2学年間を見通した指導計画チェック表

内　容	A家族・家庭生活							B衣食住の生活（食生活）												B衣食住の生活（衣生活）						B衣食住の生活（住生活）			C消費生活・環境				
項　目	自分の成長と家族・家庭生活	家庭生活と仕事		家族や地域の人々との関わり			課題と実践	食事の役割		調理の基礎						栄養を考えた食事				衣服の着用と手入れ			生活を豊かにするための布を用いた製作			快適な住まい方			物や金銭の使い方と買物			環境に配慮した生活	
項目・指導事項	(1)ア	(2)ア	(2)イ	(3)ア(ア)	(3)ア(イ)	(3)イ	(4)ア	(1)ア	(1)イ	(2)ア(ア)	(2)ア(イ)	(2)ア(ウ)	(2)ア(エ)	(2)ア(オ)	(2)イ	(3)ア(ア)	(3)ア(イ)	(3)ア(ウ)	(3)イ	(4)ア(ア)	(4)ア(イ)	(4)イ	(5)ア(ア)	(5)ア(イ)	(5)イ	(6)ア(ア)	(6)ア(イ)	(6)イ	(1)ア(ア)	(1)ア(イ)	(1)イ	(2)ア	(2)イ
内容の取扱い	AからCまでの各内容の学習と関連を図り，様々な問題について，見方・考え方を視点として考え，解決に向けて工夫することに気付かせる。		「B衣食住の生活」と関連を図り，衣食住に関わる仕事を具体的に実践できるよう配慮する。	幼児又は低学年の児童や高齢者など異なる世代の人々との関わりについても扱う。イについては，他教科等における学習との関連を図るよう配慮する。			2学年間で一つ又は二つの課題を設定する。A(2)又は(3)の学習を基礎とし，B，Cとの関連を図り，課題を設定する。			ゆでる材料として青菜やじゃがいもなどを扱う。			和食の基本となるだしの役割についても触れる。		五大栄養素と食品の体内での主な働きを中心に扱う。		献立を構成する要素として主食，主菜，副菜について扱う。	食に関する指導については，家庭科の特質に応じて，食育の充実に資するよう配慮する。第4学年までの食に関する学習との関連を図る。				日常生活で使用する物を入れる袋などの製作を扱う。B(5)については，学習の効果を高めるため，2学年間にわたって取り扱い，平易なものから段階的に学習できるよう計画する。			主として暑さ・寒さ，通風・換気，採光，及び音を取り上げる。暑さ・寒さについては，(4)ア(ア)の日常着の快適な着方と関連を図る。			売買契約の基礎について触れる。				「B衣食住の生活」との関連を図り，実践的に学習できるようにする。
5年 題材名																																	
ガイダンス	○																																
項目・指導事項	(1)ア	(2)ア	(2)イ	(3)ア(ア)	(3)ア(イ)	(3)イ	(4)ア	(1)ア	(1)イ	(2)ア(ア)	(2)ア(イ)	(2)ア(ウ)	(2)ア(エ)	(2)ア(オ)	(2)イ	(3)ア(ア)	(3)ア(イ)	(3)ア(ウ)	(3)イ	(4)ア(ア)	(4)ア(イ)	(4)イ	(5)ア(ア)	(5)ア(イ)	(5)イ	(6)ア(ア)	(6)ア(イ)	(6)イ	(1)ア(ア)	(1)ア(イ)	(1)イ	(2)ア	(2)イ
6年																																	

B(2)については，学習の効果を高めるため，2学年間にわたって取り扱い，平易なものから段階的に学習できるよう計画する。生の魚や肉は扱わないなど，安全・衛生に配慮する。食物アレルギーについても配慮する。

「B衣食住の生活」については，日本の伝統的な生活についても扱い，生活文化に気付くことができるよう配慮する。

(1)については，内容A(3)，B(2)，(5)及び(6)で扱う用具や実習材料などの身近な物を取り上げる。

中学校	技術・家庭（家庭分野）の学習につなげるよう配慮する（総合的な学習，特別活動，道徳のねらいと違うことを意識する）。	○高齢者の身体の特徴を踏まえて関わる必要があることを理解 ○幼児の発達や生活の特徴を踏まえ，幼児に応じた関わり方	A(4)，B(7)，C(3)から一以上	○小学校で学習したゆでる，いためる調理に加え，煮る，焼く，蒸す調理を魚，肉，野菜などを用いた基礎的な日常食の調理 ○地域の食材を用いた和食の調理では，だしの汁物又は煮物	○日本食品標準成分表や食事摂取基準，食品群別摂取量の目安	○中学生の1日分の献立	○洗濯機を使用した日常着の洗濯	○資源や環境に配慮した布を用いた物の製作，製作する物に適した材料や縫い方 ○製作計画は小学校のみ	○家族の安全を考えた住空間の整え方	○売買契約の仕組み，消費者被害の背景とその対応 ○物資・サービスの選択に必要な情報の収集・整理

調理や製作等を通して，何を身に付けるかを明確にする（技能の系統化）。**題材名は，「○○をつくろう」ではなく，何ができるようになるかが，わかるように工夫する**（つくるのが目的ではなく課題を解決する意味になるよう工夫する）。

学年	題材名	育成する資質・能力	用具の取扱い	火力の調節	材料に応じた洗い方	包丁で切る	包丁で皮をむく	目的に合った切り方	味を整える	盛り付ける	適切に配膳	後片付け	材料に適したゆで方	材料に適したいため方	米飯	みそ汁
5																
6																

学年	題材名	育成する資質・能力	（手縫い）	ボタン付け	なみ縫い	返し縫い	かがり縫い	（ミシン縫い）	直線縫い	上糸，下糸の準備	縫い始め	縫い終わり	角の縫い方	用具の使用		
5																
6																