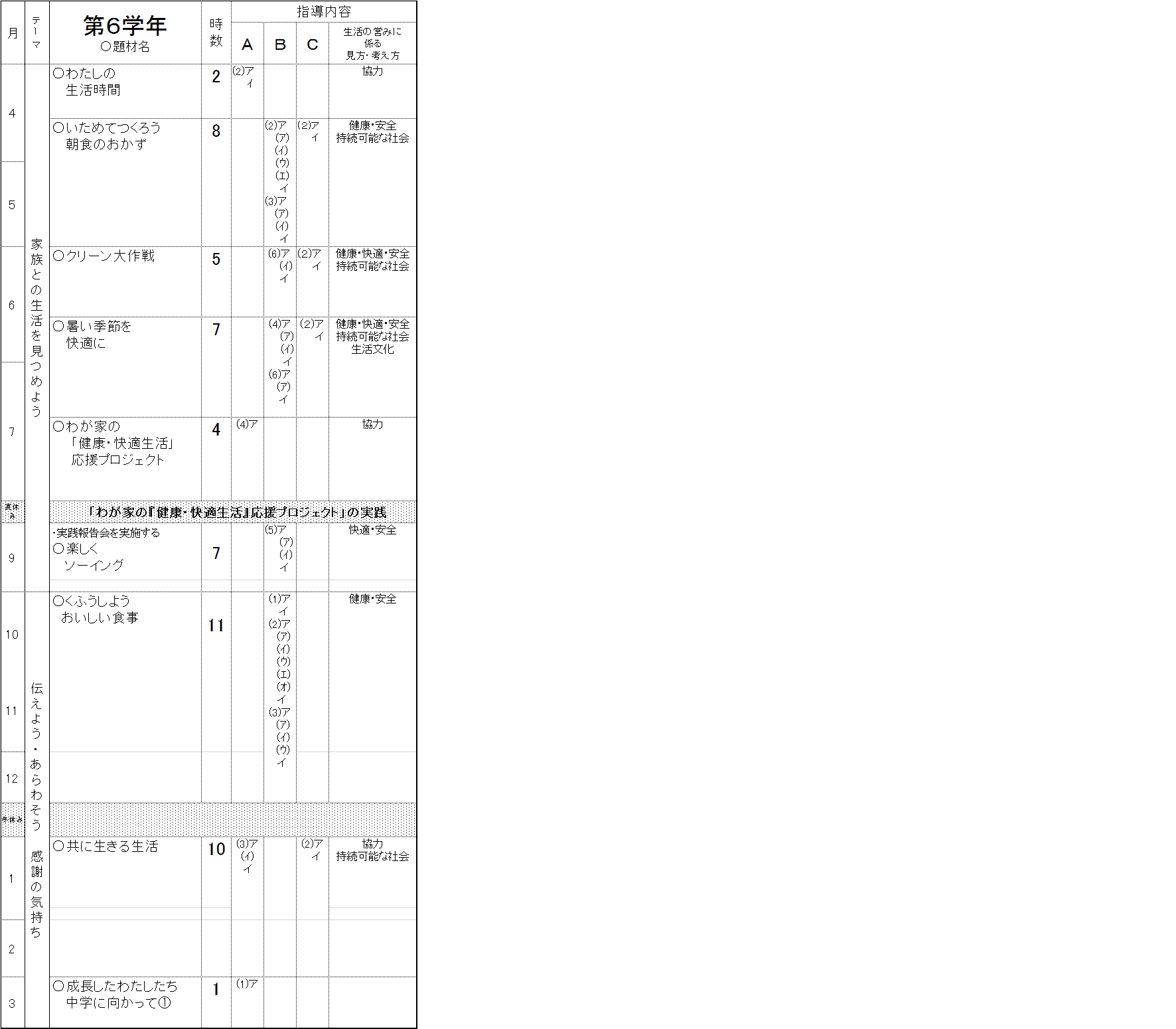
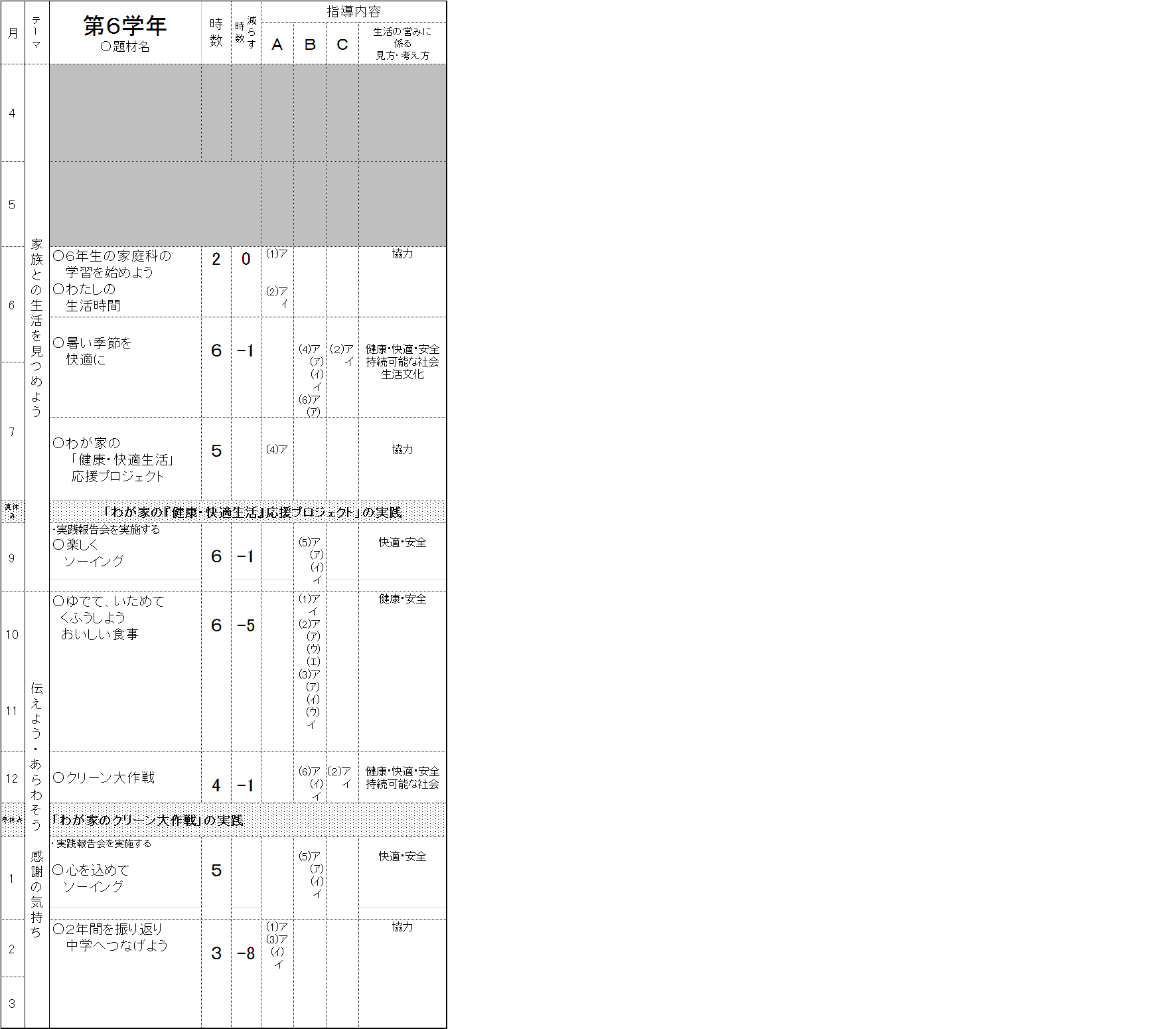
第６学年

