

中 2	教科名	技術・家庭（家庭分野）	週授業時間	1 時間
-----	-----	-------------	-------	------

1. 教科書

技術・家庭 家庭分野（開隆堂）

2. 授業の目標および内容

「B 衣食住の生活」

(1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴, (2) 中学生に必要な栄養を満たす食事, (3) 日常食の調理と地域の食文化
 (1)～(3)では課題をもって健康・安全で豊かな食生活に向けて考え・工夫する活動を通して、健康によい食習慣・栄養素や食品の栄養的特質・食品の種類と選択・調理などに関する知識及び技能を身に付けるとともに、これからの生活を展望して、食生活の課題を解決する力を養い、食生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を育成する。

3. テスト

	1 学期		2 学期		3 学期
定期試験	一次なし	二次あり	一次なし	二次あり	期末あり
学力試験	第1回 なし		第2回 なし		第3回 なし

内容・評価等について

定期試験は二次と期末のみ行います。提出物（作品・ワークノート・プリント）及び授業態度・忘れ物・発表等によって総合的に評価します。また、実習を伴う授業のため、課題の提出・提出日の厳守は必須とします。

おおよその評価の割合として、二次テスト60%～80%、製作や実習等で20%～30%、ワーク及びプリント提出・チャイム着席・授業態度や忘れ物などで10%～20%となります。

4. 副教材・参考書等

家庭科ワークノート 衣食住の生活 〈食生活〉（地域教材社）
 スウェーデンししゅう コースター（クロッサム）

授業計画

学期	単 元	学 習 内 容	備 考
1	B 衣食住の生活	(1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴 ・食事の果たす役割と健康に良い食習慣を理解する。 ・中学生の栄養の特徴を知り、健康によい食習慣を工夫する態度を育む。 (2) 中学生に必要な栄養を満たす食事 ・食品に含まれる栄養素の種類とはたらきを理解する。 ・6つの食品群の特徴を理解し、分類できる能力を身につける。 ・中学生の1日分に必要な食品の種類と概量を知る。 ◇実習 ・食生活を豊かにするものの製作	ワークノート 〈食生活〉 プリント ・スウェーデン刺繍 コースターの製作
2	B 衣食住の生活	(3) 日常食の調理と地域の食文化 ・生鮮食品と加工食品の特徴や表示を理解し、用途に応じて食品を適切に選択できる力を育む。 ・調理用具の名前や安全な使い方・いろいろな切り方など、調理の基本的な知識を身につける。 ・食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理能力を身につける。 ・肉や魚・野菜の特徴と調理上の性質を知る。 ◇日常食の調理 ・調理の流れと手順を理解し、安全と衛生に留意して適切に調理する。 うま味と出汁 簡単なおやつ 肉の調理 魚の調理	ワークノート 〈食生活〉 プリント 日常食の献立例 ・とうふのすまし汁 ・マドレーヌ ・豚ロースの甘辛炒め ・ぶりステーキ
3	B 衣食住の生活	・日本の年中行事と行事食について知り、日本の食文化への理解を深める。 ・和食の良さを理解する。 ・バランスの取れた日常の献立作成の方法を理解する。	ワークノート 〈食生活〉 プリント