

生活の全てが『家庭』です（第1学年 家庭）

☆家庭の学習で“めざす”こと☆

- ◎ 作品を製作したり、調理実習などの体験的な活動を通して、生活の自立に必要な衣食住に関する基礎的な知識と技術を習得しよう。
生活に必要な基礎的な「家庭」について理解を深め適切に活用する能力を養おう。
生活を工夫し、創造する能力を養おう。

B・C

- 生活の中で食事が果たす役割や健康と食事のかかわりについて考えよう。
- 日常食の調理に関心を持ち、いろいろな食品や調理用具を適切に扱い、簡単な日常食の調理ができるようになろう。
- 目的に応じた着用や個性を生かす着用が工夫できるようになろう。
- 衣服材料に応じた日常着の適切な手入れと補修ができるようになろう。
- 安全で快適な室内環境の整えかたを知りよりよい住まい方の工夫ができるようになろう。

A・D

- 幼児の心身の発達の特徴を知り、子どもが育つ環境としての家族の役割について考えよう。
- 家庭や家族の基礎的な機能について理解し家族関係をよりよくする方法を考えよう。
- 販売方法の特徴や消費者保護について知り生活に必要な物資・サービスの適切な選択・購入および活用ができるようになろう。
- 自分の生活が環境に与える影響について考え、環境に配慮した消費生活が工夫できるようになろう。

☆学習を進めるにあたって☆

使用教材	教科書 技術・家庭（家庭分野） 学習プリント ワークシート	（開隆堂） もち も の	教科書・ファイル （配布されたプリントや作成したレポートを保管しておくこと）
学習の進めかた	<p>《確かな学力を身につけるには》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○まずは、学習課題をしっかりとらえ、頭と体と心をしっかり使いましょ。 ○わからないところ、できないところを明確にして、学習・実習をしましょ。 ○何事にもじっくり考えて、自分にできる精一杯の工夫をしましょ。 ○自分の良いところを伸ばし、苦手とすることにあえて挑戦しましょ。 ○できるようになったこと、自分の成長したことに自信を持ちましょ。 ○作品づくり及び実習においては、安全面に気をつけて取り組みましょ。 <p>《家庭学習》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○家庭での仕事を手伝いましょ。 特に夏休み等の長期の休みに、家族の一員としていろいろな家庭での仕事を手伝うこと「食事作り」の課題にていねいに取り組みましょ。 <p>《定期テスト》</p> <ul style="list-style-type: none"> ○範囲は、テスト発表時に通知しましょ。 ○授業中に学習したことをしっかり復習しておきましょ。 		
学習上の注意等	<ul style="list-style-type: none"> ○調理室や被服室で授業を行う場合は、チャイムが鳴るまでに教室移動をしましょ。 ○実習においては、目的と方法を理解し工夫して、取り組みましょ。 ○実習においては、ケガをしないように十分注意しましょ。 ○班員で仕事を分担し、能率よく協力して作業を行いましょ。 		

☆学習内容および評価について☆

学習計画			評価にあたって		
学期	月	単元計画	試験	評価観点	評価の場面・方法
前期	4	オリエンテーション ①食事について考える ②生活のリズムと食事	生活や技術への関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の役割や健康とのかかわりについて関心をもち、自分の食事とかかわらせて考えようとしている。 ・身近な食品に関心をもち、用途に応じて適切に選択しようとしている。 ・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。 ・授業や調理実習に関心を持ち意欲的に取り組もうとしている。 	行動観察 プリント記入状況
	5	③栄養素のはたらき ④中学生に必要な栄養 ⑤食事の計画			
	6	食品の選択と保存 ①～③			
	7	食品の選択と保存 ④～⑤			
	9	食品の選択と保存 ⑥～⑦ 調理をしよう ①～②			
	10	肉の調理上の性質と調理実習の計画	生活や工夫し創造する能力	<ul style="list-style-type: none"> ・食事点検などから課題を見付け、その解決を目指して食事の取り方などについて考え、工夫している ・簡単な日常食の調理や献立を工夫している。 ・食品の選択や調理実習について課題を見つけその解決に向けて工夫している。 ・環境に配慮した食生活の工夫について課題解決に向けて工夫している。 	授業後の感想 プリント記入状況 定期テスト
後期		調理実習	生活の技能	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の種類と働きや食品の栄養的特質について、調べたりまとめたりすることができる。 ・加工食品の表示等について調べたりまとめたりすることができる。 ・安全と衛生や作業の能率に留意して調理ができる。 ・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。 	プリント記入状況 ファイル提出 調理実習時の行動観察 調理テスト
	11	魚と野菜の調理上の性質と調理実習の計画 調理実習			
	12	調理テストに向けて			
	1	調理テスト			
	2	地域の食材と食文化 ①～③			
	3	学習のまとめ 食生活と自立	学年末	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の役割や健康と食事とのかかわりについて理解している。 ・五大栄養素の種類と働き、・中学生の時期の栄養の特徴を理解している。 ・食品の栄養的特質や1日に必要な食品の概量が分かる。 ・身近な食品の品質を見分ける観点について理解している。 ・食品の調理上の性質を理解している。 	定期テスト