

課題改善カリキュラム【家庭科】

練馬区立大泉第二中学校・大泉第二小学校・大泉南小学校

R1.10.15

課題 児童・生徒の経験不足・手先の器用さの低下(技能)		研究テーマ 日常生活に役立つ基礎的・基本的な技能を身に付けようとする児童・生徒の育成		
学習期	身に付けさせたい資質・能力	指導の工夫	カリキュラム改善の視点	
中学校	3年	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">技能の習得</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>【切り方】 (包丁) 乱切り・斜め切り・ひょうし切り・ささがき・みじん切り・さいの目切り)</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>【肉・魚・野菜を使った料理 加熱調理法】 ゆでる、煮る、焼く、炒めるなどができる。</p> </div> </div>	<p>○小学校での既習内容を振り返らせ、調理に必要な手順や時間を考えて計画を立てる。 ○家庭との連携 学習内容の予告や報告を学年便りを通じて知らせることで、技能の向上や応用力を身に付けることにつなげていく。</p>	<p>○調理することの喜びを味わい自ら調理をすることによって、食生活に対する関心を高め、日常生活における実践につなげる。</p>
	2年			
	1年			
小学校	6年	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">素材の中に火を通すこと</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>【切り方】 (切る) 一口大・せん切り・輪切り・半月切り・いちょう切り・短冊切り・薄切り・(皮むき) →形や大きさをそろえる</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>【いためる調理】 ・フライパンで油を使い、かき混ぜながら加熱する ・いためる時間や火力を調整する ・材料を入れる順番</p> </div> </div>	<p>○本番調理の前に、試し調理の場を設定する。課題解決のためにスモールステップで取り組めるようにする。 ○多様な方法や目標を提示し、自分に合ったものを選択できるようにする。 ○洗うことから味付けまで、一人一人が調理の過程を全て経験できるようにする。 ○技術の定着を図るために5・6年で既習事項を確認する。 ○家庭との連携～ 学習の内容を知らせたり、家庭での課題にすることで、より実践できる力を付け、技能の定着を図る。</p>	<p>○試し調理等を通して、課題を見つけて、課題解決のための方法を児童が考えられるようにする。 ○5・6年でくりかえし、技術が定着させる。</p>
	5年			