

科目名	教科書名	副教材名
中学2年 技術・家庭 家庭分野	新しい技術・家庭 家庭分野 (東京書籍)	畳縁でつくる 基礎縫い小物入れ 調理実習食材

1. 授業のねらい

講義の授業だけでなく、さまざまなアクティブラーニングや実習を通して生活に必要な基礎的な知識と技術を身につけるとともに、自分と生活との関わりについて理解と関心を深め、自分で日常生活を工夫できるようになることを目指します。さらに、生活をより良くしようとする能力と態度を身につけることを目標にします。

2. 授業のすすめ方

実践的・体験的授業が重要な教科なので、授業の中に実習を取り入れます。今まで学習した内容を基礎にして、生活に関する基本的な内容を幅広く学習します。

①授業は週1回です。

②実習は、衣生活系・食生活系の内容から、何度か行います。

③教科書に基づき、電子黒板、タブレット端末を使用した生徒参加型の授業を進めていきます。

④家庭科実習室で授業を行う場合は、事前に連絡します。

⑤授業での重要なポイントについては、プリントを用意します。授業の順番にファイルに綴じ、自己管理を徹底しましょう。

⑥中学1年生時に家庭分野の授業で使用したA4の二つ穴ファイルを持参しましょう。買い替えは自由です。

3. 学習上の留意点

①家庭科は、生活を学ぶ授業です。自らの家庭生活の中で生かせるよう、授業や実習に積極的に参加することが大切です。学んだことを家庭生活で実践し、復習をするようにしましょう。

②実習に伴う身支度や授業に必要なものの用意を忘れないようにしましょう。

③実習は、危険が伴うこともあるので、説明をよく聞き、同じ班の人と互いに協力し、それぞれの役割を果たしながら積極的に取り組みましょう。

④新聞やインターネット、本などを上手に活用し、社会の変化に目を向けて情報収集をすることも、家庭科を学ぶ上では大切なことです。日常生活の中でさまざまな情報に触れ、自分にとって必要なものを取捨選択できる能力を身につけましょう。

⑤シンキングツールを活用した考察やディスカッションなどを行います。取り上げられた課題について深く考え、自分の意見をまとめて他者に伝えたり、自分と異なる意見を知ったりすることにより見識を深めましょう。

⑥提出物は、期限を守って、必ず完成した状態で提出しましょう。

⑦担当教員が指示した場面以外での授業の録音、録画は認められません。タブレット端末を使用する際の約束事はきちんと守りましょう。

4. 副教材・参考文献

①被服教材 「畳縁でつくる基礎縫い小物入れ」 ②調理実習食材

5. 評価方法

①技術分野と家庭分野のすべての評価を合算し、各学期末に10段階評価で成績をつけます。家庭科のみの成績は出ません。

②年度末に各学期の評価から学年成績(評定)を5段階評定で算出します。その他に、「知識・技能」「思考・判断・表現」及び「主体的に学習に取り組む態度」の3つによる観点別評価をそれぞれA、B、Cの3段階により評価します。これらも技術分野と家庭分野で合算して出されます。

③家庭科の評価は 1) 授業中の態度(持ち物を含む) 2) 提出物 3) 各実習の技術・取り組み 4) 知識理解(振り返りテスト・小テスト) 以上の4つで評価します。

6. 定期考査

定期考査は行いません。かわりに、授業の振り返りとして知識確認を行います。毎回の授業に集中し、必ず復習をしましょう。

指導計画

期	月	単元名・学習項目	評価方法	到達目標
1 学 期	四月	2編 私たちの衣生活		<ul style="list-style-type: none"> ・「畳縁」について学び、日本の歴史や伝統技術を理解する。 ・「小物入れ」の製作を通し、基本的な手縫いやミシン縫いの縫製技術を身につける。 ・裁縫道具を安全に正しく使用する方法を身につける。 ・実習を通し、身の回りの物を大切にすること、使用する用具や材料の準備や後片づけを徹底することの重要性を理解し、実践できる。 ・作品を完成させる達成感を知る。
	五月	2章 生活を豊かにするために ○布を用いた物の製作「畳縁で小物入れを作ろう」 ◆タブレット端末を活用した実習内容の写真や動画の配信	<ul style="list-style-type: none"> ・授業姿勢 ・実習準備 ・実習態度 ・実習技術 ・実習作品 ・ロイロノートを用いた提出課題 ・知識の振り返り 	
	六月	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統文化である畳と畳縁について学ぼう ・小物入れの構成を学ぼう ・手縫いの基本を身につけよう (糸通し・玉どめ・玉結び・並縫い・まつり縫い、本返し縫い) ・ミシンの使い方を学ぼう (ミシンの各名称、準備と後片づけ・直線縫い・返し縫い) 		
	七月			
九月	1編 私たちの食生活 ◆タブレット端末を活用した補足資料の配信	<ul style="list-style-type: none"> ・授業姿勢 ・実習準備 ・実習態度 ・実習技術 ・実習作品 ・ロイロノートを用いた提出課題 ・知識の振り返り 		
十月	3章 調理のための食品の選択と購入 「食品の選択と購入」 「生鮮食品の特徴」 「加工食品の特徴」 「食品の保存と食中毒の防止」		<ul style="list-style-type: none"> ・食品の種類と特性、食品の表示を理解することにより、日常生活における食品の選択に役立てられる。 ・持続可能な食生活を送るために食生活を工夫することができる。 ・地域で生産される食材を知り、地域の食文化と伝統を理解する。 ・安全と衛生に注意し、調理実習（調理実験）を行うことができる。 ・食品や調理器具（実験器具）の適切な管理や扱いができる。 	
十一月	4章 日常食の調理と地域の食文化 「日本の食文化と和食」 「持続可能な食生活を目指して」			
十二月	○調理実習又は調理実験			
三 学 期	一月	○受け継がれる食文化 「冬休み課題 お雑煮レポート グループセッションをしよう」 4編 私たちの消費生活と環境		<ul style="list-style-type: none"> ・授業姿勢 ・提出課題 ・実習準備 ・実習態度 ・実習技術 ・ロイロノートを用いた提出課題 ・知識の振り返り
二月	1章 私たちの消費生活 「消費者としての自覚」 「購入方法と支払方法」 「バランスよく計画的な金銭の管理」 「消費者トラブルとその対策」 「何を考えて決めますか～意思決定のプロセス～」			
三月	2章 責任ある消費者になるために 「消費者としてできること ～権利と責任～」 「省エネルギーと持続可能な社会」 「持続可能な消費生活を目指して」			

※シラバスの内容（時間や事項）については、理解度やその他の都合により省略や前後することもありうる。