

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	身に付けさせたい力	具 体 例	カリキュラム改善の視点
I 期	小学校第1学年 ～ 小学校第4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。
	II 期	小学校第5学年	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。
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 （マカロニポリタン、いんどりきんぴら、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。		
III 期	中学校第1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 ・食生活に関心を持ち、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。	