年間計画作成のプロセス例（5学年6学年共通）

1. 今後の授業時数を確認する。
2. 育成を目指す資質・能力や指導内容及び指導事項を確認するとともに、感染症対策を踏まえて実施時期を調整したり、題材構成を見直したりするなど、指導方法等の工夫・改善が可能かどうか検討する。
3. 関連する指導内容の組合せを工夫し、２年間を見通した上で、配当授業時数や実施時期を調整するなどして、年間指導計画を再編成する。

**＜当初の年間指導計画例　55時間＞　　　　　＜再編成後の年間指導計画例　38時間＞**



「Ａ家族・家庭生活」に関する指導内容をまとめ、配当授業時数を調整する。ここでは、「Ａ(2)家庭の仕事と生活時間」を扱い、家族の一員として、継続して家庭の仕事に取り組むために、自分の生活時間の使い方を見つめ直し、よりよい生活時間の使い方を考える学習展開を工夫する。その際、学びの動画「生活時間をマネジメント」を活用することも考えられる。

ここでは、新学習指導要領に示された音について取り上げる。不快に感じる音があることや季節の音を楽しむ日本の生活文化、生活音の周囲への配慮など、生活の仕方や住まい方と音との関わりについても扱うようにする。

ここでは新学習指導要領に示された「Ａ(4)生活の課題と実践」を取り上げる。

第5学年でミシンを用いて製作の学習を行っていた場合、今年度はミシンを用いた製作を扱わず、手縫いによる製作のみを扱うことも考えられる。2年間で日常生活に使用する物を入れる袋などの製作を扱うことになっているため、手縫いにより巾着袋等を製作する活動も考えられる。

「Ｂ衣食住の生活」の中で、食に関する指導内容をまとめ、題材を構成し、第６学年で扱う「いためる調理」を中心に、調理の仕方や手順、栄養について学習する。学校での調理実習ができないことが考えられるため、動画や教師の示範など、できるだけ具体的に学べるような教材・教具を工夫する。この題材で、調理実習を実施しない場合は「技能」に関する評価は行わない。また、「主体的に学習に取り組む態度」についても、実践的・体験的な活動が制限されることから、本題材では評価しないことも考えられる。

