

年間指導計画面 3 学期制 標準案 =詳細 第 5 学年 2 学期

| 月 | 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 | 生活を見つめ、できることを増やしていく | ⑥わくわくミシン（11 時間） | ①ミシンぬいにチャレンジ | 5 | ★ミシンを安全に操作し、直線縫いをする。 ●ミシンの安全な使い方を確認しながら準備、から縫い、直線縫いができるようにする。 | ○ミシンに関心をもち、安全に操作し、直線縫いができる。 ○布に関心をもち、製作計画を立てて製作し、生活に生かそうとする。 | ○ミシン縫いに関心をもち、直線縫いをしようとしている。関・意・態 ○身の回りで使われている布に関心をもっている。関・意・態 ○作ろうとする物を考えたり、その製作計画を工夫したりして計画を立てている。創・工 目的に応じて縫い方を考えたり、工夫したりしている。創・工 ○ミシンを安全に使って直線縫いで製作することができる。技能 ○ミシンの安全な取り扱い方や直線縫いの仕方について理解している。知・理 ○製作手順や時間の見通しについて理解している。知・理 | ・ミシン ・説明書 ・練習布 ・掛図 ・製作計画表 ・作品例 （ランチョンマット・カフェエプロン・クッション） ・見本や標本 ・紙 ・織り布、編んだ布 ・アイロン |
| | | | ②計画を立てて、つくってみよう | 6 | ★布について調べ、計画を立てて、製作する。 ●紙と比べながら、体験を通して布の特長がわかるようにする。 ●製作計画の立て方や三つ折り縫いの方法について知らせ、製作に生かすようにする。 ●アイロンの安全な取り扱いができるようにする。 | | | |
| | | ⑦元気な毎日と食べ物（11 時間） | ①どんな食品を食べているだろう | 1 | ★毎日食べている食品を調べ（食品に含まれる栄養素の体内での主な働きにより）3 つのグループに分ける。 ●給食に使われている食品を 3 つのグループに分け、さらに各自の食事について調べ、問題点に気づくようにする。 | 毎日の食事や使われている食品に関心をもち、バランスを考えた食事をしようとする。 ○食品の栄養的な特徴や食品の組み合わせに関心をもつ。 ○ごはんのみそしるに関心をもち、調理することができる。 | ○毎日の食事に関心をもち、栄養を考えた食事をしようとしている。関・意・態 ○食品をグループに分けることなどを通して、食品の栄養的な特徴や食品の組み合わせに関心をもっている。関・意・態 ○五大栄養素の種類と働きについて理解している。知・理 ○栄養素の体内での主な働きにより食品を 3 つのグループに分けることを理解している。知・理 | ・給食献立表 ・食品カード ・食品分類表 ・デジタル教科書 ・米・ごはん ・みそ ・だし ・実の実物や写真 ・調理器具や用具 ・食品 ・実習計画表 |
| | | | ②五大栄養素のはたらきと食品のグループ | 1 | ★食品に含まれる五大栄養素と体内での主な働きについて知る。 ●食べ物のゆくえを調べながら、栄養素について知らせる。 | | | |
| ③バランスのよい食事をしよう | 2 | | ★バランスのよい食事について考える。 ●食事では主食、しる物、おかずが組み合わせられていることに気づくようにする。 ●食事の例で使われている食品を 3 つのグループに分けながら、いろいろな食品を組み合わせることを知らせる。 | | | | | |
| 11 月 | | | ④ごはんのみそしるをつくらう | 7 | ★伝統的な食事に欠かせないごはんのみそしるの調理をする。 ●米やみその特徴を調べ、理解させる。 ●水の分量や加熱時間を考えてごはんを炊いたり、実の組み合わせや切り方、加熱の仕方を考えてみそしるを調理するようにする。 | | ○ごはんのみそしるに関心をもち調理をしようとしている。関・意・態 ○おいしいごはんの炊き方やみそしるの作り方について工夫したりしている。創・工 ○ごはんやみそしるの調理の仕方について理解している。知・理 ○ごはんのみそしるの調理ができる。技能 | |
| 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。