

## 6 題材の指導内容と評価の計画（評価規準表）

題材「食品の選択と調理」 17時間 新学習指導要領 B(2)ウ, (3)ア, イ, ウ

「小題材」 指導内容	時数	時間	具体的評価規準			
			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
「生鮮食品・加工食品の特徴と食品の購入」 (1)生鮮食品について知ろう	17 1	1	①身近な食品に関心を持ち、用途に応じた適切な選択の仕方を考えようとしている。		②生鮮食品を適切に選択することができる	③生鮮食品と加工食品の特徴や、地域の食品について理解している。
(2)表示から加工食品を知ろう	2	2	①食品の安全な保存方法と安全性について考えようとしている。	②加工食品の選択について、自分なりに工夫しようとしている。	③食品の表示を読みとることができる。	④食品の表示について理解している。 ⑤加工食品の特徴をふまえて、活用の仕方を理解している。
(3)調理の計画を立てよう	2	1			① 計量器・調理器具を正しく使うことができる。	②計量器の容量と各調味料の概量について理解している。
		1	①食生活が環境に与える影響について考えようとしている。		②食生活が環境に与える影響を改善する工夫を実践する。	③食生活を振り返り、環境に与える影響を理解している。
(4)調理 ・肉の調理 ・魚の調理 ・野菜の調理	12	4 4 4	①日常食の調理に関心を示し、調理技術を習得しようとしている。	②材料の切り方、調味、材料の扱い、盛りつけなどについて、自分なりに工夫し、実践しようとしている。	③洗う・切る・加熱する・調味するなど基本的な調理操作ができる ④食品や調理器具を適切に取り扱うことができる。	⑤食品の性質や、調理器具の安全と衛生に留意した取り扱い方を理解している。 ⑥地域の食品とその調理方法について理解している。