

家庭科の学習を進めるにあたって(1年生)

◇授業の進め方

家庭科の授業では、「食生活」、「衣生活」、「住生活」、「消費と環境」、「家族・地域」の4つの分野について学習します。

1年生では、主に食生活を扱います。自分の食生活を振り返り、栄養素、献立作り、食品の選択と購入、日常食の料理などについて学習します。今年度は新型コロナウイルス感染防止の為、調理実習ができなくなる可能性があります。調理実験等を通して調理の基礎技能も身につけられるようにしていく予定です。また、裁縫の基礎も復習していきます。

◇学習する上で注意してほしいこと

- ①学校で学習したことはぜひ家庭で実践してみましょう。家庭科は、学習した知識や技能を実生活に活かすことで、本当の力がついていきます。中学校3年間で家庭の仕事が自分ででき、自立できるようにしていきましょう。
- ②安全に注意して授業に臨みましょう。特に実習では、道具や材料を乱暴に扱ったり、ふざけたりすると、自分や周りの人の大きな怪我につながります。
- ③調理や裁縫などの作業が苦手でも、決して途中で諦めないこと。練習すれば必ずできるようになります。分からないことがあったらすぐに聞きにきてください。

◇家庭学習の進め方

家庭科の授業は週に1回しかないので、前回学習したことを見直してから次の授業を受けると良いでしょう。また、学習したことは、実生活の中で考えたり実践したりしてみると本当の意味での力がつきます。ぜひ普段から積極的に家事などに取り組んでみてください。

◇テスト前の学習

授業で学習したことをノートやプリントを見てよく復習し、教科書も一通り読んでおきましょう。普段の授業では、黒板に書かれていないことでもメモしておくことで復習しやすくなり、理解しやすくなります。

◇1年間の学習内容

月	学習内容	月	学習内容
4	ガイダンス 自分の成長と家族、家庭生活 食事の役割と中学生の栄養の特徴 ・食事の役割 ・栄養素について 中学生に必要な栄養を満たす食事 ・食品に含まれる栄養素 ・何をどのくらい食べればよいか ・バランスの良い献立作り	9	衣服の選択と手入れ ・基礎技能を使った小物の製作
5		10	調理のための食品の選択と購入 ・食品の選択と購入
6		11	・生鮮食品の特徴 ・加工食品の特徴
		12	・食品の保存と食中毒の防止
7		1	日常食の調理と地域の食文化 ・日常食の調理
		2	・野菜・いもの調理 ・肉の調理
8		3	・魚の調理 ・日本の食文化と和食の調理 ・持続可能な食生活を目指して

◇評価

① 知識・技能

定期テスト・実習プリント・作業進度及び技術・実技テスト等

② 思考・判断・表現

レポートの作成・発表・グループでの話し合い・作品の製作等

③ 主体的に学習に取り組む態度

ノートやレポート等における記述・授業中の発言・自己評価や相互評価等

※評価は、技術科と家庭科を合算して評価するので、両方ともきちんと取り組みましょう。