画を作成する。 2 〇課題の実践計画を作成し、実践計画に基づき、実践計画を改善して実践しようとする。	〇家庭の仕事を家庭科学習をふり返り、話し合いや発表を通して課題を設定し、実践計画を作成する。 2 〇課題の実践計画を作成し、実践計画に基づき、実践計画を改善して実践しようとする。	

生活の課題と実践について、課題の設定・計画・評価を2時間と想定し、実践は時間外にしている。この案では実践に冬休み休暇を活用する計画をしているが、指導学年・時期は限定されていない。