第1学年 家庭 使用教科書等 教科書(東京書籍「新しい技術家庭 家庭分野」) 担当教員 小嶋 恵美

【学習の目標】課題を持って、健康・安全で豊かな食生活に向けて考え、工夫する活動を通して、中学生に必要な栄養の特徴や健康によい食習慣、栄養素や食品の栄養的な特質、食品の種類と概量、献立作成、食品の選択と調理などに関する知識及び技能を身に付け、これからの生活を展望して、食生活の課題を解決する力を養い、食生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を育成する。

【授業の進め方や授業のポイントは何か】

○自立と共生を目指そう。

自立と共生を目指すために、自分の生活の中の問題に向き合って、課題を見付け、解決する力を身に付けましょう。

○自分と家族の生活を見つめよう。

家庭では様々なことが行われ、自分の生活は家族と支え合って 成り立っています。自分の家族の生活がより豊かになるように、 学習したことを生活に活かしましょう。

【どのように家庭学習を進めればよいか】

○生活者としての自覚を持って生活しよう。

中学生になり、できることが増え、周りの人々を支えることもできるようになってきました。生活者としての自覚を持って、周囲の人々と気持ちよく暮らせるように、知識・技能、実践する力をしっかりと身に付け、生活の中で活かしましょう。

○習ったことを生活の中で活かし、実践してみましょう。

習った知識・技能をもとに適切な意思決定ができる力を身に付け、 実際に行動することで、自分の生涯を通して生活をつくる力が培えます。

【通知表のつけ方】

評価の観点	何で頑張りを見るか
知識・技能	定期テスト
思考・判断・表現	定期テスト 課題、レポート等 授業プリント
主体的に学習に取り組む態度	定期テスト 課題、レポート等 授業プリント

【1年間の授業計画】

学 期	学習する内容	ここで付けたい力	使うもの	学 期	学習する内容	ここで付けたい力	使うもの
1 学 期	・ガイダンス ・食事の役割 ・健康に良い食習慣 ・栄養素の種類と働き ・中学生の栄養の特徴 ・食品に含まれる栄養素	できる。 ・生活の中で食事が果たす役割について理解できる。 ・自分の食習慣について問題を見いだし、課題を設定し、解決に主体的に取り組む。 ・栄養素の種類と働きについて理解できる。	教科書プリント	2 学 期	・日常食の調理(野菜・ 魚・肉) ・地域の食文化	・材料に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。 ・野菜・いも、肉、魚に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。 ・地域の食文化について理解しているとともに、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。	教科書プリント
		・中学生に必要な栄養の特徴について理解できる。 ・身近な食品の栄養的な特質について理解できる。		3 - 学 期	・地域の食材を生か した和食の調理 ・持続可能な食生活	て、生活を工夫し創造し、実践できる。 ・よりよい食生活を日指して、食事の役割や学業、献立、調理かどについて、エキ」食	教科書プリント
2 学 期	・6つの食品群 ・食品群別摂取量の目安 ・1日の献立 ・食品の選択と購入	品群別摂取量の目安 目の献立 - 1日分の献立を作成することができる。	教科書プリント		を目指して ・自分や家族の食生活や消費生活について問題を見いだして課題を設定し、解決:	・自分や家族の食生活や消費生活について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、計画を立てて実践した結果を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するな	
	・日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について ・食品の保存と食中毒の 防止 ・食品の安全と衛生に留意した管理について理解している とともに、適切にできる。		2 学期	トの予定 期末テスト 期末テスト 学年末テスト			