

3 題材の評価規準

【内容 (5)アイエカ (4)ア】

	【関】家庭生活への関心・意欲・態度	【創】生活を創意工夫する能力	【技】生活の技能	【知】家庭生活についての知識・理解
内容のまとめりごとの評価規準	(5) 調理に関心をもち、日常よく使用される食品を用いた簡単な調理をしようとしている。	日常よく使用される食品を用いた簡単な調理について考えたり、自分なりに工夫したりしている。	日常よく使用される食品を用いた簡単な調理に関する基礎的な技能を身に付けている。	日常よく使用される食品を用いた簡単な調理に関する基礎的な事項について理解している。
	(4)	食生活を見直し、調和のとれた日常の食事について考えたり、自分なりに工夫したりしている。		
本題材の評価規準	(5) ごはんやみそ汁作りに関心をもち、家族が喜ぶごはんやみそ汁を作ろうとする。	おいしいごはんのみそ汁の作り方について考えたり、自分なりに工夫したりしている。	ごはんのみそ汁を手順よく作ることができる。	米やみそ及び特産品である煮干しの食品としての特徴やごはんのみそ汁の作り方が分かる。
	(4)	家族のためのみそ汁となるよう、実の組み合わせを考えたり自分なりに工夫したりしている。		
学習活動における具体的評価規準	(5) 炊飯について学んだり調べたりしたことをパンフレットにまとめようとしている。  みそ汁について学んだことや調べたことをパンフレットにまとめ、家族のために「ニッコリみそ汁」を作ろうとしている  調理実習をもとにお勧めパンフレットを完成させようとしている。	吸水や水加減等炊き始めまでの調理ポイントを考えている。  はやく溶かすみその入れ方を考えている。  切り方の違いによる入れる時期の違いを考えようとしている。	手順や調理ポイントを考えた炊飯計画を立てることができる。  水加減や火力の調節に気をつけながら適切に炊飯ができる。  手順やポイントを考えてみそ汁の調理ができる。  選んだ実に適した切り方を選び、入れる時期等を考え調理計画を立てることができる。  ニッコリみそ汁を手順よく作ることができる。	米の特徴や炊飯の手順とポイントが分かっている。  いりこのうまみをよく出す入れる時期が分かっている。  実の種類による入れる時期の違いが分かっている。  みそ汁作りの手順と調理ポイントが分かっている。
	(4)	栄養や好みの観点等からみそ汁の実を見直している。		