

平成 22 年度 教育課程編成にあたって

小 家庭

1 平成 22 年度に求められる取組

(1) 年間指導計画の作成

- ① 教科の目標を踏まえ、児童や学校、地域の実態に応じて、家庭科ではぐくみたい児童の姿を明確にする。2 学年を見通した指導計画を作成し指導の流れを考え、題材を構成する。
- ② 各題材に適切な授業時数を割り振る。(第 5 学年 60 単位時間、第 6 学年 55 単位時間)

(2) 単元や教材の開発

新しい内容を踏まえた題材の開発を図る。

「ガイダンス」「自分の成長」「食事の役割」「五大栄養素」「暑さ・寒さ、通風・換気、採光」「環境に配慮した生活の工夫」等

(3) 配慮すべきこと

- ① 新学習指導要領に対応した教材整備の確認とともに、学習環境の整備に努める。
- ② 実践的・体験的な学習活動、問題解決的な学習の重視とともに、言語活動の充実を図る。

2 教育課程編成上、参考となる取組例

(1) 内容 A 「家族と家庭生活」の(1)アの授業時数の目安

ここには「ガイダンス」「自分の成長の自覚」の指導内容があり、以下の例が考えられる。

○第 5 学年の最初のガイダンス：1 時間 ・第 5 学年のまとめ：1 時間

○第 6 学年のまとめ：1 時間 ※学期や題材の区切りで、効果的に 2 時間程度配当

(2) 内容 B 「日常の食事と調理の基礎」の「五大栄養素」の基礎的事項の学習

○「日常食べている食品に含まれる栄養素の種類と働きを調べて発表する」等の学習。

(中学校で食事摂取基準、食品群別摂取量の目安などの学習に発展)

(3) 内容 C 「快適な衣服と住まい方」の「暑さ・寒さ、通風・換気、採光」の学習

○学校の様々な場所の暖かさや涼しさを調べ、快適な温度の調整を内容 C 「衣服の着方」の学習と関連させる。また、冷暖房器具の利用について内容 D と関連させて、省エネルギーにつながる展開も考えられる。

(4) 内容 D 「身近な消費生活と環境」の「環境に配慮した生活の工夫」の学習

○内容 B (3) 「調理の基礎」の学習で実習材料などを無駄なく使うことを考える。

○内容 C (2) 「快適な住まい方」の学習でゴミの分別や原料の仕方などを工夫する。

○内容 C (3) 「生活に役立つ物の製作」の布の扱い方の学習と関連を図る。

3 教育課程編成上の Q&A ～学校における衛生管理及び食中毒の防止について～

Q1 生野菜の取扱いは、学校給食衛生管理基準 (H21.4) に準じて行うのか。

A1 家庭科においては、生の野菜をどのように洗うか等、安全や衛生に気を付けて調理するなどの衛生管理についてきちんと指導することが大切である。

Q2 調理したものの試食として、低学年や地域の方に食べてもらうことはよいか。

A2 家庭科での調理は、人に食べてもらうことを目的とはしていない。学習の目的はゆでる、いためる、衛生・安全について学ぶことである。

Q3 スポーツ青少年局通知(H21)「じゃがいものソラニン類の食中毒」について教えてほしい。

A3 栽培した際に小さいじゃがいもには全体的にソラニン類が多いので、取扱いには十分注意したり、ソラニンが生成しないよう日光に当たらない冷暗所に保管したりする等の配慮が必要である。

Q4 調理に用いる食品について留意することは何か。

A4 米飯とみそ汁以外は題材を指定していないが、生の魚や肉については調理の基礎的事項を学習しておらず、扱いや管理が難しいので用いないようにする。卵は加熱調理が望ましい。