

技術・家庭科(家庭分野) 学習の手引き <2年>

【家庭分野の目標】

- (1) 家族・家庭の機能について理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活の自立に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。
- (2) 家族・家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなど、これからの生活を展望して課題を解決する力を養う。
- (3) 自分と家族、家庭生活と地域との関わりを考え、家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。

月	単元・題材	学 習 活 動
4	○ガイダンス	・今年度の家庭科の授業について理解し、1年間の目標を立てる。
5	○食事の役割と食習慣	・食事の役割について考える。 ・自分の食生活の改善点を見つける。
6	○中学生に必要な栄養を満たす食事	・栄養素の種類とそのはたらきを理解する。 ・6つの基礎食品群について理解する。 ・中学生にはどのような栄養が特に必要か考える。 ・栄養のバランスのとれた献立を考える。
7		
8	○さまざまな食品とその選択	・生鮮食品と加工食品について理解する。 ・食品の表示を正しく読み取る。 ・食品の保存方法について理解する。
9		
10	○日常食の調理	・調理の手順と調理器具の使い方を理解する。 ・野菜の切り方とその名称を理解する。 ・食品の特性を理解し、調理をする。(野菜・魚・肉の調理実習)
11		
12		
1	○地域の食文化	・地域の食文化・郷土料理について調べ、家庭で実際に作りレポートを作成する。
2		
3	○持続可能な食生活	・1年間のまとめをして授業を振り返る。 ・SDGsと食生活について考える。

【評価観点のポイント】

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・食事の役割や中学生に必要な栄養素について理解しているとともに、栄養のバランスのとれた献立を考えることができる。 ・生鮮食品と加工食品について理解しているとともに、適切に選択できる。 ・食品の特性を理解しているとともに、調理に必要な技能を身に付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の食生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を考えている。 ・家族のための献立を考え、家庭での実践を評価したり、改善したりしている。 ・地域の食文化・郷土料理について調べたことを分かりやすくまとめ、発表することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・よりよい食生活の実現に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。

【評価の方法】

評価の観点	評価の場面
知識・技能	筆記テスト，授業中の観察，発言・発表，提出物（プリント等）の記述内容，実技テスト・課題レポート
思考・判断・表現	筆記テスト，授業中の観察，発言・発表，提出物（プリント等）の記述内容，課題レポート
主体的に学習に取り組む態度	授業中の観察，発言・発表，提出物（プリント等）の記述内容，課題レポート，忘れ物，服装

【準備物等】

基本的には「2点セット」です。 ※教室保管可

- ① 教科書（開隆堂）
- ② ファイル（昨年のもので可）
- ③ その他，エプロン・三角巾など，必要に応じて持ってきます。

【教材費・実習費について】

調理実習費（3回の実習費として，800円程度を校納金で集金します）