

令和6年度 技術・家庭科(家庭分野)



1 3年間を通して家庭分野で身につけたい力

生活の営みに係る見方・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。

- (1) 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。
- (2) 家族・家庭や地域における生活の中から問題を見出して課題を設定し、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。
- (3) 自分と家族、家庭生活と地域とのかかわりを考え、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、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。

2 学習内容

月	第1学年	月	第2学年	月	第3学年
4	○見つめよう 自分の成長と家族・家庭生活	4	○食生活における日本の生活文化を継承するために	4	○幼児の生活と家族
5	○安全な住まいで安全な暮らし ・住まいのはたらき ・家庭内事故への備え	5	・献立づくり		・自分の成長と家族・家庭生活
6	・災害への備え ○健康・安全で豊かな食生活	6	・持続可能な食生活	5	・幼児の生活と家族
7	・食事の役割と中学生の栄養の特徴	7	○健康・快適・安全で持続可能な衣生活	6	・幼児の間食
8	・中学生に必要な栄養を満たす食事	8	・衣服の選択と手入れ	7	・幼児の間食の調理
9	・調理の基本 ・野菜の調理	9	・自分らしくコーディネート	8	・ふれあい体験の準備
10	・日常食の調理と地域の食文化	10	・持続可能な衣生活を指し	9	・ふれあい体験の準備
11	・環境に配慮した消費生活	11	・生活を豊かにするための布	10	・幼児との触れ合い体験
12	・食品の選択と保存	12	を用いた製作		
1	・肉の調理	1		11	○家族・家庭や地域との関わり
2	・日常食の調理と地域の食文化	2	○計画的な金銭管理の必要性 ・金銭の管理と購入	12	・家族・家庭や地域との関わり
3	・魚の調理	3	○自立した消費者になるために ・消費者の権利と責任	1	・家族関係をよりよくする方法及び高齢者など地域の人々との関わり、協働する方法と工夫
				2	○自立した消費者になるために ・中学生の消費者被害

※表中の数字は、月を表しています。行事・時間割の切替え等で多少前後致します。

3 評価について

知識・技能(A B C)	思考・判断・表現(A B C)	主体的に学習に取り組む態度(A B C)
○生活の自立に必要な基本的な知識技能の習得 ・定期テスト ・技能テスト ・プリント記入内容 ・作品	○学習を活かして、問題を解決しようとする工夫 ・レポート、プリント記入内容 ・話し合い活動の様子 ・論述、発表 ・作品の表現	○よりよい生活の実現にむけて、工夫し実践しようとする態度 ・プリント記入内容 ・発言発表内容 ・授業中の様子 ・自己評価相互評価の内容 等
等	等	
観点別評価	評定	
AAA AAA AAB ABB BBB BBC BCC CCC CCC	5:「十分満足できるものうち、特に程度が高い」状況と判断されるもの 4:「十分満足できる」状況と判断されるもの 3:「おおむね満足できる」状況と判断されるもの 2:「努力を要する」状況と判断されるもの 1:「一層努力を要する」状況と判断されるもの	

4 学習目標

第1学年

1. これまでの学習を振り返ったり、家庭分野の学習のねらいや概要に触れたりして、中学校3年間の学習の見通しをもつ。
2. 家族・家庭の機能を理解するとともに、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く。
3. 家族の互いの立場や役割がわかり、家族関係をよりよくする方法について考え、工夫することができる。
4. 生活の中で食事が果たす役割について理解することができる。
5. 中学生に必要な栄養の特徴がわかり、健康によい食習慣について考え、工夫することができる。
6. 栄養素の種類と働きがわかり、食品の栄養的特質を理解することができる。
7. 中学生の1日に必要な食品の種類と概量がわかり、1日分の献立作成の方法について理解することができる。
8. 中学生の1日分の食事について考え、工夫することができる。
9. 食品や調理用具等の安全と衛生に留意して管理について理解し、適切にできる。
10. 野菜に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできる。
11. 環境に配慮した消費生活について考え、工夫することができる。
12. 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解するとともに、適切にできる。
13. 肉の調理上の性質を知り、加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできる。
14. 日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫することができる。
15. 魚の調理上の性質を知り、加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできる。
16. 衣服と社会生活との関わりがわかり、目的に応じた着用、個性を生かす着用及び衣服の適切な選択を理解できる。
17. 衣服の計画的な活用の必要性、衣服の材料や状態に応じた日常着の手入れについて理解し、適切にできる。
18. 購入方法や支払方法の特徴がわかり、計画的な金銭管理の必要性について理解することができる。

第2学年

1. 製作するものに適した材料や縫い方について理解し、用具を安全に取扱い、製作が適切にできる。
2. 資源や環境に配慮し、生活を豊かにするために布を用いた物の製作計画を考え、製作を工夫することができる。
3. 食品や調理用具等の安全と衛生に留意して管理について理解し、適切にできる。
4. 家族生活と住空間との関わりがわかり、住居の基本的な機能について理解することができる。
5. 家庭内の事故の防ぎ方など安全を考えた住空間の整え方について理解することができる。
6. 家族の安全を考えた住空間の整え方について考え、工夫することができる。
7. 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。
8. 1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、計画を考え、工夫できる。
9. 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。
10. 環境に配慮した消費生活について考え工夫することができる。
11. 購入方法や支払方法の特徴がわかり、計画的な金銭管理の必要性について理解することができる。
12. 売買契約の仕組み、消費者被害の背景とその対応について理解し、必要な情報の収集整理ができる。
13. 物資・サービスの選択に必要な情報を活用して購入について考え、工夫することができる。
14. 消費者の権利と責任、自分の家族の消費生活が環境や社会に及ぼす影響について理解できる。
15. 身近な消費生活について、自立した消費者としての責任ある行動を考え、工夫することができる。

第3学年

1. 日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫することができる。
2. 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。
3. 自分の成長や生活は地域の人に支えられていることに気づき、幼児期への関心をもつ。
4. 幼児の心身の発達と生活の特徴、家族の役割について理解することができる。
5. 幼児にととの遊びの意義や幼児とのかかわり方について理解することができる。
6. 幼児の発達に応じた間食の献立について考え、工夫することができる。
7. 幼児と触れ合うなどの活動を通し、幼児への関心を高め、よりよい関わり方について考え、工夫することができる。
8. 高齢者など地域の人々との協働の必要性や高齢者との関わり方について理解することができる。
9. 家族関係や高齢者など地域の人々との協働について考え、工夫することができる。

5 定期テストの取り組み方

- 定期テストでは、おもに授業で学んだ生活や技術に関する基礎的・基本的な内容を出題します。
- 授業で使ったプリントと教科書を中心に出題します。
- 授業の中で「ここは大切です」といったところなどは必ず復習しておきましょう。

6 家庭学習の進め方

- 家庭科は授業で学習したことを自分の生活に生かすことをとても大切にしている教科です。衣食住や家族と家庭生活について、よりよくするためにという視点を持って自分の生活を振り返るようにしてください。
- 長期休業中には家庭で実践できる課題を出します。
- (例)「毎日の洗濯・衣類の収納」「夏休みの食事記録」「お正月料理を作ってみよう」