

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

課題		研究テーマ			
児童・生徒の経験不足・手先の器用さの低下(技能)		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	<p>3年</p> <p>日常よく用いられる食品を、安全と衛生に留意し、調理できる。魚や肉、野菜の調理上の性質を理解し、計画にそって効率よく実習ができる。</p> <p>2年</p> <p>○技能の習得 ○調理の目的に合った調味 ○料理の様式に応じた盛りつけ ○食品の安全で衛生的な扱い方を理解する。 ○環境に配慮した生活の具体的な方法がわかる。</p>	<p>技能の習得</p> <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> <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>	<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。</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>	
	1年	<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> <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> <p>【ゆでる調理】 ・素材によってゆでる方法を変える。(水からゆでるかお湯からゆでるか) ・ゆであがったかどうか調べる方法を身</p>	<p>○本番調理の前に、試し料理の場を設定する。 ○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>	
小学校	6年	<p>日常よく用いられる食品を用いて、食品や調理法に応じた洗い方、目的に合った切り方、味の付け方が分かる。目的に応じてゆでたり、いためたりして調理できる。</p> <p>○技能の習得 ○衛生的な材料の洗い方(ため水→流水)</p>	<p>素材の中に火を通すこと</p>	<p>○環境に配慮したごみの出し方を考える。材料を有効に用いた調理の工夫ができる。</p>	
	5年				