

6 題材の指導内容と評価の計画

題材「食品の選択と調理」 15時間 新学習指導要領 B食生活と自立 (2)ウ, (3)ア・イ・ウ

「小 題 材」 指 導 内 容	時 数	時 間	具 体 の 評 価 規 準			
			生活や技術への 関心・意欲・態度	生活を工夫し 創造する能力	生活の技能	生活や技術についての 知識・理解
1 豚汁づくりから調理のいろはを学ぼう	2	2	①食生活の安全と衛生に関心をもち、食品を安全で衛生的に扱おうとしている。		②環境に配慮し、排水やゴミの処理を適切に行い、食品と調理器具の安全で衛生的な始末と管理ができる。	③食品や調理器具の安全と衛生に留意した取り扱いと適切な管理方法を理解している。
2 旬の果物を満喫！ 「パン&ジャムづくり」	2	2	①調理器具を安全に留意し、正しく、衛生的に効率よく取り扱おうとしている。		②計量器具、調理器具を正しく扱うことができる。	③計量器の容量と調味料の概要について理解している。 ④生鮮食品と加工食品の特徴について理解している。
3 私は誰でしょう 「食品の表示を知ろう」	1	1	①食品の安全性について考えようとしている。			②加工食品の種類や表示、マークの意味を読み取ることができる。
4 調理 ・ビストロ大和の看板メニュー 「ハンバーグ定食」を開発 ・まほろばの里さんま祭り ・目指せ！野菜料理のマエストロ	10	4 4 4	①日常食の調理に関心をもち、調理技術を習得しようとしている。	②効率のよい作業手順や時間配分を考え、能率のよい作業を工夫しようとしている。	③調理の計画にそって食品や調理器具を適切に準備し扱い、洗う、切る、加熱する、調味するなどの基本的な調理操作ができる。	④食品の調理上の性質や基本的な調理方法について理解している。

