

学年	教科名	科目名	単位数	対象コース
1	技術家庭科	家庭科	1	中学1年生全コース
教科書・副教材		教科書：新編新しい技術・家庭 家庭分野 自立と共生を目指して（東京書籍） 副教材：新編新しい技術・家庭 家庭分野 自立と共生を目指して学習ノート（東京書籍）		

科目の目標			
・食生活に関する理解を深め、生活の自立に必要な基礎的な知識を身につけるとともに、それらに関わる技術の習得を図る。 ・食事の役割や栄養素の働きを理解し、自分の食生活を振り返り課題点を見つけ、よりよく生活しようとする力を育てる。 ・実習やグループワークを通して他者の意見を大切にし、協力して物事に取り組む姿勢を身につけるようにする。			
評価の観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	・生活の中で食事が果たす役割について理解し、中学生に必要な栄養の特徴について理解できる。 ・生鮮食品や加工食品の特徴や表示の内容について理解できる。 ・食材の調理上の性質について理解できる。 ・日本の食文化や地域の食材について知る。	・6つの食品群の特徴について知り工夫して献立を作成する事ができる。 ・食品の選択と購入のための必要な情報を理解し、用途に応じた必要な食品を選択できる。 ・持続可能な食生活を知り、食生活を工夫できる。	・食生活に興味を持ち、自分の食生活を良くしようと実践している。 ・調理器具の扱い方を知り、全員で協力し安全に調理実習に取り組むことができる。 ・授業に意欲的に取り組み、学習ノートやレポートに丁寧に取り組むことができる。
評価の方法	定期考査、学習ノート、プリント学習、振り返りシート	定期考査、学習ノート、プリント学習、振り返りシート	学習ノート、行動観察、グループワーク、休暇課題

年間学習計画			
学期	学習内容	時数	主な評価方法
1学期	食事の役割	2	学習ノート
	私たちの食生活	2	学習ノート
	栄養素の種類と働き	2	学習ノート、プリント
	中学生に必要な栄養	2	学習ノート、プリント
	食品に含まれる栄養素	2	学習ノート、振り返りシート
2学期	6つの食品群と食品群別摂取量の目安	2	学習ノート
	バランスの良い献立作り	2	学習ノート、プリント
	食品の選択と購入	1	学習ノート、グループワーク
	生鮮食品の特徴	1	学習ノート
	加工食品の特徴	1	学習ノート
	食品の保存と食中毒の防止	1	学習ノート、振り返りシート
	調理実習における調理器具の使い方	1	学習ノート、プリント
3	日常食の調理	1	学習ノート

学 期	野菜・いもの調理	1	学習ノート
	肉の調理	1	学習ノート
	魚の調理	1	学習ノート
	日本の食文化と和食の調理	2	学習ノート
	持続可能な食生活を目指して	1	学習ノート、プリント
	調理実習	1	行動観察、振り返りシート