

年間指導計画面案 3 学期制 標準案 ＝詳細 第 6 学年 2 学期

	テーマ	題材	小題材	時間	主な活動（★）と指導（●）	目標	評価の観点（ 関・意・態 創・工 技能 知・理）	教材・教具	
9 月	くふうして、生活に生かそう	④生活を楽しくしようソーイング（10 時間）	①つくりたいものを考え、計画しよう	2	★布を用いた生活が楽しくなる物を考え、計画を立てる。 ●身近にある布で作られた物を見つめ、生活に役立つ物を考えるようにする。 ●試しに紙などで作ってみて、形や大きさなどを決めるとよい。	○布を用いた生活に役立つ物に関心を持ち、目的に応じて工夫してつくることができる。 ○製作の楽しさや活用する喜びを味わうことができる。	○布を用いた生活に役立つ物の製作に関心をもっている。関・意・態 ○必要な材料や用具等を準備し、見通しをもって製作しようとしている。関・意・態 ○製作する物やその製作計画について考えたり、自分なりに工夫したりしている。創・工 ○目的に応じた縫い方や手順などを考えたり工夫したりしている。創・工 ○目的に応じて手縫いやミシンを用いた直線縫いで製作することができる。技能 ○必要な材料や用具がわかり、製作手順について理解している。知・理 ○必要な用具の安全な取り扱いができる。技能	・作品見本 ・段階標本 ・布見本・材料見本 ・製作計画表 ・裁縫用具 ・ミシン ・活用例の写真	
			②くふうしてつくろう	7	★製作計画を確認し、工夫して製作する。 ●作品見本や段階標本を参考にして、工夫して製作することができるようにする。 ●時間ごとに各自のめあてと進行状況を把握して、適切に支援していくようにする。				
			③楽しく使おう	1	★製作をふり返り、工夫したことや使ってみての感想などを話し合う。 ●実際に使ってみて、よかった点や役立ったことについてもまとめるようにする。				
11 月		⑤くふうしよう楽しい食事（12 時間）	①バランスのよいこんだてを考えよう	5	★（ごはんのみそしるを中心にした）1 食分の献立を考える。 ●献立の考え方を参考に、栄養のバランスや色どり、味つけを考えて立てるようにする。 ★立てた献立の栄養のバランスを確かめる。 3 つの食品のグループに分けて、献立を見直し、食品を加えたり、別のおかずを助言したりする。	○栄養のバランスを考え、1 食分の献立を立てることができる。 ○身近な食品を用いて調理計画を立て、簡単なおかずを作ることができる。 日常の食事の大切さに気づき、楽しく食事をしようとする。	○毎日の食事に関心を持ち、1 食分の献立を立てようとしている。関・意・態 ○身近な食品を使っておかずをつくろうとしている。関・意・態 ○食事の役割を考え、食事を大切にしようとしている。関・意・態 ○栄養のバランスを考え、食品を組み合わせ、1 食分の献立を工夫している。創・工 ○栄養のバランスを考えた 1 食分の献立の立て方について理解している。知・理 ○材料や目的に応じたゆで方やいため方について考えたり、自分なりに工夫している。創・工 材料や目的に応じたゆで方やいため方ができる。技能 ○楽しく食事をするについて考えたり、自分なりに工夫したりしている。創・工 ○食事の役割や大切さについて理解している。知・理 ○楽しく食事をするためのマナーについて理解している。知・理	・食品カード ・給食の献立表 ・食事の計画表 ・食品の分類表 ・料理カード ・デジタル教科書 ・調理実習計画表 ・調理のレシピ ・食品と分量のカード ・食事風景の写真	
			②身近な食品でおかずをつくろう	6	★身近な食品を組み合わせで、計画を立て、おかずをつくる。 ●（じゃがいもを例に）同じ食品でも調理の仕方によっていろいろな料理ができることに気づくようにする。 ●調理の時間配分や手順を工夫し、計画を立て、調理に取り組むようにする。				
			③家族と楽しく食事をしよう	1	★家族と楽しく食事ができるよう考える。 ●食事のはたらきやマナーなどを知らせ、家庭で生かすようにする。				
12 月									
チャレンジコーナー					★休日や冬休みなどに家庭実践をする。	○学習したことを家庭生活に生かす。		・実践カード	

評価の観点の関・意・態は家庭生活への関心・意欲・態度、創・工は生活を創意工夫する能力、技能は生活の技能、知・理は家庭生活についての知識・理解の略。