

令和5年度 評価基準

技術・家庭科(家庭分野) 第2学年

江戸川区立松江第五中学校

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		
			知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
食事の役割	1	○食事の役割について理解し、毎日の食事に関心をもつ。	・生活の中で食事が果たす役割について理解している。	・自分の食習慣について問題を見いだして課題を設定している。	・自分の食習慣について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。
健康に良い食習慣	1	○健康に良い食事について学び、規則正しく食事をとることの重要性を理解する。	・健康によい食習慣について理解している。	・自分の食習慣について解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現している	・よりよい食生活の実現に向けて、自分の食生活について、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。
中学生の発達と必要な栄養	3	○中学生の時期の身体的特徴を理解し、中学生に必要な栄養の特徴がわかる。	・中学生の1日に必要な食品の種類について理解している。	・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ている。	・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もうとしている。 ・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、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。
栄養素のはたらきと6つの基礎食品群	2	○食品は栄養的特質により食品群に分類されることを理解する。	・栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的な特質について理解している		

献立作成	3	○中学生が1日にとりたい食品と分量を知る。 ○1回の食事を目で見えて栄養のバランスがとれているか判断できるようにする。	・中学生の1日に必要な食品の種類と概量について理解している。	・中学生の1日分の献立について解決策を構想している。	・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、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。
地域の食文化	3	○地域で生産される食材を知り、それを使う意義と和食の調理を理解する。○地域や季節の食材について調べる。○だしを使った和食の実習を通して、郷土料理や行事食のよさについて気づく。	・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。	・和食の調理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いる。	・和食の調理について、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。
食品の衛生と食中毒の防止調理の基本	4	○調理の流れと手順がわかり、計画を立てることができる。調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫する。 ○おいしさと調理の関係や調理における衛生と安全を理解し実践できるようにする。	・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。	・日常の1食分の調理の仕方や調理計画について問題を見いだして課題を設定している。	・日常の1食分の調理について、課題の解決に主体的に取り組んでいる。
生鮮食品の選択と保存	1	○生鮮食品の特徴がわかる。 ○目的に応じて生鮮食品を選択・保存できる。 ○生鮮食品の特徴と表示内容、保存方法を知る。	・日常生活と関連付け、用途に応じた生鮮食品の選択について理解しているとともに適切に選択できる。	・食品の選択について問題を見いだして課題を設定している。	・食品の選択について、課題の解決に主体的に取り組んでいる。 ・よりよい生活の実現に向けて、食品の選択について、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。
加工食品の選択	2	○加工食品の特徴がわかる。 ○目的に応じて加工食品を選択できる。 ・加工食品の特徴と表示内容などを知る。	・日常生活と関連付け、用途に応じた加工食品の選択について理解しているとともに適切に選択できる。		

食品の安全と情報	3	○食品を選択するとき、食品の安全や情報に関心をもって選択できる。○食の安全を保っているしくみを知り、食品の情報を適切に判断して選択できる。○「生活にいかそう」にとりくみ、自分の考えをまとめる。	・食品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、適切に選択できる。	・食品の選択について解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現している。	
食品の調理特性	7	○肉・魚・野菜などの調理上の特性を知る。 ○安全と衛生に気をつけて、食材の調理をする。	・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。	・日常の1食分の調理の仕方や調理計画について解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現している。	○日常の1食分の調理について、課題の解決に主体的に取り組んでいる。
持続可能な食生活をめざして	1	○持続可能な食生活を送るために食生活を工夫することができる。		・社会や環境に配慮した食生活について問題を見いだして課題を設定している。 ・社会や環境に配慮した食生活について考え、工夫している。	・よりよい食生活を目指して、食事の役割や栄養、献立、調理などについて、工夫し創造し、実践しようとしている。 ・自立した消費者として、社会や環境について、課題の解決に主体的に取り組む、工夫し創造し、実践しようとしている。
生活の課題と実践(衣食住の生活)	4	○「衣食住の生活」の中から課題を設定して、課題解決に向けて計画を立て実践できる。 ○実践したことをまとめ、発表し、よりよい生活にするための新たな課題を見つけ次の実践につなげられる。		・自分や家族の衣食住の生活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、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	・自分や家族の衣食住の生活について、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、実践しようとしている。