

H23 年度小学校家庭科 各題材の目標と評価規準の例(3 学期制)第 5 学年 2 学期						開隆堂	◎については、2 学年にわたり調理実習、製作のたびに評価する内容。			
月	テーマ	題 材	小 題 材	時間	おもな活動(☆)と指導(・)	目 標	関心・意欲・態度	創意工夫	生活の技能	知識・理解
9 月	生活を見つめ、ねらいやよさを増やしていく	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。		○製作に必要な用具の安全な取り扱いができる。 ○ミシンを安全に使って直線縫いをすることができる。	◎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。
			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。		○身の回りで使われている布に関心をもっている。 ◎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。 ○布に関心をもち、目的に応じた縫い方で製作し、活用する喜びを味わっている。	○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。 ○目的に応じて縫い方を考えたり、工夫したりしている。	○目的に応じてミシンを用いた直線縫いで製作することができる。	○製作手順や時間の見通しについて理解している。
10 月		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。	○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。 ○食品に含まれる栄養素が体の成長や活動のもとになることに関心をもっている。			○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られることについて理解している。
			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。	○ごはんともそしるに関心をもち、調理することができる。	○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。			○五大栄養素の種類と働きについて理解している。
			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させて食べることを知らせる。		○ごはんともそしるを中心とした3 つのグループの食品の組み合わせについて工夫している。		○栄養を考えて食事をとることの大切さについて理解している。 ○3つのグループの食品を組み合わせることにより、栄養のバランスがよい食事になることを理解している。	
			④ごはんともそしるをつくろう	7	★伝統的な食事に欠かせないごはんとも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。	○日本の伝統的な日常食であるごはんともそしるに関心をもち、調理しようとしている。 ○必要な材料や手順などに関心をもち、調理計画を立てようとしている。	○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ている。 ○調理の目的や材料に合った洗い方、切り方、味のつけ方、色どりや食べやすさを考えた盛りつけや配膳、衛生的で環境に配慮したあとかたづけについて考えたり、工夫したりしている。	○ごはんともそしるの調理ができる。 ○計量器具を扱い、必要な材料を計量することができる。 ○必要な用具や食器及びこんろの安全で衛生的な取り扱いができる。	○ごはんやみそしるの調理の仕方について理解している。 ○必要な材料の分量や手順、調理計画の立て方について理解している。 ○材料の洗い方、切り方、味のつけ方、盛りつけや配膳及びあとかたづけの仕方について理解している。 ○用具や食器及びこんろの安全な取り扱い方について理解している。	
11 月										
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。				