

## 第2学年 家庭科

### 1 年間学習計画

学期	月	単元	内容	教科書・教材等
前期	4	わたしたちの食生活	生鮮・加工食品を理解し、用途に応じて適切に選択する。	教科書・教材等 教科書 (東京書籍) 学習ノート (東京書籍) ワークシート 作品 (ニューダイヤ ・ファイルカバ ー)
	5	食品の選び方を考える	食品の表示や食品添加物を学ぶ。	
	6	生活を豊かにするために	食品の保存法を理解する。	
	7	ファイルカバー制作	構成を知り、ていねいに制作する。 裁断、縫い方、縫い代のしまつ	
	9	ファイルカバー制作	創意工夫、仕上げ	
	10	日常の調理をしよう	調理の流れと手順	
後期	11	日常の調理をしよう	肉、魚、野菜の性質や調理法を学ぶ。	
	12	地域の食文化を知ろう	郷土料理を調べ、地域の特産物を知る。	
	1	よりよい食生活を目指して	食品の安全性や食品資源の大切さや自給率を学ぶ。	
	2	わたしたちの成長と家族・地域	家庭の機能を知り、大切さを考える。	
	3	家庭と家族関係	家庭の関係をよりよくしていき、家族の一員として、協力する。	

### 2 観点別評価・評定・具体的な手立て

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む状況
評価方法	授業観察、定期考査、作品、提出物、学習ノート	授業観察、作品、提出物、学習ノート、ワークシート	授業観察、課題への取組、提出物、授業に必要な物の準備状況
評価規準例	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素名や種類、はたらき等を理解しているか。</li> <li>・作品の手法を理解しているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作品の創意・工夫などの表現を考え、世界に1つしかない作品にする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・提出期限や提出日を守る (完成のために指定日の放課後残って行く)</li> </ul>
具体的な手立て	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書や学習ノートをしっかり見る。</li> <li>・説明書からも作り方の手順など理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・普段から、家事労働に参加し、学んだことを生活につなげるようにする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークシートなどで内容を確認して、何度も繰り返し身に付けていく。</li> </ul>

### 3 アドバイス

家庭の食生活の中でもたくさん学ぶことができます。家事に参加し、調理や片付けを学習しましょう。
--