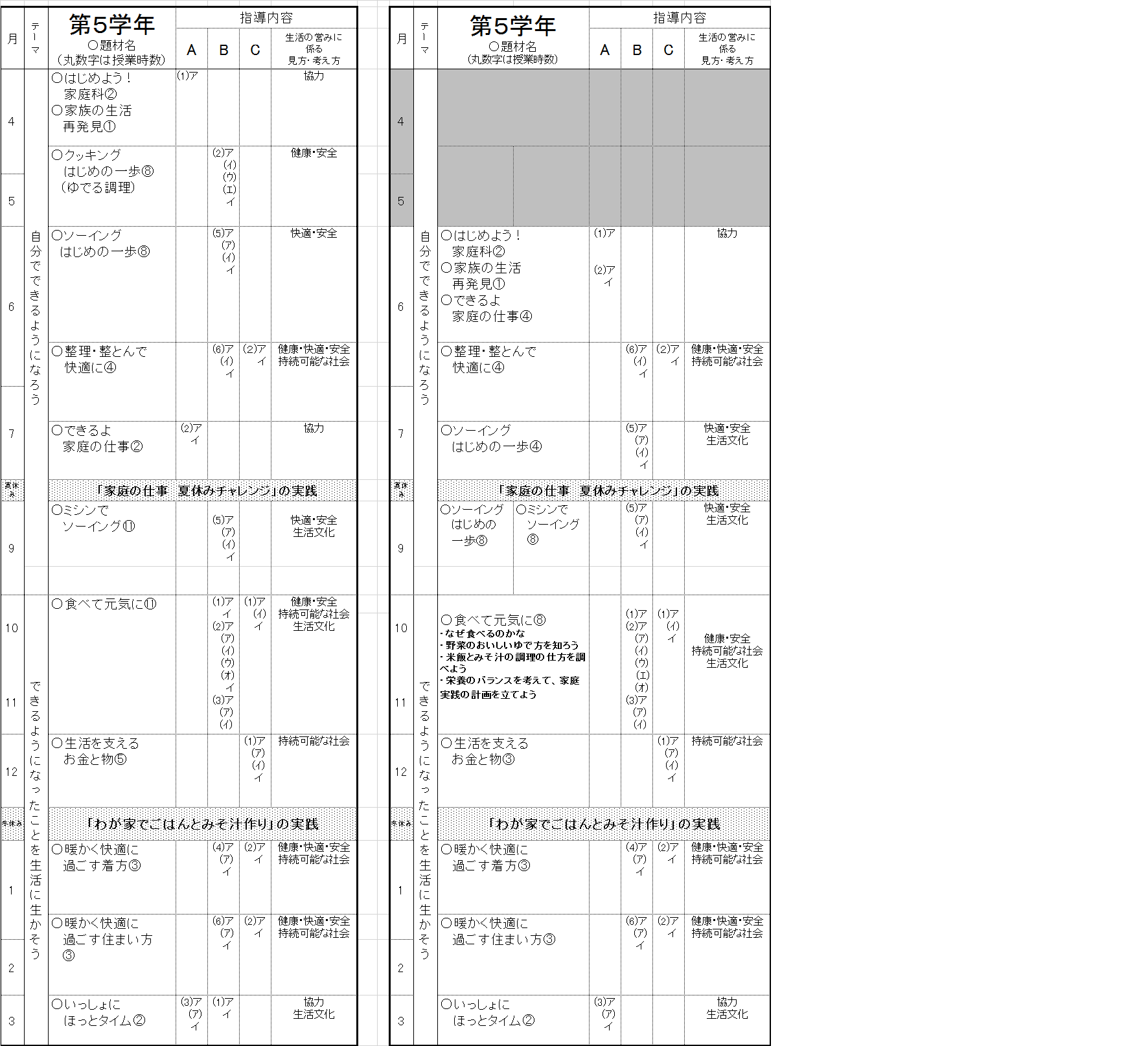
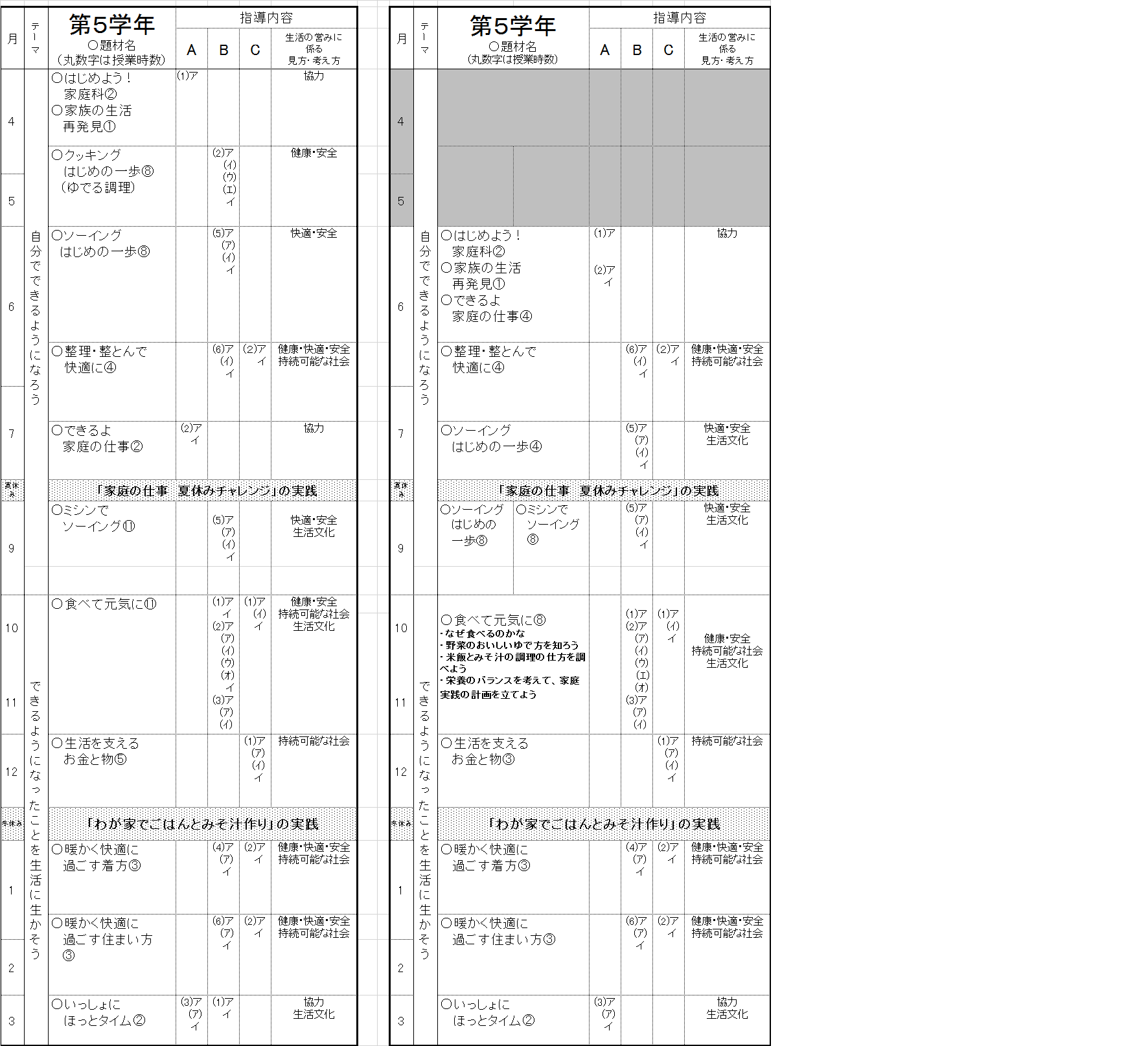
但し、児童が2年間の調理実習において、ゆでる調理の材料として青菜やじゃがいもを扱っていない場合は、中学校へ確実に申し送るようにする。

