

指導計画の作成と内容の取扱いで留意することは何か。

1 指導計画作成上の留意点

- ・ 題材の構成に当たっては、児童の実態を的確にとらえるとともに、内容相互の関連を図り、指導の効果を高めるようにすること。
- ・ 「A家庭生活と家族」の(1)のアについては、第4学年までの学習を踏まえ2学年間の学習の見通しを立てさせるために、第5学年の最初に履修させる。さらに、「自分の成長」が「A」から「D」の学習を貫く視点となるようにすること。
- ・ 「B日常の食事と調理の基礎」の(3)及び「C快適な衣服と住まい」の(3)については、学習の効果を高めるため、2学年にわたって取扱い、平易なものから段階的に学習できるように計画すること。
- ・ 総則の目標に基づき、道徳の時間などとの関連を考慮しながら、家庭科の特質に応じて適切な指導をすること。

2 内容の取扱いと指導上の留意点

- ・ 「B日常の食事と調理の基礎」については、次のとおり取り扱うこと。
 - ア (2)のア及びイについては、五大栄養素と食品の体内での主な働きを中心に扱うこと。
 - イ (3)のエについては、米飯やみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることにも触れること。
 - ウ 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こと。
- ・ 「C快適な衣服と住まい」の(2)のイについては、主として暑さ・寒さ、通風・換気及び採光を取り上げ、全員に学習させること。(課題選択ではなくなった。)
- ・ 「D身近な消費生活と環境」については、次のとおり取り扱うこと。
 - ア (1)のイについては、「A家庭生活と家族」の(3)、「B日常の食事と調理の基礎」の(3)並びに「C快適な衣服と住まい」の(2)及び(3)で扱う用具や実習材料など身近な物を取り上げること。
 - イ (2)については、「B日常の食事と調理の基礎」又は「C快適な衣服と住まい」との関連を図り、実践的に学習できるようにすること。

3 実習の指導について

現行と同様であるが、特に、安全・衛生に十分留意して学習を進めていく。

- ・ 家庭科室の設営→学びたくなるような設営の工夫
- ・ 安全で衛生的な環境→用具の手入れや保管
- ・ 生の魚や肉→取り扱わない

4 家庭との連携について

- ・ 家庭との連携を図り、児童が身に付けた知識及び技能などを日常生活に利用するよう配慮する。
(例) 学年便り・学級通信の活用、家庭科の学習についてPTAでの周知、協力依頼等