



内 容

学期・月	教材名	学習活動
2 学 期	10 オリエンテーション	◎技術・家庭の授業の目標、内容、評価、授業の約束などを知る。 ○見通しをもち積極的に取り組む姿勢を養う。
	11 ○食生活と自立 ・食事について考える。 ・栄養とはたらき  ・食品の選択と保存	○家族のためにできる家事を実践する態度を身につける。 ・食品に含まれる栄養素の種類とはたらきを理解する。 ・中学生に必要な栄養の特徴がわかる。 ・1日分の献立を立てることができる。食や行事食のメニューについて考える。 ・加工食品、生鮮食品の長所、短所を知り、家族の食生活、より良く工夫し、実践する態度を身につける。 ・食品の表示から、食品の安全について学ぶ。
	12 ○調理実習  <課題と実践> ・テーマを決めて、家族への弁当作り	○調理の基本 ・肉の調理<ハンバーグ・付け合わせ(自由献立)> 付け合わせテスト ・魚の調理<煮魚> ・野菜の調理<豚汁> 包丁テスト ・家族のために弁当を作る。
3 学 期	1 ・郷土料理  ・行事食	・地域の食材の調理を通して、地域の食文化を理解する。 <うどん作り> 1人1調理 ・だしの取り方を知る。  ・行事食について知り、生活に生かせるようにする。 <ちらし寿司> 薄焼き卵テスト
	2 ・身近な「環境」をかんがえよう。	・安全に・ゴミの分別から、地域の環境について考える。 ・環境にやさしい生活の工夫を実践する態度を養う。
	3	

評 価

家庭分野 <評価の観点>

- ① 生活や技術への関心・意欲・態度  
・授業の取り組みを良くする。(聞く姿勢、話す姿勢、調べる姿勢、作業に集中して取り組む姿勢。)  
・制作に必要な用具、物を準備して、作業に進んで参加する。
- ② 生活を創意工夫する能力  
・作品制作において自分なりに創意工夫して表現する。  
・整理整頓に心がけ、作業のしやすい状態を整える。  
・生活環境への適切な気配りができるようにする。
- ③ 生活の技能  
・衣食住など家庭生活に関する生活をよりよくしようとする改善、努力する態度がある。  
・調理用具を利用し、時間内での料理や味付けができる。  
・用具の便利さと安全性に気をつけて使うことができる。
- ④ 生活や技能についての知識・理解  
・授業中の記録がわかりやすくまとめることができる。  
・自分の作品について、自己評価を行い、今後の学習の参考に生かすことができる。



<評価の方法>

・毎時間の授業への取組(発表や活動内容・聞く・話す・調べる、実践する)、作品の工夫・努力・仕上がり具合、作業記録表、ノート・プリントなどの学習活動、整理整頓、用具機械の安全な使用などの自己評価、他己評価、定期テストなどを基にして総合的に評価する。

授業中

- ① 授業の準備をする。(道具や材料の忘れ物をしないなど授業の約束を守る)
- ② 目的と意欲をもって授業に臨む。学ぶべきところを学ぶ、高め磨く。
- ③ 創意工夫して作品を制作する。

復習

取り組んだ作品、制作物が期限内に完成できるように、「何を」「どうしたらよいか」など、自己評価しながら取り組む。(遅れている場合、自分でできることを行う。)  
\*自分以外の作品から学び、次の学習に生かす。



※安全で、気持ちのよい授業ができるように、授業の約束は守る。