

大里中学校 家庭科シラバス 1 学年



1 授業のねらい（身につけて欲しい力）

教科書名「東京書籍」
補助教材「沖縄県版 家庭分野パート1」

（ねらい）

生活の営みに係わる見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造する資質・能力を育成する。

- ・ 日常の食生活を振り返ることを通して、生活の中で食事が果たす役割について理解できるようにする。
- ・ 中学生に必要な栄養の特徴が分かり、健康によい食習慣について考え、工夫しながら実践しようとする態度を育てる。
- ・ 栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的特質について理解することができるようにする。
- ・ 中学生の1日に必要な栄養を考え、バランスと彩りのよい献立を考え、工夫することができるようにする。
- ・ 調理実習を通して、安全と衛生に留意しながら、基礎的な日常食の調理ができるようにする。

2 授業の進め方

- ・ 教科書『新しい技術・家庭科 家庭科分野』（東京書籍）の内容を使用して授業を進めます。
- ・ 家庭科ノートとオリジナルプリントを中心とした授業を進めます。
- ・ 授業で行う章テスト、単元テスト等を利用して理解の定着を図ります。
- ・ 授業内でタブレットを活用した復習問題を行う場合もあります。
- ・ 実験や実習などの体験的学習もあれば、栄養教諭と連携した取り組みも進めます。
- ・ 課題の内容に応じて、個人→ペア→グループでの取り組みもあります。
- ・ タブレットを利用した課題の取り組みも行う場合があります。

3 学習上の留意点

- ・ 生活と直接つながる教科なので、学習課題に対して自分なりの問いを持ち、解決するためにはどうしたらいいかを考える。
- ・ 調理実習では、自分の役割に責任をもちながら班で協力して取り組む。
- ・ オリジナルプリントやノートを中心とした授業なので、大事なポイントや気づいたことなどはメモをとる習慣をつける。
- ・ 実生活とつながる教科なので、習ったことを実際に実践しようとする姿勢を持つこと。

4 補助教材の活用方法（自学自習の進め方）

- ・ 家庭科ノートを中心に授業を進めていくので、予習・復習に活用してください。

5 テスト

- ・ 章テストや単元テストは、教科書やノートを中心に出题する。
- ・ 調理実習と抱き合わせて、パフォーマンス（技能）テストを実施する場合もある。
※単元テストのみで評価が決まるわけではなく、次の評価の内容と方法で総合的に学習状況をみとって評価します。

6 評価の内容と方法

観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
内容	生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて理解しているとともに、それらに係わる技能を身に付けている。	家族。家庭や地域における生活の中から問題を見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ている。	自分と家族、家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、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、実践しようとしている。
方法	・ 章テスト ・ 単元テスト等 ・ パフォーマンス（技能）テスト ・ レポート	・ 章テスト、単元テスト等 ・ 授業の様子や発言内容 ・ 各種提出物 ・ レポート	・ 課題 ・ 各種提出物 ・ 振り返り ・ 学びに向かう姿勢

この方法で学習状況をみとり、各単元ごとで示す「ルーブリック」に照らして評価します。

7 授業計画（見通しを持って予習・復習の自学自習に取り組みましょう。提出物も忘れずに！）

期	月	単元名・学習項目	評価方法	到達目標
1 学期	4	1編1章：庭科分野ガイダンス ①自立と共生を目指そう ②中学校家庭科分野の学習を見てみよう ③家庭分野の見方・考え方	・学びに向かう姿勢	・家族や地域の人々と協力、協働して家庭生活を営む必要があることに気づき、まとめることができる。 ・家族、家庭の基本的な機能について理解し、まとめることができる。
	5	1編2章：私たちの家族と家庭生活 ①私たちの家族と家庭生活 ②中学生と家族の1日の家庭生活 ③私たちがなう家族・家庭の機能	・振り返り ・課題	・生活の中で食事が果たす役割について理解している。 ・さまざまな視点から食生活を振り返り、自分の課題を考えまとめることができる。
	6	2編1章：食事の役割と中学生の栄養の特徴 ①食事の役割 ②私たちの食生活 ③栄養素の種類と働き ④中学生に必要な栄養	・レポート ・各種提出物 ・授業の様子や発言等	・健康に良い食習慣を身につけ、日常生活で実践することの大切さに気づき、主体的に取り組んでいる。 ・栄養素の種と働きについて理解できる。
	7	2編2章：中学生に必要な栄養素を満たす食事 ①食品に含まれる栄養素 ②6つの食品群と食品群別摂取量の目安 ③バランスの良い献立作り	・章テスト ・単元テスト等	・1日に必要な栄養素があることを理解できる。 ・献立作成の方法について理解できる。 ・6つの食品群をバランスよく取り入れ献立を立てることができる。
2 学期	8	2編3章：調理のための食品の選択と購入 ①食品の選択と購入 ②生鮮食品の特徴 ③加工食品の特徴 ④食品の保存と食中毒の防止	・学びに向かう姿勢 ・振り返り ・課題	・日常生活と関連づけ、用途に応じた食品の選択や購入後の適切な保存方法について理解している。 ・生鮮食品、加工食品の品質の見分け方を知り、特徴や表示をまとめることができる。
	9	2編4章：日常食の調理と地域の食文化 ①日常食の調理 ②野菜・いもの調理 ③肉の調理 ④魚の調理 ⑤日本の食文化と和食の調理	・レポート ・各種提出物 ・パフォーマンス（技能）テスト	・安全で衛生的な調理方法について理解し、適切にできる。 ・班で協力して調理実習を行うと共に、基本的な調理方法を身に付けることができる。
	10	2編5章：持続可能な食生活 ①持続可能な食生活を目指して ★生活の課題と実践 ※技術・家庭科交替 （10月第2週では交替予定）	・授業の様子や発言等 ・章テスト ・単元テスト等	・地域の食文化について調べ、実践したことをレポートにしてまとめることができる。 ・これまで学んできたことを踏まえて、持続可能な食生活にできることを具体的に考え、まとめることができる。