第　２　学年　技術・家庭　家庭分野

学習教材および学習の進め方

<table>
<tr><td>使用教材</td><td>技術・家庭　家庭分野（開隆堂）
新家庭総合資料集（正進社）
技術・家庭総合ノート　家庭分野（明治図書）</td><td>持ち物</td><td>使用教材とファイル
筆記用具
エプロン・三角巾・マスク
ふきん・手ふきタオル
（調理実習時）</td></tr>
<tr><td>学習の進め方</td><td colspan="3">＜確かな学力を身につけるには＞
・話をしっかりと聞き、課題に真剣に取り組むなど授業を大切にする。
・授業の準備物など忘れ物をしない。

＜家庭学習では＞
・授業で学習したことを、家庭で実践し技能を身につける。（食事作り・掃除・衣服の手入れや洗濯など）

＜定期テストでは＞
・授業で学習したことを、教科書・資料集・ノートなどを使って復習する。

＜学び合いについて＞
・ペア学習、４人組学習などを通して他の人の考えを聞き、自分になかった発想を知ることで学習を深める。</td></tr>
<tr><td>学習上の注意</td><td colspan="3">・チャイムが鳴る前に授業の準備をし、着席する。
・私語をせず、話をしっかりと聞く。
・みんなで協力し、学習する。
・ノートをしっかりととり、大事な所はマークしておく。
・実習中は、集中して取り組み、安全面に気をつける。</td></tr>
</table>

学習内容および評価規準

	月	単元計画	
一学期	4 5 6 7	・家庭分野のガイダンス B―３：住生活 ・住まいのはたらき/住まいの空間 ・家庭内事故への備え ・災害への備え ・持続可能な住生活をめざして B―１：食生活 ・食事の役割/健康によい食習慣 ・中学生の発達と必要な栄養 ・栄養素のはたらきと６つの基礎食品群 ・栄養バランスを目で見て判断 ・調理の計画 ・ますます好きになる肉・野菜の調理（しょうが焼き・ほうれんそうのごまあえ）	
二学期	9 10 11 12	・生鮮食品の選択と保存 ・加工食品の選択 ・食品の安全と情報 ・こんなにおいしい魚・野菜の調理（ムニエル・つけあわせ） ・地域の食文化 ・献立づくり ・持続可能な食生活をめざして	中間
三学期	1 2 3	C：消費生活・環境 ・消費生活のしくみ/収入と支出 ・いろいろな購入方法/売買契約 ・いろいろな支払い方法/上手な購入 ・なくならない消費者被害 ・消費者を支えるもの/消費者の権利と責任 ・消費行動が社会や環境に与える影響 ・持続可能な生活の創造へ	学年末

評価の観点	評価の方法（見取り）	
知識・技能	○住生活、消費生活や環境、食事が果たす役割、中学生に必要な栄養の特徴や食習慣、栄養素と食品の関係、献立作成の方法、食品の選択と購入、基礎的な日常食の調理、などについて理解を深め、生活の自立に必要な技能を身につけている。	・実習 ・テスト ・ノート ・ワークシート
思考・判断・表現	○日常生活の中から、住生活・消費生活や環境・食生活などについての問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	・実習 ・テスト ・ノート ・ワークシート
主体的に学習に取り組む態度	○家族の一員として、住生活・消費生活や環境・食生活をよりよくしようと、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・創造し、実践しようとしている。	・授業への取り組み ・課題への取り組み ・ワークシート