

中学校 1年生 技術・家庭科（家庭分野） 学習案内

1 目標

- ・家族・家庭の機能について理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活の自立に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けようとする。
- ・家族・家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなど、これからの生活を展望して課題を解決する力を養う。
- ・自分と家族、家庭生活と地域との関わりを考え、家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。

2 学習の進め方

【使用教科書】 新しい技術・家庭（家庭分野） （東京書籍）

【副教材】 B-1 衣食住の生活 食生活（地域教材社）

学習課題やめあてを確認し、学習後にはめあてが達成できたかどうか自分の学びの振り返りをしよう

○授業への取組

- ・小学校で学んだ学習内容をふまえ、中学校家庭科の学習内容について3年間の見通しをもとう。
- ・「食事の役割と栄養の特徴」では、食事の役割を栄養の特徴を学び、健康に良い食習慣について考えよう。
- ・「献立作り」では、食品の栄養的な特徴を学び、1日分の献立を考えよう。
- ・「食品の選択と購入」では、食品を適切に選択できるようになろう。また、食中毒の防止について考えよう。
- ・「調理と食文化」では、日常食の調理や地域の食材を生かした調理ができるようになろう。
- ・「住まいの役割と安全な住まい方」では、暮らしていくために必要な住まいの機能と、家族が安全に暮らすために大切な住空間の整え方を学び、よりよい住まいの整え方を工夫し、地域との共生についても考えよう。
- ・「生活の課題と実践」では、学習してきたことを生かし、改善する点や課題はないか、自分や家族の食生活・住生活を見直し、課題を解決したり、より豊かな生活にしたりするための工夫を考え、計画を立て実践し、実践したことを発表しよう。
- ・必要な準備物をそろえ、実習に備えよう。
- ・使用した用具の片付け、使用後の部屋の掃除など整理整頓を心がけ、次に使う人が使いやすいようしよう。
- ・実習では怪我をしたり事故が起きたりしないよう、安全に気を配ろう。

○家庭学習の例

- ・授業で学んだ食生活・住生活に関する学習内容を生活の中のいろいろな場面で生かしてみよう。
- ・よりよい生活者となるためのアイデアや実践例をまとめよう。
- ・家族や地域の人々の生活の知恵や思いに触れる機会をもとう。

○定期テストへの取組の例

- ・技能の定着を図るために、計画的・継続的な練習を重ねよう。

3 評価について

観 点		
知識・技能 （何を理解しているか 何ができるか）	・家族・家庭の機能について理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活の自立に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けたかどうかを見ます。	・課題への取り組み ・プリント、ワークの記述内容 ・テスト ・調理実習
思考力・判断力・表現力 （理解していること・ できることをどう使うか）	・家族・家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなど、これからの生活を展望して課題を解決する力が養えたかどうかを見ます。	・課題への取り組み ・プリント、ワークの記述内容 ・テスト
主体的に学習に取り組む態度 （粘り強く努力するとともに 自らの学習を調整する）	・自分と家族、家庭生活と地域との関わりを考え、家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度が養われたかどうかを見ます。	・授業への取り組み ・課題への取り組み ・プリント、ワークの記述内容

4 学習内容について

月	テスト	単元	評価の規準
4		ガイダンス	【知識・技能】 ・自分の成長と家族や家庭生活との関わりについて理解している。 ・家族・家庭の基本的な機能について理解している。 ・家族や地域の人々と協力・協働して家庭生活を営む必要があることに気づいている。
5		<p>■私たちの食生活</p> <p>○食事の役割と中学生の栄養の特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どうして食事をするのだろうか ・私たちの食生活 ・栄養素ってなんだろう ・中学生に必要な栄養 	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生活の中で食事が果たす役割について理解している。 ・健康によい食習慣について理解している。 ・栄養素の種類と働きについて理解している。 ・中学生に必要な栄養の特徴について理解している。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分の食習慣について問題を見いだして課題を設定している。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分の食習慣について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。
6	1学期 期末 テスト	<p>○中学生に必要な栄養を満たす食事</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品に含まれる栄養素 ・何をどのくらい食べればよいか ・バランスの良い献立作り 	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・身近な食品の栄養的特質について理解している。 ・中学生の1日に必要な食品の種類と概量について理解している。 ・1日分の献立を作成する方法について理解している。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中学生の1日分の献立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、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中学生の1日分の献立について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
7		<p>○調理のための食品の選択と購入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の選択と購入 ・生鮮食品の特徴 ・加工食品の特徴 ・食品の保存と食中毒の防止 	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常生活と関連付け、用途に応じた食品・生鮮食品・加工食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。 ・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。 <p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品や調理用具等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。 ・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。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常の1食分の調理について問題を見いだして課題を設定し、実践に向けた計画を考え、工夫している。 ・野菜・いも・肉・魚の調理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、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。 ・和食の調理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、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常の1食分の調理について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。 ・野菜・いも・肉・魚の調理について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
9		<p>○日常食の調理と地域の食化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常食の調理 ・野菜・いも・肉・魚の調理 	<p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常の1食分の調理について問題を見いだして課題を設定し、実践に向けた計画を考え、工夫している。 ・野菜・いも・肉・魚の調理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、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。 ・和食の調理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、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常の1食分の調理について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。 ・野菜・いも・肉・魚の調理について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
10			<p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常の1食分の調理について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。 ・野菜・いも・肉・魚の調理について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。 ・和食の調理について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。 ・よりよい食生活を目指して、食事の役割や栄養、献立、調理などについて、

11	2 学期 期末 テスト	<p>○生活の課題と実践</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本の食文化と和食の調理 ・持続可能な食生活を目指して 	<p>工夫し創造し、実践しようとしている。</p> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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どして課題を解決する力を身に付けている。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分や家族の食生活や消費生活について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
12			
1		<p>■私たちの住生活</p> <p>○住まいの役割と安全な住まい方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・もしも住まいがなかったら ・住まいと気候風土の関わり ・健康で快適な室内環境 ・家族の住まいを安全・安心に ・災害への対策 ・持続可能な住生活を目指して 	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家族の生活と住空間との関わりについて理解している。 ・住居の基本的な機能について理解している。 ・家族の生活と住空間（和式と洋式など）との関わりについて理解している。 ・室内の空気環境・家庭内の事故の予防や対策・自然災害への備え方など、家族の健康・快適・安全を考えた住空間の整え方について理解している。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・室内の空気環境・家庭内の事故の予防や対策・自然災害への備え方など、家族の安全を考えた住空間の整え方について問題を見だし考え、工夫している。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・住文化の継承について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。 ・室内の空気環境など、家族の安全を考えた住空間の整え方について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。 ・家庭内の事故の予防や対策など家族の安全を考えた住空間の整え方について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。 ・自然災害への備え方など家族の安全を考えた住空間の整え方について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。 ・よりよい住生活を目指して、住居の機能と安全な住まい方について、工夫し創造し、実践しようとしている。
2	学年末 テスト		
3			