

令和5年 年間授業計画

東京都立大泉高等学校附属中学校

教科名		技術・家庭 家庭			対象学年	1年	週時数	1											
使用教科書		「開隆堂」技術・家庭 家庭分野			教科担当	技術・家庭 家庭科 宮武 紀加													
副教材		「東京書籍」学習ノート																	
授 業 計 画																			
目標	授業の年間	* 生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技術の習得を通して、生活と家庭とのかかわりあいについて理解を深め、進んで生活を工夫し創造する能力と実践的な態度を育てる。																	
主な学習内容	1 学期	4 ・ 5 ・ 6 ・ 7	ガイダンス	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科について ・安全について 1時間	<table border="1"> <tr> <td>知識・技能</td> <td>○</td> <td>思考・判断・表現</td> <td>○</td> <td>主体的に表現する態度</td> <td>○</td> </tr> </table>	知識・技能	○	思考・判断・表現	○	主体的に表現する態度	○	一年間に学習する内容理解する	ノート、プリント 授業観察 定期考査・実技 テスト 作品						
			知識・技能	○	思考・判断・表現	○	主体的に表現する態度	○											
			B食生活と自立	<ul style="list-style-type: none"> ・健康と食生活 9時間	<table border="1"> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> </table>	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の役割について理解できる ・毎日の食生活に関心をもつことができる ・自分の食生活を振り返り、課題を見つけることができる ・栄養素の種類とはたらきを理解し、中学生に必要な栄養素の特徴がわかる。
					○	○	○												
	○	○			○														
	○	○			○														
	○	○	○																
	<table border="1"> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> </table>	○	○	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の栄養的な特徴を理解し、食品群別摂取量の目安を活用できる ・食品群別摂取量のめやすを満たすように食品を組み合わせ、1日の献立を立てることができる。 											
	○	○	○																
	○	○	○																
	<ul style="list-style-type: none"> ・調理に必要なものの製作 5時間	<table border="1"> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> </table>	○	○	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・安全に配慮し、自分の生活を豊かにするものを考える。 ・製作に必要な材料・用具、目的に合った縫い方などを知り、実践することができる。 ・製作したものを自分なりに考え、工夫したデザインをつけることができる。 										
	○	○	○																
○	○	○																	
2 学期	9 ・ 10 ・ 11 ・ 12	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の選択と保存 6時間	<table border="1"> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> </table>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品と加工食品の特徴が分かる。 ・食品の表示の意味を理解できる。 ・食品の鮮度や表示を見て、自分で選択できる。 ・購入した食品を適切に保存できる。 			
			○	○	○														
			○	○	○														
			○	○	○														
		○	○	○															
		<ul style="list-style-type: none"> ・調理をしよう 11時間	<table border="1"> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> </table>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・食の情報を正確に読み取り、判断できる。 ・調理の流れと手順がわかり、計画を立てることができる。 ・安全や衛生に注意することができる。 ・火・包丁・まな板・計量器具の使い方が分かる。 ・肉の特徴や調理上の取り扱い方が分かり、肉を調理することができる。 ・だしをとることができる。 ・調理実習 ・さかなの特徴や調理上の取り扱い方がわかる。 ・野菜の特徴や調理上の取り扱い方が分かる。 			
			○	○	○														
			○	○	○														
○	○		○																
○	○	○																	
<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材と食文化 3時間	<table border="1"> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> </table>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・地域で生産される食材を知り、調理を通して地域の食文化を理解する。 ・日本の行事食について知り、行事食を生活に生かすことができる。 ・持続可能な社会を作るために何ができるのか考えることができる。 					
	○	○	○																
	○	○	○																
	○	○	○																
○	○	○																	
35時間							ノート、プリント 授業観察 定期考査・実技 テスト 作品												