

令和6年度 シラバス

学年	教科	教材
1年	家庭科	・教科書 新しい技術・家庭 家庭分野（東京書籍） ・副教材 技術・家庭ノート 家庭分野（正進社） 食育マスコット、リバーシブルティッシュカバー ・調理実習

1. 学習の目標

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・能力を身につける。

2. 学習の方法

- ・自分の生活や身の回りのことに関心を持つ。
- ・家庭ノートやワークシートを用い学習内容を整理しよう。
- ・実習を通して、生活に役立つ基礎的・基本的な技能を身につけよう。
- ・学習したことを自分の生活に当てはめ、より良くする方法を考えよう。また学んだことを実践しよう。

3. 評価の観点と評価方法

評価の観点	評価の方法
知識・技能	提出物（ワークシート・ファイル・家庭ノート）・定期考査・実技テスト
思考・判断・表現	実習・作品・レポート・ワークシート・定期考査
主体的に学習に取り組む態度	授業への取り組み（作品・実技テスト・定期考査）・提出物（ワークシートなど）

4. 年間指導計画

月	単元・題材名	主な学習内容	学習のねらい
4 5	私たちの食生活 食事の役割と中学生の栄養の特徴	・食事の役割について考えよう ・食生活の課題を見つけよう ・栄養素の種類と働きを知ろう	・食事の役割について理解することができる。 ・自分の食生活を振り返り、課題を見つけることができる。 ・栄養素の種類と働きがわかる。
6	中学生に必要な栄養を満たす食事	・中学生に必要な栄養について考えよう ・食品に含まれる栄養素を調べよう ・何をどのくらい食べればよいか考えよう	・中学生の時期に必要な栄養の特徴を考慮することができる。 ・身近な食品の栄養的な特徴を調べることができる。 ・食品群別摂取量のめやすと一日に必要な食品の種類と概量が分かる。
7	調理のための食品の選択と購入	・食品の保存と食中毒の防止について考えよう	・食品を適切な方法で保存することができる。 ・食中毒の防止について考えることができる。
9		・バランスのよい食事について考えよう ・地域の食材を生かした調理を考えよう	・必要な栄養素を満たす一日分の献立を考慮することができる。 ・地域の食材を生かした日常食などの献立を考慮することができる。
10		・生鮮食品と加工食品の特徴を知ろう ・食品の選択と購入について考えよう	・生鮮食品と加工食品の特徴について理解することができる。 ・身近な食品の品質を見分けることができる。 ・用途に応じて食品を適切に選択することができる。

11	日常食の調理と地域の食文化	<ul style="list-style-type: none"> ・日常食の調理をしよう ・野菜の調理を工夫しよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全と衛生に気をつけて、日常食の調理をすることができる。 ・食品の調理上の性質を知り、適切に調理することができる。 ・野菜の調理上の性質を知り、工夫して調理することができる。
12		<ul style="list-style-type: none"> ・肉の調理を工夫しよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉の調理上の性質を知り、工夫して調理することができる。
1		<ul style="list-style-type: none"> ・魚の調理を工夫しよう ・より良い食生活を目指して 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の調理上の性質を知り、工夫して調理することができる。 ・食生活を取り巻く課題について考えることができる。
2	私たちの消費生活と環境 私たちの消費生活 責任ある消費者になるために	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者としての自覚を持つ ・消費者トラブルを解決する方法を考えよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分や家族の消費生活を振り返ることができる。 ・契約について理解できる。 ・身近な消費者トラブルの事例とその解決方法を理解できる。 ・消費者を守る法律や相談機関があることを知る。
3		<ul style="list-style-type: none"> ・消費者の権利と責任について考えよう ・持続可能な消費生活をめざして 	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者の権利と責任について理解できる。