

教科名	科目名	単位数	年・組
技術・家庭	(家庭分野)	1	2年1組～3組

使用教科書	副教材
新編 新しい技術・家庭 家庭分野 (東京書籍)	新編 新しい技術・家庭 家庭分野 学習ノート

1. 学習の目標

<ul style="list-style-type: none"> ・健康を支えるには、日々の食生活が重要であることを知る。 ・食品に含まれている栄養素は、食品によって違うことを知る。 ・食品群別摂取量の目安について理解する。 ・基礎縫いを身につける。

2. 評価の観点

1. 関心・意欲・態度	2. 考え方・判断	3. 技能・表現	4. 知識・理解
自分の生活について関心をもち、充実・向上を目指し、主体的に取り組もうとする実践的な態度を身につける。	さまざまな分野で課題を見いだして、その解決を目指して自分なりに工夫し、創造している。	生活を充実・向上するために必要な基礎的・基本的な技術を身につける。	生活の意義や役割を理解し生活を充実・向上するために必要な知識を身につける。

3. 学習計画および学習内容等

学期	月	単元・学習項目	学習計画および学習内容	評価方法
1	4	基礎縫い	<ul style="list-style-type: none"> ・ミシンを使って、作品を完成させる。 ・スナップボタンのつけ方を習得する。 	作品、プリント
	5	わたしたちの食生活 1章 食生活と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・食事が果たす役割を考え、食生活を見直し、問題点に気づく。 	プリント、試験
	6		<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の種類とそのはたらきを理解する。 	プリント、試験
2	9	2章 献立作りと食品の選択 ・食品にふくまれる栄養素を知ろう	<ul style="list-style-type: none"> ・中学生の栄養の特徴を理解する。 ・食品群別摂取量のめやすについて理解する。 	プリント、試験
		・バランスのとれた食生活を考えよう	<ul style="list-style-type: none"> ・必要な栄養素を満たす1日の献立を考える。 	プリント、試験
	11	・調理の基本	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の流れや基礎技能を理解する。 ・食材に合った調理方法を理解する。 	プリント、試験
3	1	3章 調理と食文化 ・日本の食文化を知ろう	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の郷土料理を学び、食文化について理解を深める 	プリント、試験
	2	・食品の選び方を考えよう	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品と加工食品の特徴と種類を理解する。 ・食品添加物について理解する。 ・食品のさまざまな保存方法を知る。 	

※ 上記の内容は、進度によって変更される場合がある。