

教科名	中2技術家庭（家庭）	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

単元「食生活と自立」では、食に関する実践的・体験的な学習活動を通して、食生活の自立に必要な基礎的・基本的な知識および技術を習得し、自分で食事を整えられる能力を身に付けることを目標とします。

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

定期試験は二次テストのみ行います。提出物（作品・ワークノート・）及び授業態度・忘れ物・発言・手伝い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%、作品提出および内容等で20%～30%、ノート・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 〈食生活と自立〉（地域教材社）

スウェーデンししゅうブックカバー（クロッサム）

授業計画

学期	単元	学習内容	備考
1	食生活と自立	<ul style="list-style-type: none"> ○食事について考える ○生活のリズムと食事 <ul style="list-style-type: none"> ・自分の食生活をふり返り、食事の役割について理解する。 ○栄養素のはたらきと食品 <ul style="list-style-type: none"> ・食品に含まれる栄養素の種類とはたらきおよび、中学生に必要な栄養の特徴を理解する。 ○身近な食品を具体的に使用しながら実習に繋げていく。 ○実習 スウェーデンししゅうブックカバーの製作 	ワークノート 〈食生活と自立〉 スウェーデン刺しゅうのブックカバー
2	食生活と自立	<ul style="list-style-type: none"> ○生鮮食品の特徴を理解する ○受け継がれる食文化 <ul style="list-style-type: none"> ・日本の行事食について知り、食事には文化を伝える役割があることを理解する。 ○食事の計画 <ul style="list-style-type: none"> ・中学生の一日に必要な食品を組み合わせ、一日分の献立を立てられるようにする。 ○調理実習 <ul style="list-style-type: none"> ・調理の流れと手順を理解し、計画をたてる。 基本的な調理ができることを目標にする。 正しい計量（カップケーキ） 簡単な朝食（ピザトースト） 魚の調理（鮭のホイル焼き）	ワークノート 〈食生活と自立〉 調理実習

3	食生活と自立	<p>○地域の食材と郷土料理</p> <ul style="list-style-type: none">・地域の食文化を理解させる <p>○加工食品の表示と選び方</p> <ul style="list-style-type: none">・加工食品の表示の意味を理解し、表示を見て、加工食品の良否を見分け、自分で選択できる能力と態度を身に付ける。	ワークノート
---	--------	---	--------