

世田谷区立桜丘中学校 技術・家庭（家庭分野）

技術・家庭 家庭分野（開隆堂）	年間授業時数	35	学年	1学年	学級	A~F
-----------------	--------	----	----	-----	----	-----

1 学習の到達目標

学習の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 家族・家庭の機能について理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活の自立に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようする。 家族・家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなど、これからの生活を展望して課題を解決する力を養う。 自分と家族、家庭生活と地域との関わりを考え、家庭や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。
使用教材、副教材など	技術・家庭 家庭分野（開隆堂）

2 学習指導計画及び評価方法等

学期	月	単元タイトル (題材)	学習のねらい	活動内容	評価の観点のポイント		
					知識・技能 ○は重点	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度 ・粘り強い態度で、問題解決に向けて自ら工夫・調整して取り組もうとしている。
1	4 5 6 7	食生活	<ul style="list-style-type: none"> 生活の中で食事が果たす役割、中学生に必要な栄養の特徴、健康に良い食習慣、栄養素の種類と働き、食品の栄養的な特質、中学生の1日に必要な食品の種類と概量、1日分の献立作成の方法について理解する。 健康に良い食習慣、中学生の日分の献立について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどし 	<ul style="list-style-type: none"> 食習慣チェック 食品成分調べ 献立作成 課題を追求し表現する活動 調理実験 	<ul style="list-style-type: none"> 生活の中で食事が果たす役割、中学生に必要な栄養の特徴、健康によい食習慣について理解している。 栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的な特質について理解している。 中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成について理解している。 <p>○生活習慣病 ○食習慣 ○食事の役割 ○五大栄養素 ○献立作成</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自分の食習慣について問題を見いだして課題を設定している。 健康によい食習慣について考え工夫している。 健康によい食習慣について課題解決に向けた一連の活動について考察したことを論理的に表現している。 中学生の1日分の献立について問題を見いだして課題を設定し、工夫している。 中学生の1日分の献 	<ul style="list-style-type: none"> 食事の役割と中学生の栄養の特徴について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・食事の役割と中学生の栄養の特徴について課題の解決に向けた一連の活動を振り返り改善しようとしている。 ・中学生に必要な栄養を満たす食事について課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・中学生に必要な栄養を満たす食事について、課題の解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。

		て課題を解決する力を身に付ける。 ・よりよい生活の実現にむけて健康に良い食習慣、中学生の1日分の献立について課題の解決に主体的にとりくんだり、振り返って改善したりして生活を工夫し、創造し実践しようとする。			立について課題解決に向けた一連の活動について考察したことを論理的に表現している。 ・実践を評価・改善している		
2	9 10 11	肉の調理 魚の調理 野菜の調理	・用途に応じた食品の選択、食品や調理器具等の安全と衛生に留意した管理、材料に適した加熱調理の仕方について理解するとともにそれらに係る技能を身に付ける。 ・食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し考察したことと論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。 ・よりよい生活の実践に向けて1食分の調理について課題の解決に主体的に取り組んだり振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとする。	・調理計画 ・課題を追求し表現する活動 ・調理実習	・用途に応じた食品の選択について理解しているとともに適切にできる。 ・食品や調理器具等の安全と衛生に留意した管理、食品の調理の仕方について理解しているとともに適切にできる。 ○肉の特徴 ○肉の調理上の取り扱い方 ○魚の特徴 ○魚の調理上の取り扱い方 ○包丁の使い方 ○野菜の特徴 ○野菜の調理上の取り扱い方	・食品の選択や調理の仕方・調理計画について問題を見いだして課題を設定している。 ・食品の選択や調理の仕方、調理計画について考え、工夫している。 ・実践を評価したり改善したりしている。	・課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・課題の解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。
3	12 1	衣生活	・衣服と社会生活との関わり、目的に応じた着用、個性を生かす着用、衣服	・衣服選択 ・課題を追求し表現する活動	・衣服と社会生活との関わりが分かり、目的に応じた着用、個性を生かす着用について理解	・健康・快適で持続可能な衣生活を送るため、衣服の選択、日常着	・衣服の選択、材料や状態に応じた日常着の手入れの仕方に、課題の解決に主体的に

2 3	<p>の適切な選択、衣服の計画的な活用の必要性、日常着の手入れ及び製作する物に適した材料や縫い方、用具の安全な取扱いについて理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衣服の選択、材料や状態に応じた日常着の手入れの仕方、生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画や製作について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。 ・よりよい生活の実現に向けて、衣服の選択、材料や状態に応じた日常着の手入れの仕方、生活を豊かにするための布を用いた製作について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗濯実験 ・日常着の補修 	<p>している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衣服の適切な選択について理解している。 ・衣服の材料や汚れ方に応じた日常着の洗濯の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ・衣服の状態に応じた日常着の補修の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ・製作する物に適した材料や縫い方について理解しているとともに、製作が適切にできる。 ・用具の安全な取扱いについて理解しているとともに、適切にできる。 <p>○組成表示 ○天然繊維 ○化学繊維 ○取扱い表示 ○ミシンの扱い方 ○まち針の打ち方</p>	<p>の手入れ、衣服等の再利用などについて問題を見いだして課題を設定している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衣服の選択について問題を見いだして課題を設定している。 ・衣服の選択について考え、工夫している。 ・衣服の選択について、実践を評価したり、改善したりしている。 ・材料や汚れ方に応じた日常着の洗濯の仕方について考え、工夫している。 ・材料や汚れ方に応じた日常着の洗濯の仕方について、実践を評価したり、改善したりしている。 ・材料や汚れ方に応じた日常着の洗濯の仕方についての課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを論理的に表現している。 ・自分や家族の衣服等の再利用について問題を見いだして課題を設定している。 ・衣服等の再利用の製作計画について考え、工夫している。 ・衣服等を再利用した製作について、実践を評価したり、改善した 	<p>取り組もうとしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衣服の選択、材料や状態に応じた日常着の手入れの仕方について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。 ・衣服等の再利用の製作計画や製作について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。 ・衣服等の再利用の製作計画や製作について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。
--------	---	--	--	--	---

						りしている。	
--	--	--	--	--	--	--------	--

【評価方法】

「知識・技能」・・・配膳写真、技能テスト、積み重ねテスト、ワークシート・振り返りシート、学習活動の観察

「思考、判断、表現」・・・配膳写真、積み重ねテスト、ワークシート・振り返りシート、学習活動の観察

「主体的に学習に取り組む態度」・・・積み重ねテスト、ワークシート・振り返りシート、学習活動の観察