学年・教科・担当者	２年　　技術・家庭　家庭分野　　堀　奈央

学期	月	学習内容	学習のねらい
1	4	・用途に応じた食品の選択 ・生鮮食品と加工食品	○健康な食生活を送るために食品についての知識を増やし、情報を自分で判断する大切さを知る。 ○生鮮食品と加工食品の特徴、食品加工の目的と保存の原理、食品添加物について知る
	5 6	・食品の保存と食中毒の防止 ・日常食の調理（肉、魚）	○保存方法について知る。（味噌づくり） ○魚の調理方法を知り、さばけるようになる。
	7	・献立作成の方法と中学生の１日分の献立の工夫 ・食生活、環境の課題と実践	○食品群別摂取量の目安と１日に必要な食品の種類と概量が分かる。 ○必要な栄養素を満たす１日分の献立を考えることができる。 ○安全と衛生に気を付けて、日常食を家庭でも調理することができる。 ○食品の調理上の性質を知り、適切に家庭でも調理することができる。
2	9 10 11 12	・製作計画および製作の工夫 ・布を用いた物の製作 ・持続可能な衣生活を目指して ・消費者としての自覚（売買契約の仕組み） ・購入方法や支払い方法の特徴	○布を使った制作物（タブレットケース）の計画を立てて、作ることができる。 ○資源や環境に配慮した衣生活を送るために工夫することを考えられる。 ○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。 ○様々な販売方法や支払い方法の特徴について理解できる
3	1 2 3	・計画的な金銭の管理 ・消費者被害 ・商品の選択（意思決定のプロセス） ・消費者の権利と責任 ・消費生活が環境や社会に及ぼす影響 ・持続可能な消費生活を目指して	○消費者の権利と責任について理解できる。 ○消費者を支える仕組みについて調べ、他者に啓発することができる。（啓発広告の作成） ○持続可能な社会へ向けての様々な取り組みが行われていることを知り、家庭で実践できることを考える。

評価について	
評価の観点	評価の方法
①知識・技能 生活と技術について理解し、それらに係る技能を身に付けている。	定期テスト、レポート、ワークシート、製作品、実習記録カード
②思考・判断・表現 生活の中から課題を設定し、解決策を構想することができる。 実践したことを評価・改善し、表現するなど課題を解決する力を身に付けている。	定期テスト、レポート、ワークシート、製作品、実習記録カード、 授業中の活動・発言
③主体的に学習に取り組む態度 課題の解決に主体的に取り組むことができる。 改善したりして、生活を工夫し創造して実践しようとしている。	ワークシート、レポート、授業中の態度、実習記録カード