

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			「東京書籍」新しい技術・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」新しい技術・家庭 家庭分野 学習一ト							
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	学期	月	単 元	学 習 内 容	配当時間	思考・判断・表現 の 能力	主体的に学習 に取り組む 態度	知識・技能	学 習 の 到 達 目 標	
	1 学 期	4 ・ 5 ・ 6 ・ 7	ガイダンス	・家庭科について ・安全について	1				・一年間に学習する内容を理解する	
			私たちの食生活	・健康と食生活	12	○	○	○	・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 ・栄養素の種類と働きを理解し、中学生に必要な栄養素がわかる。 ・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。	
				・食品の選択と保存	15	○	○	○	・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。 ・食の情報を正確に読み取り、判断できる。	
					・日常食の調理					・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・魚・野菜の特徴や調理上の取り扱い方が分かる。 ・だしをとることができる。
		9 ・ 10 ・ 11 ・ 12	・地域の食材と食文化						・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。 ・地域で生産される食材を知り、地域の食文化を理解する。	
			・持続可能な食生活	2	○	○	○	・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。		
			・調理に必要なものの製作	5				・安全に配慮し、自分の生活を豊かにするものを考える。 ・製作に必要な用具、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、デザインを工夫できる。		
					35					
	評価の観点			・製作手順を理解し、製作を行っている。 ・栄養素や食品の性質など基礎的な知識を理解している。 ・安全面を考慮し、班で協力して作業をすることができる。 ・自らの生活を振り返り、知識や技術を実践しようとしている。						
評価の方法			・授業観察 、出席点 ・ノート、プリント ・定期考査、制作物 ・作品、器具等の使用方法							