

2 学 期	<p>理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すこやかな成長には生活習慣の形成や健康管理、安全対策が重要であることを理解する。 ・子どもの食生活・衣生活について理解を深める。 ・遊びの影響や種類を理解する。 ・子どもを生み育てる意義について理解する。 ・子どもの人間形成における家庭の重要性を理解する。 ・家庭保育と集団保育、子育てのための国や地域の社会的支援について理解する。 ・子どもには、すこやかに育つ権利があることを理解する。 	<p>促すことや、子どもの健康官理や安全対策の重要性について学ぶ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもの食生活・衣生活について学ぶ。 ・おもちゃや絵本などの児童文化財が子どもの発達や生活にどのような影響を及ぼすのかを考える。 ・子どもの遊びが豊かになるにはどうしたらいいか考える。 ・子どもを生み育てる意義と人間形成の過程について考える。 ・これからの親子関係について、事例をもとに考える。 ・子育てにおける社会環境について考える。 ・子育ての環境について考える。 ・子どもの権利や福祉について学習し、社会的問題について考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・社会性が育っていく過程について理解する。 ・子どもの遊びの重要性について理解する。 ・生命の尊さ、子育ての意義について理解することができる。 ・子どもがすこやかに育つための社会的な環境整備について理解できる。 ・子どもの福祉について理解できる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現在の子育ての環境や地域社会や国の支援策や課題などについて、情報を収集し、まとめることができる。 ・自分の現在・将来と結びつけながら、考え、学習することができる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもの発達に対し、どのような関わり方がよいか考えようとしている。 ・グループ学習で積極的に取り組んでいる。 	○	○	○	8
	定期考査	なし					
	<p>食生活をつくる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現代の食生活の傾向を理解し、健康的な食生活の必要性に気づく。 ・栄養とからだのつながりを理解する。 ・栄養素と水のはたらきを理解する。 ・五大栄養素の働き、それぞれの五大栄養素を多く含む食品の特徴についての基礎的知識を身につける。 ・甘味料・塩味料・酸味料・うま味料、香辛料等の種類について理解する。 ・コーヒーなどの嗜好食品、菓子などの食品、加工食品の種類と特徴について理解する。 ・食品の旬や食品を選択する際に必要な品質表示の見方、また、選択する際のポイントがわかり、食品を適切に選択することをできるようにする。 ・特別用途食品や保健機能食品等についての種類と特徴、表示などについて理解する。 ・私たちの食生活が世界とつながっていることを認識する。 ・調理の流れ、調理操作を理解し、調理技術を習得する。 	<p>食生活をつくる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食生活と健康のかかわり、現代の食生活の変化と問題点について学習する。 ・五大栄養素と水について学習し、からだとのつながりについて考える。 ・五大栄養素の働きと、五大栄養素それぞれを多く含む食品について学ぶ。 ・味に大きな影響を及ぼす調味料や香辛料、さまざまな加工食品について学ぶ。 ・食品の旬や選択する際のポイント、食品の品質表示について学ぶ。 ・普段食べている食品がどこで生産されているのかを考え、日本の食料自給率の低さからくる問題点等について学ぶ。また、食の安全にかかわる問題についても学習する。 ・安全なものを食べるための取り組み、環境への取り組みを学ぶ。 ・未来の食卓を考え話し合う。 ・調理の一連の流れを実践し、その理論やコツを学習する。 	<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生活習慣病、摂食障害、月経異常などと食生活がかかわっていることを理解できる。 ・五大栄養素と水についての人のからだの中での働き、また、人のからだの成分についての基礎的知識を習得できる。 ・五大栄養素の働き、それぞれの五大栄養素を多く含む食品の特徴についての基礎的知識を身につけることができる。 ・調味料、香辛料、嗜好食品の種類と特徴について理解できる。 ・特別用途食品や保健機能食品等の種類と特徴、表示などについて理解できる。 ・日本の食料自給率についてや輸入食品に頼っている現状・課題について理解できる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品と栄養、調理との関係において科学的な視点をもって知識を深めようとしている。 ・災害食について理解し、実践しようとしている。 ・調理実習において、作業の流れを考え、効率的に判断しながらとりくむことができる。 ・調理実習においては、積極的に参加しようとしている。後片付けまできちんと行っている。 ・食事マナーを身につけ、楽しく食事することができる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分の現在の食生活を振り返り、課題を見つけ、改善にむけて積極的に取り組もうとしている。 	○	○	○	10
	定期考査	定期考査	定期考査				1
	<p>住生活をつくる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自然災害や人為的な災害と対策について理解する。 ・家庭内事故と安全な住まい環境について理解する。 	<p>住生活をつくる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自然災害や人為的な災害と対策について理解する。 ・家庭内事故と安全な住まい環境について理解する。 	<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・災害とその対策について理解できる。 ・安全な住まいづくりや住環境について理解できる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・防災・減災対策について考えることができる。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・防災・減災対策を実践することができる。 	○	○	○	1
<p>食生活をつくる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事摂取基準を理解し、何をどれくらい食べるのかを理解する。 ・実際にバランスのよい食事計画につなげることができるようにする。 ・食品群別摂取量のめやす、食事バ 	<p>食生活をつくる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康な生活を営むためにどのような栄養素がどれくらい必要なかを学ぶ。 ・食品群別摂取量のめやす、食事バランスガイドを見ながら、何をどれだけ食べればよいのか考える。 	<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事摂取基準と食品群別摂取量を理解し、実際にバランスのよい食事計画につなげることができる。 ・ライフステージと栄養の関係、献立作成時のポイントを理解できる。 					

