

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】（東京書籍）」

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	3編1章 家族・家庭と地域	①家庭や家族の機能について考えよう	0.5	
2			②中学生としての自立について考えよう	1	
3		3時間	③家庭生活と地域との関わりを考えよう	1	
4	B(1)ア (7)(4)イ	1編1章 食生活と栄養	①食事の役割について考えよう	1	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活の振り返りを家庭学習とする。 ・学習の課題と見通しを持てるようにする。
5			②食生活の課題を見つけよう	1	
6	B(2)ア (7)(4)イ	4時間	③栄養素の種類と働きを知ろう	1	
7			④中学生に必要な栄養について考えよう	1	
8	B(2)ア (7)(4)イ	1編2章 献立作りと食品の選択	①食品に含まれる栄養素を調べよう	1	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・献立作成では、教科書の料理例などを活用させる。
9			②何をどのくらい食べればよいか考えよう	1	
10 11		6時間	③バランスの良い食事について考えよう	2	
12 13	B(3)ア (7)(4)イ		④生鮮食品と加工食品の特徴を知ろう	2	
			⑤食品の選択と購入について考えよう		
			⑥食品の保存と食中毒の防止について考えよう		
14	B(3)ア (7)(4)(4) (エ)イ	1編3章 調理と食文化	①日常食の調理をしよう	1	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・焼く、煮る、蒸す等の調理法を扱う。 ・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。 ・和食についても指導する。
15 16			②肉の調理を工夫しよう	5	
17 18		8.5時間	③魚の調理を工夫しよう		
19			④野菜の調理を工夫しよう		
20			⑤地域の食材を生かした調理をしよう	1	
21 22			⑥よりよい食生活を目指して	1.5	

23 24 25	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。
----------------	-------	-----------------	---	-----------------------------------

※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、「幼児の生活習慣の習得」と「子どもにとっての家族の役割」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で行ったり、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。