

## 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

使用教材	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）	持ち物	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）
学習の進め方	<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によって学習を深める。		
学習上の注意	・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。		

学習内容および評価規準

学習内容および評価規準			評価の観点 評価の方法（見取り）						
一 学 期	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭分野のガイダンス</li> <li>C：消費生活・環境</li> <li>消費生活のしくみ/収入と支出</li> <li>いろいろな購入方法/売買契約</li> <li>いろいろな支払い方法/上手な購入</li> </ul>	知識 ・ 技能	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習</li> <li>テスト</li> <li>ノート</li> <li>ワークシート</li> </ul>				
		5				<ul style="list-style-type: none"> <li>なくなる消費者被害</li> <li>消費者を支えるもの/消費者の権利と責任</li> <li>消費行動が社会や環境に与える影響</li> <li>持続可能な生活の創造へ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習</li> <li>テスト</li> <li>ノート</li> <li>ワークシート</li> </ul>		
						6		<ul style="list-style-type: none"> <li>B-1：食生活</li> <li>食事の役割/健康によい食習慣</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習</li> <li>テスト</li> <li>ノート</li> <li>ワークシート</li> </ul>
	7			<ul style="list-style-type: none"> <li>中学生の発達と必要な栄養</li> <li>栄養素のはたらきと6つの基礎食品群</li> <li>栄養バランスを目で見て判断</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習</li> <li>テスト</li> <li>ノート</li> <li>ワークシート</li> </ul>				
				二 学 期		9		<ul style="list-style-type: none"> <li>調理の計画</li> <li>ますます好きになる肉・野菜の調理（しょうが焼き・野菜のスープ・ほうれんそうのごまあえ・米飯）</li> <li>生鮮食品の選択と保存</li> <li>加工食品の選択</li> <li>食品の安全と情報</li> </ul>	中間
	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>生鮮食品の選択と保存</li> <li>加工食品の選択</li> <li>食品の安全と情報</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>授業への取り組み</li> <li>課題への取り組み</li> <li>ワークシート</li> </ul>				
							11	<ul style="list-style-type: none"> <li>加工食品の選択</li> <li>食品の安全と情報</li> </ul>	
12		<ul style="list-style-type: none"> <li>授業への取り組み</li> <li>課題への取り組み</li> <li>ワークシート</li> </ul>							
三 学 期	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>こんなにおいしい魚・野菜の調理（ムニエル・つけあわせ・とん汁・米飯）</li> <li>地域の食文化</li> <li>献立づくり</li> <li>持続可能な食生活をめざして</li> </ul>	学 年 末	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業への取り組み</li> <li>課題への取り組み</li> <li>ワークシート</li> </ul>				
		2	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域の食文化</li> <li>献立づくり</li> <li>持続可能な食生活をめざして</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>授業への取り組み</li> <li>課題への取り組み</li> <li>ワークシート</li> </ul>			
							3		<ul style="list-style-type: none"> <li>授業への取り組み</li> <li>課題への取り組み</li> <li>ワークシート</li> </ul>