

教科目標		食生活に関する実践的・体験的な学習活動を通して、生活の自立に必要な基礎的・基本的な知識と技術を習得するとともに、家庭の機能について理解を深め、これからの生活を展望して、課題をもって生活をよりよくしようとする能力と態度を育てる。					
月	単元・題材名	時数	学習内容	学習のねらい	評価項目	道徳の項目	
4	わたしたちの食生活	10	<ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション ・食事のとり方を考える ・栄養素のはたらきを知る ・食品に含まれる栄養素を知る ・バランスのとれた食生活を考える 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の役割が理解できる。 ・栄養素の種類と働きを知る ・中学生に必要な栄養の特徴について理解できる。 ・健康によい食習慣について考えることができる。 	学習ノート 自己評価表 意欲・態度 テスト 献立作成	3-(1) 生命の尊重	
5			<ul style="list-style-type: none"> ・食品の選択と購入を知る 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理室の使い方や包丁の使い方が理解できる。 ・正しい計量ができる。 ・安全と衛生に留意した調理ができる。 			実技テスト
6	食品の選択と調理	4	<ul style="list-style-type: none"> ・調理用具の使い方を知る ・安全と衛生に留意し、日常食の調理をする 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材について調べる 	ワークシート 意欲	3-(2) 自然の愛護、豊かな心	
7	食事づくりに挑戦		<ul style="list-style-type: none"> ・夏休みの課題を見つける ・夏休みの課題を発表する ・会食の献立を考える 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題を共有する。 ・地域の食材を使った料理を考える。 			ワークシート 発表 意欲・態度
9		16	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品、加工食品の選び方を知る ・調理の計画を立て、安全と衛生に留意し日常食の調理をする 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の品質を見分け、適切に選択できるようになる。 ・調理の手順を考え、計画を立てることができる。 	自己評価表 学習ノート 意欲・態度 ワークシート 実技テスト テスト	3-(1) 生命の尊重	
10			肉の調理を工夫しよう	<ul style="list-style-type: none"> ・安全と衛生に留意した調理ができる。 			3-(2) 自然の愛護、豊かな心
11			魚の調理を工夫しよう	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の後始末の仕方や実習後の評価ができる 			
12			地域の食材を使って調理しよう	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材を生かした調理法を工夫し、計画を立てて実践できる。 			
1	楽しい会食をしよう			2-(6) 感謝、報恩			
2	わたしたちの消費生活と環境	5	<ul style="list-style-type: none"> ・環境に配慮した暮らし方の工夫を考える 	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者の基本的な権利と責任について理解する。 ・商品の適切な選択・購入・活用法などが理解できる。 ・環境に配慮した消費生活について工夫し、実践できる。 	観察 自己評価表 学習ノート 意欲・態度 テスト	3-(2) 自然の愛護、豊かな心	
3							

合計授業時数 35 時間

学習のアドバイス

- 家庭科では、主に意欲を重視していきます。毎時間集中して授業に臨みましょう。
- 授業は週1時間です。忘れ物のないように学習準備を確実にしましょう。
- 授業の内容を理解し、習ったことを創意工夫しながら家庭でも実践してみよう。

魚の調理を工夫しよう

地域の食材を使って調理しよう

生鮮食品、加工食品の選び方
を知る