

大題材名	2. ゆでる調理でおいしさ発見			教科書のページ	p.20～27
配当時数	6 時間	活動時期	5～6 月	学習指導要領の内容	B(2)ア(ア)(イ)(ウ)(エ)イ

大題材の目標		ゆでる調理について、健康・快適・安全などの視点から、課題をもって、基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、おいしく食べるための調理計画を考え、調理の仕方を工夫することができる。
大題材の観点別評価規準	知識・技能	ゆでる調理の計画や調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。
	思考・判断・表現	おいしくゆでる調理の計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、さまざまな解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。
	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、調理の基礎について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、ふり返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。

目標	時数	学習活動	評価の観点と方法
(1)調理の目的や手順を考えよう			
<ul style="list-style-type: none"> 調理の目的や手順を考えて、課題を設定しよう。 <p style="text-align: right;">教 p.20～21</p>	1	<ul style="list-style-type: none"> ①教 p. 20 の写真を見て、材料をどのような方法でおいしく食べているかを話し合う。 ②調理の手順や気を付けることなどを話し合い、ゆでる調理についての課題を設定する。 	[思判表①] 発言・記録
(2)ゆでる調理をしよう			★他教科との関連: 社会
<ul style="list-style-type: none"> 青菜とじゃがいもの調理を通して、おいしくゆでる調理のポイントをつかもう。 <p style="text-align: right;">教 p.22～25</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> ①青菜とじゃがいものゆで方を、実習しながら比べる。ゆで方のちがいやゆでる前とゆでた後の変化に特に注目する。 ②前回の学習で分かったことや疑問に感じたことを生かして、もう一度ゆでる調理をする。そこからゆでる調理のポイントを確実につかむ。 	[知技] 発言・記録・行動観察 [思判表②③] 発言・記録 [態度①②] 発言・記録・行動観察
(3) ゆでる調理の計画を立てて実践しよう			
<ul style="list-style-type: none"> 学習したゆでる調理のポイントを生かして、ゆでる調理の計画を立てよう。 <p style="text-align: right;">教 p.26～27</p>	1	<ul style="list-style-type: none"> ①これまでの学習を生かして、家庭で実践する野菜やいものゆでる調理の計画を立てる。 ②楽しく食べるために必要な食事のマナーについて話し合う。 	[思判表④] 発言・記録 [態度③] 発言・記録・行動観察

大題材名	5. 食べて元気！ご飯とみそ汁			教科書のページ	p.44～53
配当時数	10 時間	活動時期	10～11 月	学習指導要領の内容	B(1)ア、 B(2)ア(ア)(イ)(ウ)(オ)イ、 B(3)ア(ア)(イ)

大題材の目標		食事の役割と栄養、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理について、健康・快適・安全などの視点から、課題をもって、基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、調理計画を考え、調理の仕方を工夫することができる。
大題材の観点別評価規準	知識・技能	食事の役割と栄養について理解しているとともに、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について理解し、適切にできる。
	思考・判断・表現	食事の役割と栄養、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、さまざまな解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。
	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、食事の役割や調理の基礎について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、ふり返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。

目標	時数	学習活動	評価の観点と方法
(1)毎日の生活を見つめよう			
<ul style="list-style-type: none"> 毎日の食事をふり返り、どのような物を食べているのかを考え、課題を設定しよう。 <p style="text-align: right;">教 p.44</p>	1	①教 p.44の写真の料理にはどのような食品が使われているのかを考え、何のためにいろいろな食品を組み合わせで食べているのかを話し合う。また、ご飯とみそ汁の作り方や食事の必要性について、これから学んでいくことを知り、課題を設定するとともに学習の見通しを立てる。	[思判表①]発言・記録
(2) ご飯とみそ汁を調理して、食事について考えよう			
★他教科との関連:社会、理科、体育			
<ul style="list-style-type: none"> 伝統的な日常食であるご飯とみそ汁を作ろう。また、食事の役割や栄養バランスを考えよう。 <p style="text-align: right;">教 p.45～51</p>	8	①米やみそについて知り、ご飯のたき方を調べる。 ②ご飯をたきながら、たかれている様子を観察する。 ③だしについて知り、みそ汁の作り方を調べる。 ④計画に沿って、みそ汁を調理する。 ⑤栄養素の種類と働きについて知る。	[知技]発言・記録・行動観察 [思判表①②③]発言・記録 [態度①②]発言・記録・行動観察
(3)食生活を工夫しよう			
<ul style="list-style-type: none"> ご飯やみそ汁の調理で身に付いたことを家庭生活に生かそう。 <p style="text-align: right;">教 p.52～53</p>	1	①調理実習をふり返り、ご飯とみそ汁をおいしく作るためのポイントを話し合う。 ②学んだことを生かして、「わが家のとおきのみそ汁」を考える。	[思判表③④]発言・記録 [態度③]発言・記録・行動観察