

教科	家庭	学年	第1学年
----	----	----	------

単元名	時数	単元の到達目標（小単元のねらい）	単元のまとまりの評価規準		
			思考・判断・表現	知識・技能	主体的に学習に取り組む態度
自分の成長と家族・家庭生活	5	自分の成長と家族や家庭生活との関わりが分かり、家族・家庭の基本的な機能について理解するとともに、家族や地域の人々と協力・協働して家庭生活を営む必要があることに気付くこと	自分の成長と家族や家庭生活との関わりについて、自分の生活を振り返ることで考えることができる。また、その過程や結果を文章等を用いて残すことができる。	自分の成長と家族や家庭生活との関わりが分かり、家族・嘉永の基本的な機能について理解しているとともに、家族や地域の人々と協力。協働して家庭生活を営む必要があることに気付いている。	自分の成長と家族や家庭生活との関わりについて考えるため、自分の成長に関わったものや人物について、自ら調べようとしている。
食事の役割と食習慣	3	生活の中で食事が果たす役割について理解すること。 中学生に必要な栄養の特徴が分かり、健康によい食習慣について理解すること。 健康によい食習慣について考え、工夫すること。	自分の食習慣について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	<ul style="list-style-type: none"> 生活の中で食事が果たす役割について理解している。 中学生に必要な栄養の特徴が分かり、健康によい食習慣について理解している。 	よりよい生活の実現に向けて、食事の役割と中学生の栄養の特徴について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。

<p>中学生に必要な栄養を満たす食事 献立づくり</p>	<p>9</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的特質について理解すること。 ・ 中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解すること。 ・ 中学生の1日分の献立について考え、工夫すること。 	<p>中学生の1日分の献立について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的特質について理解している。 ・ 中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解している。 	<p>よりよい生活の実現に向けて、中学生に必要な栄養を満たす食事について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。</p>
<p>さまざまな食品とその選択</p>	<p>3</p>	<p>日常よく用いられている食品の品質を外観や表示などから見分けることができるようにするとともに、日常生活と関連付け、用途に応じて適切に選択ができるようにする。</p>	<p>日常の1食分の調理における食品の選択について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<p>日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。</p>	<p>食品の選択と、自分の住む地域やそこに住む人々等、身の回りの生活に関することを関連付け、それを詳しく調べようとしていたり、その知識を積極的に生活に活用しようとしている。</p>
<p>日常食の調理</p>	<p>6</p>	<p>食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできること。 材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできること。 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫すること。</p>	<p>日常の1食分の調理における調理の仕方、調理計画について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。 ・ 材料に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。 ・ 地域の食文化について理解しているとともに、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。 	<p>家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理と地域の食文化について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。</p>

<p>生活に関する課題と実践</p>	<p>1</p>	<p>身の回りの生活から問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、計画を立てて実践した結果を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどの学習を通して、課題を解決する力と生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う</p>	<p>身の回りの生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、計画を立てて実践した結果を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<p>身の回りの生活から問題を見つけたり、それを解決するために必要な知識および技能を整理して身に付けることができる。</p>	<p>家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、身の周りの生活について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、家庭や地域などで実践しようとしている。</p>
<p>作品制作</p>	<p>8</p>	<p>生活を豊かにするための布を用いた製作について、課題をもって、製作する物に適した材料や縫い方、用具の安全な取扱いに関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、資源や環境に配慮して製作計画を考え、製作を工夫することができるようにする</p>	<p>資源や環境に配慮し、生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画や製作について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<p>製作する物に適した材料や縫い方について理解しているとともに、用具を安全に取り扱い、製作が適切にできる。</p>	<p>よりよい生活の実現に向けて、生活を豊かにするための布を用いた製作について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。</p>