

## 令和2年度 年間指導計画を見直す際の参考資料

「中学校 第1学年 「技術・家庭【家庭分野】（開隆堂）」

24. 5時間（70%）

週	指導事項	題材名	小題材名	時間数	留意点
1	A(1)ア	ガイダンス		0.5	
	A(1)ア	1 わたしたちと家族・家庭と地域	①家庭のはたらき	0.5	
2		2時間	②家庭の仕事を支える社会	1	
			③わたしたちの家庭生活と地域		
3	B(1)ア (7)(4)イ	1 編1章 B 食生活と自立	①食事の役割について考える	1	・学習の課題と見通しを持てるようにする。
4		1 健康と食生活	②生活習慣と食事	1	・食生活の振り返りを家庭学習とする。
5	B(2)ア (7)(4)イ	5時間	③中学生に必要な栄養	1	
6			④食品と栄養素	1	・小学校の1食分の献立作りの学習を踏まえて、1日分の献立作りを指導する。
7			⑤食事の計画	1	・献立作成では、教科書の料理例などを活用させる。
8	B(3)ア (7)(4)イ	2 食品の選択と保存	①生鮮食品と加工食品	3	
9		3時間	②食品の表示		
10			③食品の選択・購入と保存		
			④食品の安全と情報		
11	B(3)ア (7)(4)(ウ) (エ)イ	3 調理をしよう	①調理の計画	1	
12		7時間	②調理の基本	1	・基本的な調理の技能を学習する際は、写真や映像資料などを活用する。
13 14			③肉の調理	5	・焼く、煮る、蒸す等の調理法を扱う。
15 16			④魚の調理		・調理実習は、家庭で行い、活動記録をまとめるなどの学習活動を取り入れる。
17			⑤野菜の調理		
18		4 地域の食材と郷土料理	①地域の食材と郷土料理	1	・和食についても指導する。
19		2時間	②受け継がれる食文化	1	
20 21 22	B(7)ウ	生活の課題と実践 3時間		3	・扱う学年・時期を決め、計画を立てる。 ・実践は家庭で行う。

23	C(2)アイ	4 環境に配慮した消費生活	①自ら取り組むエコ生活	2.5	・「B衣食住」と関連させて指導する。
24		2.5時間	②地域や社会での協力		
25			③持続可能な社会		

### ※時間数の精選方法（例）

○知識・技能を活用して「思考力・判断力・表現力等」を身に付けさせる場面を精選する。

- ・指導計画において、複数の場面で指導事項のイが位置付けられている場合は精選することで時数削減に繋がります。
- ・問題解決的な学習の過程で行う題材を各学年で絞り、確実に行うようにします。

○小題材をまとめて指導したり、内容の関連を図ったりする。

- ・例えば、「幼児の体の発達」と「幼児の心の発達」を関連させて学習します。
- ・食生活では、肉や魚、野菜の調理上の性質と調理法をまとめて指導した後、それらを活用した献立の調理実習計画を立てる学習などが考えられます。

○実験や実習を組み合わせて行ったり、映像資料や家庭での実践に換えたりする。

- ・例えば、幼児とふれ合う活動（保育実習）のように触れ合いを伴う活動は行わず、写真やビデオ映像等の視聴で学習します。
- ・調理実習は学校では行わず、写真や映像資料を活用して調理の知識及び技能を理解させ、家庭で実践できるようにします。調理技能の習得について、1・2年生の場合は次年度以降の学習で補っていくことも考えられます。

○「生活の課題と実践」は三項目のうち、一以上を選択させて履修させるようにする。

- ・前学年までで既に履修している場合には、今年度履修する必要はありません。また、1・2年生は今年度履修せず、次年度以降に履修することも考えられます。  
(現3年生で、1・2年生の間に一度も履修していない場合は、履修する必要があります。)
- ・今年度履修する場合には、「課題設定」、「計画」、「評価・改善」を学校で行い、「実践」は長期休み等を活用して家庭（可能であれば地域も含む）で行います。さらに時数に限りがある場合、「計画」を家庭で立てさせたり、発表を紙面で行ったりすることも考えられます。

\* 令和2年5月1日付文科省「新型コロナウイルス感染症対策の現状を踏まえた学校教育活動活動に関する提言」において、リスクの高い学習活動を行わないと示されており、その例として「家庭科における調理などの実習」が挙げられています。

\* 実習等では、できるだけ個人の教材教具を使用し、生徒同士の貸し借りはしないようにします。ミシン等の器具や用具を共用で使用する場合は、使用前後の適切な消毒や手洗いを行うとともに、用具に番号を付けて使用する生徒を限定するなどの配慮を行います。