

☆ 「調理の知恵袋」の活用場面を組み込んだ年間指導計画案

CD教材「調理の知恵袋」の活用場面を組み込んだ、5・6年生の年間指導計画案です。題材との関連を示しました。各学校の年間指導計画と照らし合わせて、CD教材「調理の知恵袋」の効果的な活用をしてください。

第5学年家庭科年間指導計画とCD教材「調理の知恵袋」

年間指導計画案				配 当 時 間	CD教材「調理の知恵袋」の活用 ☆は、本教材に関連する評価規準 ○は、関連する本教材のコーナー
第5学年					
月	テーマ	題材	小題材		
4月	身の回りを 見つめて みよう	わたしたちの生活と環境		0.5	
		家庭科の学習にあたって		0.5	
5月	身の回りを 見つめて みよう	①どのように生活して いるかな (5時間)	①1日の生活を見つめてみよう	1	
			②家族と協力して生活しよう	2	
			③自分ができる仕事を増やそう	2	☆安全にガスコンロを使うことができる (技能) ○「えいせい・安全」「調理用具の使い方」
		②わたしにできること をやってみよう (16時間)	①かんたん調理をしてみよう	4	☆衛生に気をつけて、野菜サラダを作ることができる (技能) ○「調理の知恵袋」全般 ☆調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱いができる (技能) ○「えいせい・安全」「調理用具の使い方」 ☆野菜サラダの材料や分量、手順が分かる (知識・理解) ○「調理の計画」「調理用具の使い方」 ☆ガスコンロの安全な使い方が分かる (知識・理解) ○「えいせい・安全」「調理用具の使い方」
			②身の回りを整理・整頓してみよう	4	
6月	22時間	★チャレンジコーナー			○「調理の知恵袋」全般 (CDやビデオの貸し出し)
7月					
9月	作 っ て み よ う ・ 調 べ て み よ う	①布で作ってみよう (12時間)	①布で作る物を考えよう	2	
10月			②ミシンを使ってみよう	5	
11月			③楽しく作って使おう	5	
12月		②作っておいしく食 べよう (10時間)	①ごはんともそしるを作ってみよう	7	☆米の洗い方、水加減、浸水時間、加熱の仕方に注意して、炊飯ができる (技能) ○「調理の仕方」 ☆だしの取り方、みその扱い方、実の切り方や入れ方に注意して、みそ汁を作ることができる (技能) ○「調理の仕方」 ☆食器の位置などを考えて配膳ができる (技能) ○「もりつけ・はいぜん」 ☆炊飯の仕方を理解している (知識・理解) ○「調理の仕方」 ☆みそ汁の作り方を理解している (知識・理解) ○「調理の計画」 ☆調理に必要な材料と分量がわかり、手順を考えた調理計画の立て方を理解している (知識・理解) ○「調理の計画」
			②どんなものを食べているだろう	1	
			③バランスのよい食事をしよう	2	
		22時間	★チャレンジコーナー		
1月	く ふ う し て み よ う	①身の回りを気持ちよくしよう (4時間)	①身の回りのよごれを調べてみよう	2	
②クリーン作戦を立て、実行しよう			2		
2月		②快適な住まい方を考えよう(8時間)	①住まい方を見てみよう ②課題を決めて、調べよう	2 6	
3月	16時間	③家族とのふれあいを楽しもう(3時間)		3	☆家族とのふれあいや団らんを持つことができる ○「調理の仕方」など「調理の知恵袋」全般
		学習をふり返ろう 生活に生かそう			1
		★チャレンジコーナー			

第6年家庭科年間指導計画とCD教材「調理の知恵袋」

年間指導計画案					配 当 時 間	CD教材「調理の知恵袋」の活用 ☆は、本教材に関連する評価規準 ○は、関連する本教材のコーナー
第6学年						
月	テーマ	題材	小題材			
4月	計 画 的 に 生 活 し よ う	①生活を見直そう (11時間)	①朝の生活を見てみよう	2		
			②生活時間をくふうしよう	2		
			③朝食に合うおかずを作ろう	7	☆ゆでたりいためたりしておかずを作ることができる (技能) ○「調理の仕方」 ☆フライパンの扱い方や後始末をすることができる (技能) ○「調理用具の使い方」「後かたづけ」 ☆野菜サラダの材料や分量、手順がわかる (知識・理解) ○「調理の計画」 ☆ガスこんろの安全な使い方がわかる (知識・理解) ○「えいせい・安全」「調理用具の使い方」	
5月						
6月	21時間	②衣服を整えよう (6時間)	①なぜ衣服を着るのだろう	2		
			②気持ちよく着るくふうをしよう	4		
7月		③金銭や物の使い方を考えよう (4時間)	①お金の使い方を考えよう	2		
			②物の使い方を考えよう	2		
	★チャレンジコーナー				○「調理の知恵袋」全般 (CDやビデオの貸し出し)	
9月	生 活 に 生 か そ う	①生活を楽しくする物を作ろう (11時間)	①自分の作りたい物を考えよう	2		
10月			②製作の計画を立てよう	3		
			③くふうして製作しよう	5		
			④楽しく使おう	1		
11月	23時間	②楽しい食事をくふうしよう (12時間)	①1食分の食事について考えよう	5		
12月			②調理の計画を立てて作ろう	6	☆1食分の調理計画を立て、調理することができる (技能) ○「調理の計画」「調理の仕方」など「調理の知恵袋」全般 ☆分量、いらず、食べやすさを考えて盛り付けや配膳ができる (技能) ○「もりつけ・はいぜん」 ☆材料や目的に合わせた調理のしかたなどを理解している (知識・理解) ○「調理の計画」「調理の仕方」	
			③家族と楽しく食事をしよう	1	☆食事のはたらきについて理解している (知識・理解) ○「もりつけ・はいぜん」	
			★チャレンジコーナー			
1月	よ り よ い 生 活 を め ざ そ う	地域とのつながりを広げよう(10時間)	①自分の生活や地域の生活を見つめてみよう	1		
2月			②自分にできることをやってみよう	3		
			③実行したことをまとめよう	2		
			④ふれあいの輪を広げよう	4	☆家族とのふれあいや団らんを持つことができる (技能) ○「調理の仕方」など「調理の知恵袋」全般	
3月	11時間	これからの家庭生活と社会			1	

* 参考資料 開隆堂 年間指導計画案一部引用