

	内 容	改善の視点・内容の取扱い
5 簡単な調理	日常よく使用される食品を用いて簡単な調理ができるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 調理操作などの基本的技能を身に付け、日常生活で活用できるようにすること 調理のよさ、作る楽しさや食べる喜びを味わうことができるようにすること 調理に用いる食品については、手に入りやすく、調理の基礎的事項を学ぶ上で適切な食品とし、児童の扱いやすさや地域の特産、季節、成長期にある児童の栄養などを考慮して選択すること 生の魚や肉は扱わないなど安全・衛生に留意すること
6 住まい方への関心	住まい方に関心をもって、身の回りを快適に整えることができるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 暖かさ、風通し、明るさなどから、児童の興味・関心、家庭や地域の実態に即して課題を選び設定するようにするなど自ら課題を見付け計画を立て工夫することができるようにすること 交流の場を作るなど学習の成果を広げる配慮をすること
7 物や金銭の使い方と買物	身の回りの物や金銭の計画的な使い方を考え、適切に買い物ができるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 物の使い方、購入など、消費者として主体的に日常生活で実践できるようにするための素地を育てること 実習材料など身近な物を取り上げたり、使っていない物を家庭内で再利用したりするなど、物の活用についても扱うこと
8 家庭生活の工夫	近隣の人々との生活を考え、自分の家庭生活について環境に配慮した工夫ができるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 問題解決的な学習を通して課題解決を図るとともに、近隣の人々との生活や環境を考えて実践しようとする態度を育てること 各項目での学習を生かして総合的に扱うこと。また、自分の家庭生活上の課題について実践的な活動を中心に扱うこと

3 指導計画の作成と内容の取扱い

(1) 指導計画作成上の留意点

- ① (1)～(8)の内容は、指導の順序、題材を示しているものではない。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って効果的な学習ができるよう題材を構成し、年間にわたってそれを配列して年間指導計画を作成するようにする。
- ② 指導計画作成にあたっては、題材で育成する資質や能力を明確にする。
- ③ (3)(5)の内容は、基礎的な知識と技能の定着を図り、学習が無理なく効果的に進められるようにするために、2学年にわたって扱うようにする。
- ④ 題材間で関連を図ったり、他教科等との関連を図って題材を配列する。

(2) 内容の取扱いと指導上の留意点

- ① 内容の取扱いは、2(3)③によるが中学校との関連や、家庭科としての教科の目標からはずれることのないようにする。
- ② 実習の指導については、予想される活動を見通して、安全確認をし、学習環境を整える。また、安全や衛生の観点から、服装を整え用具の手入れや保管を適切に行うとともに、事故の防止に留意して、熱源や用具、機械などを取り扱い、さらに、食品の扱いについても留意する。

(3) 家庭との連携

- ① 家庭科で学習する知識と技能などは、繰り返しの学習や日常生活で活用することにより一層身に付く。また、継続的な実践のためにも、家庭との連携を積極的に図る必要がある。
- ② 授業参観、学年だよりの活用、長期休業での実践、地域の人材の活用などの工夫が考えられる。
- ③ 児童を取り巻く家庭環境に十分配慮して学習を進めるようにする。