

家庭科の学習内容は、実生活に役立つもののはずだが、実際には、学校で学習したことを家庭で実践できず、生活であまり生かされていない。

大切にしたい力

生活に生かす力（「食」を通して）

学 習 期		内 容	内 容 項 目	身につけさせたい力	具 体 例	カリキュラム改善の視点
期	小学校第1学年 ～ 小学校第4学年	小学校第5学年	楽しく食べる、配膳、片付け（給食指導） 望ましい食習慣の形成（学級活動） 規則正しい生活（保健）			ふり返りを生かし、家でもやれるような活動を取り入れる。 続けてやれるような指導をする。
			できる仕事から始めよう ・家族団らん（お茶、果物） ・ゆでる調理（ゆで野菜、ゆで卵、包丁の使い方） おいしいね 毎日の食事 ・ごはんのみそ汁 ・栄養素の働き ・調理の意味	・ゆでる調理 ・調理用具やこんろの使い方 ・ごはんのみそ汁の調理 ・五大栄養素の種類と働き ・食品の3つのグループ分け	・家族の生活の仕方を調べ、関心をもつ。 ・夏休みに家で一品つくる課題を出す。課題は、レポートにして提出する。	続けてみよう（継続的实践）として ○できるようになろう（技能の習熟） ↓ ○ふり返ろう（技能の確認） ↓ ○やってみよう（実践） ↓ ○家でもやってみよう（家庭での実践）
期	小学校第6学年	小学校第6学年	見直そう 食事と生活のリズム ・朝食のとり方 ・朝食のおかず（野菜いため、いり卵） ・食事の働き まかせてね 今日の食事 ・1食分の献立 ・家族が喜ぶ食事 （マカロニナポリタン、いろどりきんぴら、ジャーマンポテト）	・いためる調理 ・栄養を考えた食事のとり方 ・基礎的・基本的な知識 ・食事の役割 ・楽しく食事するためのマナー	・自分の生活のリズムを見直す。 ・夏休みに家で一品つくる課題を出す。課題は、レポートにして提出する。	
期	中学校第1学年 ～ 中学校第3学年	中学校第3学年	食生活と自立 ・野菜について（調理・栄養） ・肉について（調理・栄養） ・魚について（調理・栄養） ・生鮮・加工食品について（加工食品を使った調理も含む） ・食品の選択 ・1日分の献立を考えよう ・お弁当計画を立てよう	・基礎的な日常食の調理技能 ・食品や調理用具等の適切な管理 ・栄養の特徴についての知識 ・食品の品質を見分ける。 ・用途に応じ選択できる。 ・一日に必要な食品の種類と概量の理解 ・食生活に関心をもち、課題をもって、工夫・計画・実践を行うことができる。	・調理体験を行い、器具の使い方や片付け方も学習する。 ・五大栄養素の学習をそれぞれの実習に絡めて行う。 ・実際に2つの食品を用意し、選択時のポイントを理解する。 ・献立の作成を行う。 ・お弁当を課題とし、各自レポートにまとめさせる。 家庭での実践につなげるために... ・夏休みに、朝ごはんレポートや、お手伝いレポートを課題とする。	