

5 指導と評価の計画

題材名	小題材名	目 標	家庭生活への関心 意欲・態度	生活を創意工夫す る能力	生活の技能	家庭生活について の知識・理解
ニッコリごはん	おいしいごはんを炊こう	・米に水と熱を加えるとごはんになることが分かり、おいしいごはんを炊こうとする意欲を高める。<1時間>	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。 (お勤めパンフレット)			
		・吸水時間、水の量の比較実験を通して吸水の必要性に気づくとともに水加減について考える。 <1時間>		吸水や水加減等炊き始めまでの水ポイントを考えている。(ワークシート)		
		・調べた水と火のポイントを基に、炊飯の手順とポイントが整理できる。<1時間>			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。 (ワークシート)	
		・炊飯ポイントをもとにごはんを炊くことができる。 <1時間>			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。 (観察・相互評価)	米の特徴や炊飯の手順とポイントが分かっている。(小テスト)
ニッコリごはん	みそ汁を作る	・みそ汁の飲み比べを通して「だし」「みそ」「実」の必要性に気づいたり、栄養的なすばらしさを聞いたりする中で、みそ汁作りへの意欲を高める。 <1時間>	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。 (お勤めパンフレット)			
		・いりこのうまみを出すだしのとり方が分かる。 <1時間> 【本時 6/12時間】				いりこのうまみをよく出す入れる時期が分かっている。 (ワークシート)
		・みそを手早く入れることが大切であることに気づき、みその入れ方を考えることができる。 <1時間>		はやく溶かすみその入れ方を考えている。 (観察・ワークシート)		
全12時間	おいしいみそ汁を作る	・実の種類によって入れる時期が違うことに気づき、手順表に位置づけることができる。 <1時間>		切り方による入れる時期の違いを考えている。 (観察・ワークシート)		実の種類による入れる時期の違いが分かっている。 (ワークシート)
		・手順表にしたがってポイントを押さえながら「おいしいみそ汁」を作ることができる。 <1時間>			手順やポイントを考えてみそ汁の調理ができる。 (観察・相互評価)	
		・みそ汁の実の組み合わせを決め、目的に応じた実の切り方や入れる時期を考慮することができる。 <1時間>		栄養や好みの観点等からみそ汁の実を見直している。(観察・ワークシート)	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。(観察・ワークシート)	
ニッコリみそ汁を作る		・これまでの学習を生かして手順よくニッコリみそ汁を作る。	調理実習をもとにおすすめパンフレットを完成させようとしている。 (おすすめパンフレット)		手順よく作ることができる。 (観察・相互評価)	みそ汁作りの手順と調理ポイントが分かっている。(テスト)
		・「ニッコリみそ汁」のお勤めパンフレットを仕上げる。 <2時間>				