

## 第2学年 技術・家庭（家庭分野）

### 1. 学習のねらい

学習のねらい	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の性質を見分け、用途に応じて適切に選択することができる。</li> <li>○食生活の安全と衛生に留意し、食品と調理器具等の適切な管理ができる。</li> <li>○幼児の発達と生活の特徴を知り、子どもが育つ環境としての家族の役割について理解する。</li> <li>○幼児の観察や遊び道具の製作などの活動を通して、幼児の遊びの意義について理解する。</li> <li>○衣服と社会生活とのかかわりを理解し、目的に応じた着用や個性を活かす着用を工夫できる。</li> <li>○衣服の計画的な活用の必要性を理解し、適切な選択ができる。</li> <li>○衣服の材料や状態に応じた日常着の手入れができる。</li> </ul>
使用教材	教科書：技術・家庭 家庭分野（開隆堂）

### 2. 評価の観点および方法

評価の観点		評価の方法
①生活や技術への関心・意欲・態度	○衣食住や家族の生活などについて関心を持ち、これから的生活を展望して家庭生活をよりよくするために進んで実践しようとする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>○学習活動への参加の仕方や態度</li> <li>○提出物（プリントやノート）の内容</li> <li>○提出物（プリントやノート）への取り組みの様子</li> </ul>
②生活を工夫し創造する能力	○衣食住や家族の生活などについて見直し、課題を見つけ、その解決を目指して家庭生活をよりよくするために、工夫し創造している。	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製作物</li> <li>○提出物（プリントやノート）の内容</li> <li>○定期テスト</li> </ul>
③生活の技能	○生活の自立に必要な衣食住や家族の生活などに関する基礎的・基本的な技術を身につけている。	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製作物</li> <li>○提出物（プリントやノート）の内容</li> <li>○定期テスト</li> </ul>
④生活や技術についての知識・理解	○家庭の基本的な機能について理解し、生活の自立に必要な衣食住や家族の生活などに関する基礎的・基本的な知識を身につけている。	<ul style="list-style-type: none"> <li>○定期テスト</li> </ul>

### 3. 学習計画

各单元と主な内容		観点別評価の具体例
幼児の生活と遊び ①幼児期ってどんな時代? ②幼児の体の発達 ③幼児の心の発達 ④子どもの成長と家族の役割 ⑤子どもの成長と地域		<ul style="list-style-type: none"> <li>○幼児の心身の発達の特徴について理解している。【知】</li> </ul>
2年1.2学期	⑥幼児の遊び ⑦幼児の遊びを支えるおもちゃ ⑧幼児と遊ぶおもちゃ ⑨幼児とのふれ合い体験 ⑩制作したおもちゃ ⑪課題解決に向けて ⑫課題解決について ⑬課題解決を繰り返す ⑭おもちゃの作り方	<ul style="list-style-type: none"> <li>○幼児に関心をもって、おもちゃ製作をしている。【関】</li> <li>○ふれ合い体験の幼児の年齢に応じた遊び道具を、牛乳パックや身近なものを活用し、工夫している。【関】</li> <li>○幼児の言動や活動、周囲の大人とのかかわりについて観察する。【関】</li> <li>○制作したおもちゃを利用し、課題をもって、幼児とかかわろうとしている。【関】</li> <li>○課題解決に向けて、製作したおもちゃの活用を工夫し、解決しようとしている。【工】</li> <li>○幼児について観察したことを、整理することができる。【技】</li> <li>○幼児にとっての遊びの意義をふれ合い体験を通して分かったことをまとめることができる。【知】</li> </ul>

2年 2学期	食品の選択と保存 ①食品が口に入るまで ②生鮮食品の選び方 ③いろいろな加工食品 ④加工食品の表示 ⑤加工食品の選び方 ⑥保存のしかたを考える ⑦食品の安全と情報	○用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して、工夫している。【工】 ○身近な食品を選択するために必要な情報を収集・整理することができる。【技】 ○生鮮食品と加工食品の表示の意味と良否の見分け方を理解している。【知】 ○食品の選択における観点について理解している。【知】
	調理をしよう ①調理の計画 ②調理の基本 ③肉の調理 ④魚の調理 ⑤野菜の調理	○日常食の調理に関心をもち、調理技術を習得しようとしている。【関】 ○基礎的な日常食の調理について、調理手順を考えて計画したり、食品の調理上に性質を生かして調理を工夫したりしている。【工】 ○調理の目的や食材に合った基本的な調理操作ができる。(・洗い方 ・切り方 ・加熱調理・調味 ・盛りつけ ・配膳 ・後片づけ) 【技】 ○安全と衛生に留意し、食品や調理用具等の適切な管理ができる。(・魚や肉などの生の食品・ふきん、まな板などの調理用具・調理用熱源) 【技】 ○食品の調理上に性質について理解している。【知】 ○加熱調理と調味の要点について理解している。【知】 ○食品や調理用具の安全と衛生に留意した取り扱い方について理解している。【知】
2年 3学期	生活の課題と実践 冬休みに家族の昼食をつくり、まとめたものを発表しあう	○家族のための昼食づくりを行い、まとめることができる。【関】 ○家族のための昼食を、調理計画を自分なりに工夫して立てることができる。【工】 ○家族のための昼食づくりの実践の成果と結果についてまとめ、発表することができる。【工】
	自分らしく着る・快適に着る 1 日常着の活用 ① 衣服のはたらき ② 自分らしく目的に合わせた着方 ③ 衣服の活用と選び方	○衣服の社会生活上の機能について理解している。【知】 ○目的に応じた着用や個性を活かす着用について考え、工夫している。【工】 ○既製服を選択するための情報を収集し、整理することができる。【技】 ○目的に応じた衣服の適切な選択について考え、工夫している。【工】 ○衣服の計画的な活用の必要性を理解している。【知】
	2 日常着の手入れ ① 汚れと手入れ ② 手入れと表示 いろいろな繊維 ③ 衣服の洗濯 ④ 衣服の補修とアイロンかけ	○衣服の材料や状態に応じた日常着の手入れに関心をもち、選択や補修の課題に取り組もうとしている。【関】 ○衣服の材料や汚れ方に応じた方法で日常着の手入れとしてブラシ掛けができる。【技】 ○既製服の表示と選択に当たっての留意事項について理解している。【知】 ○洗濯の要点と方法について理解している。【知】 ○補修の目的と布地に適した方法について理解している。【知】

#### 4. 学習方法についてのアドバイス

学校	○教科書、ノート、のりはいつも用意しよう。授業プリントは配られたらすぐにノートに貼ろう。 ○授業の始まる前に自分の席に着席し、授業の準備をしておこう。 ○実習では先生が指示を始めたら作業をやめて聞くことに集中しよう。 ○ノート、プリント等の提出物は期限を守って提出しよう。
家庭	○授業中に学習したことで家でもできそうなことがあれば、積極的にやってみよう。 ○教科書やノートを見て興味を持ったことは、自分でさらに追求してみよう。