

教科(科目)	家庭	総時数	35 時間	学年(コース)	2 学年
使用教科書	東京書籍『新しい技術・家庭 家庭分野』 自立と共生を目指して				
副教材等	明治図書『技術家庭総合ノート 家庭分野』				

1 グラデュエーション・ポリシー及びカリキュラム・ポリシー

<p>グラデュエーション・ポリシー</p>	<p>①高い学力・幅広い教養・学び続ける姿勢を身に付け、グローバル（地域的・地球的）な視野から社会課題を多面的に発見・考察し、その解決に向けて挑戦・行動・発信する能力を育成します。</p> <p>②高い倫理観、他者を思いやる心、傾聴する姿勢、豊かなソーシャル・スキルを持った人物を育成します。</p> <p>③リーダーシップ・フォロワーシップを身に付け、地域社会・国際社会と協働する態度を育成します。</p>
<p>カリキュラム・ポリシー</p>	<p>①中高一貫教育を生かし、高い学力と学び続ける姿勢を身に付ける教育課程を編成するとともに、すべての教科・科目において「深い学び」を実現します。</p> <p>②読書、新聞・図書室の活用を奨励するとともに、体験活動を取り入れた教育課程により、幅広い教養を育みます。また、探究の過程を重視するとともに、最新の教育方法を積極的に活用します。</p> <p>③4技能をバランスよく育成する英語授業を実践するとともに、「生きた英語」を学習する機会としての海外研修やさまざまな発表活動に取り組みます。また、積極的に国際交流活動にも取り組んでいきます。</p> <p>④アイデンティティを形成しつつ地域理解を深め、地球的視野で自分なりの社会課題を発見し、科学的な手法を用いてその解決を目指す課題研究を6年間通じて実施します。</p> <p>⑤6年間一貫した方針による道徳や人権教育等を実施するとともに、生徒会活動、部活動、課外活動を通して、主体的・自律的に考え行動し、互いに支え、高め合いながら協働的に活動することを重視します。</p>

2 学習目標

実践的・体験的な学習活動をとおして、一人の生活者としての基礎的な知識と技術を身に付けさせる。また、自分の家庭生活や地域の生活に深い関心をもち、課題をもって生活を改善充実しようとする能力と、積極的な態度を育てる。

3 指導の重点

- ①健康を考えた食事をととのえることができるようにするため、中学生の栄養に関する基礎的な知識を日常生活と関連付けて理解する。
- ②食品を栄養の特徴別に分類し、一日に必要な食品の概量を把握して献立を考えることができるようにする。
- ③食生活の自立に必要な実践的な技術を習得できるようにする。

4 評価の観点の趣旨

(知識・技能)	(思考・判断・表現)	(主体的に学習に取り組む態度)
家庭の基本的な機能について理解し、生活の自立に必要な基礎的・基本的な知識・技能を身に付けている。	衣食住や家族の生活などを見直し、課題を見つけ、その解決を目指して家庭生活をよりよくするために工夫している。	衣食住や家族の生活などに関心をもち、これからの家庭生活をよりよくするために進んで実践しようとしている。

5 評価方法

(知識・技能)	(思考・判断・表現)	(主体的に学習に取り組む態度)
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ペーパーテスト</li> <li>・ワークノートの提出</li> <li>・作品の評価</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークシートの内容</li> <li>・ペーパーテスト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークノートの提出</li> <li>・作品の評価</li> </ul>

内容のまとめりに、各観点「A：十分満足できる」「B：おおむね満足できる」「C：努力を要する」で評価します。

## 6 学習計画

月	単元名	領域	教材	学習活動(指導内容)	時間	評価方法
4	私たちの食生活	B (1)	食生活と栄養 食事の役割	生活の中で食事が果たす役割や、健康と食事の関わりについて理解する。	3	授業の取組
5		B (2)	栄養素の種類と働き	五大栄養素の種類と働きや、食品の栄養的特徴を知り、中学生の時期に必要な栄養について考える。	3	授業の取組 視聴覚学習
6 7 8		B (5)	タブレットケース制作	手縫いの基礎を振り返る。	8	作品
9		B (2)	何をどれくらい食べればよいか	摂取基準があることを知り、食品を6つの食品群に分類することができるようにする。	2	定期テスト ワークノート
10 11		B (2)	献立作りと食品の選択	中学生に必要な栄養量をみたく献立を考える。	7	ワークシート
12		B (3)	食品の選択と購入	生鮮食品や加工食品の品質の良否を見分け、用途に応じて適切な食品の選択ができるようにする。	3	授業の取組 視聴覚学習
1		B (3)	食品の保存と 食中毒の予防	食生活の安全と衛生に注意して、食品や調理器具などの適切な管理ができるようにする。	3	授業の取組
2		B(3)	調理と食文化	食の安全や食料自給率について学ぶ。	2	定期テスト ワークノート
3		B(3)	日常食の調理	調理実習を通して協調性や効率を学ぶ。	4	プリント

計35時間 (50分授業)

## 7 課題・提出物等

・作品    ・視聴覚学習によるプリント    ・献立作成ワークシート    ・調理実習プリント  
・ワークノート

## 8 担当者から一言

2年生では「食生活」の分野を学びます。自分の食生活を見直し、健康的な食生活を目指しましょう。また、食の問題やこれからの課題などを知り、どのように食と接していけばよいかを考えましょう。手縫いの作品は、秋燕祭に出品します。(担当：倉茂)