

1年間の計画を確認した後押印

教科:(家庭)科目:(調理)対象:(第 4 学年 A組)

教科担当者: 本澤 裕美

教務	副校長	校長

	指導内容 【年間授業計画】	科目の具体的な指導目標、学習のねらい	使用教材・教具	予定週	
				A組	B組
4月	調理の基本について	手軽に入るコンビニ弁当を例にあげ、さまざまな視点から分析してみることで、食生活に関心を持たせる。	資料 調理器具	2	
5月	調理の基本について	手軽に入るコンビニ弁当を例にあげ、さまざまな視点から分析してみることで、食生活に関心を持たせる。	資料 調理器具	3	
6月	栄養摂取量について	いろいろな角度から栄養摂取の在り方を考える。	資料 各種食材	3	
7月	栄養摂取量について	いろいろな角度から栄養摂取の在り方を考える。	資料 各種食材	1	
9月	調理する。	調理実習を通して、材料の量り方や切り方ねご飯の炊き方等の基本的なことを中心に学習する。また、ごみ等を多く出さない工夫や環境への配慮について、理解する。	資料 各種食材	3	
10月	調理する。	調理実習を通して、材料の量り方や切り方ねご飯の炊き方等の基本的なことを中心に学習する。また、ごみ等を多く出さない工夫や環境への配慮について、理解する。	資料 各種食材	2	
11月	食品を買う。調理をする。	実習において、出汁をとった後の利用法を取り上げ、環境を考慮した実習とする。	資料 各種食材	4	
12月	調理する。	幼児食を作る。	資料 各種食材	1	
1月	どれだけ食べれば良いかを理解する。 調理する。	食事摂取基準、食品群別摂取量の目安を用いて、バランスのとれた献立作成ができる。	資料 各種食材	3	
2月					
3月					