ここでは「Ａ(3)家族や地域の人々との関わり」の中でも、幼児又は低学年児童、高齢者との関わり方について扱う。感染症対策の観点から、幼児及び高齢者等との直接的な触れ合いや交流は行わず、インタビュー動画等を活用することにより、児童がよりよい関わりを具体的に考えることができるようにする。

第５学年

調理実習について（5学年6学年共通）

児童同士が近距離で活動する調理実習は、「感染症対策を講じてもなお感染のリスクが高い学習活動」のひとつに挙げられている。これまでも、6月から9月の高温多湿な時期においては、調理実習を避け、食中毒の防止に努めてきた。今年度に関しては、調理実習の実施時期を見直すだけでなく、学校で調理の手順を扱う際に教師の示範を観察したり、学校で立てた調理計画に基づいて家庭で実践したりするなど、学校での調理実習を必ず市も伴わない年間指導計画の再編成も考えられる。

**＜当初の年間指導計画例　60時間＞　＜再編成後の年間指導計画例　42時間＞**

「Ａ家族・家庭生活」に関する指導内容をまとめ、配当授業時数を調整する。ここでは、「Ａ(1)自分の成長と家族・家庭生活」「Ａ(2)家庭の仕事と生活時間」を扱い、家庭科の授業びらきとなる「ガイダンス」を実施する。更に、日常生活における様々な問題について、「家族や地域の人々との協力」、「健康・快適・完全」、「持続可能な社会の構築」等を視点として考え、解決に向けて工夫することが大切であることに気付かせるようにする。

製作に必要なミシンやアイロンの台数、その他製作に必要な用具、使用する教室、１クラスの人数等を鑑み、ソーシャルディスタンスを確保しながら製作の授業を進める指導方法等について検討する。ミシンやアイロンを用いる場合には、使用前後の確実な手洗いやミシンやアイロン本体の消毒など、十分配慮する必要がある。その他にも、家庭科室と普通教室を併用し、家庭科担当を担任が複数で指導に当たる・ミシンやアイロンの消毒は、教師が行う・児童が使用するミシンやアイロンを決め、不特定多数で使用しないなどの指導方法の工夫や改善が考えられる。

「Ｂ衣食住の生活」の中で、食に関する指導内容をまとめ、題材を構成し、「ゆでる調理」「米飯とみそ汁の調理」を中心に、食事の役割、調理の仕方や手順、栄養について学習する。学校での調理実習ができないことが考えられるため、動画や教師の示範など、できるだけ具体的に学べるような教材・教具を工夫する。この題材で、調理実習を実施しない場合は「技能」に関する評価は行わない。また、「主体的に学習に取り組む態度」についても、実践的・体験的な活動が制限されることから、本題材では評価しないことも考えられる。また、２年間を見通して「ゆでる調理」「米飯とみそ汁の調理」を第６学年で学習し、調理実習を設定する場合には、年度末において確実な引継ぎや申し送りが必要である。

買物の仕組みや消費者の役割について学習する際には、売買契約の基礎について触れるようにする。