

教科	家庭科	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		
			知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
家庭分野 ガイダンス	1	<p>■生活を見つめ、自立しともに支え合う生活に向かって、家庭分野の学習に取り組む。</p> <p>○小学校の学習を振り返り、中学校での学習の目的、内容を確認する。</p>	<p>・自分の成長と家族や家庭生活との関わりについて理解している。</p> <p>・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。</p>		<p>・3年間の家庭分野の授業で自分が身につけたいことや、知りたいことについて、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。</p>
1今の自分とこれから (p.18~21) 2家庭のはたらきと家庭の仕事 (p.22~25) 3様々な家族・家庭 (p.26~37)	2	<p>■自分の成長と家族や地域の人々とのかわりと、自分自身について理解する。</p> <p>○教科書の例を参考にこれまでの自分を支えてくれた人を思い出す</p> <p>■家族・家庭の機能及びそれを支える仕事や社会のしくみについて理解し、家族関係について考える。</p> <p>○家庭の機能を支える家庭の仕事を誰が担っているかに気づき、自分ができていることを考える。</p> <p>○家族関係の様々なつながりを理解し、ロールプレイングなどを通して、それぞれの立場について考え、家族関係について考える。</p>	<p>・家庭には様々な活動があること、家庭の主な機能について理解している。</p> <p>・自分や家族の生活は、家庭の内外の活動によって支えられていることを理解している。</p> <p>・家庭生活を支える活動とそれを支える社会の仕事やしぐみの学習をとおして、家庭生活と社会のつながりを理解している。</p>	<p>・家族とのかかわりについて解決策を構想し、実践を評価・改善したりしている。</p>	<p>・自分の成長は家族をはじめ、多くの人に支えられ、影響を受けてきたことについて、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。</p>
1人間にとっての食事 (p.90~95)	2	<p>■食事の役割について理解し、毎日の食生活に関心をもつ。</p> <p>○食事の役割について小学校で学んだことをふり振り返り、どのようなときの食事が印象に残っているかなど発表する。</p> <p>○食習慣について理解し、健康な体づくりのために気をつけなければならないことについて考える。</p> <p>○調理実習の基本を知り、団子づくりをグループで行い五感を使って試食する。</p> <p>○調理の役割と食事の意味についてグループで意見交換する。</p>	<p>・健康な体づくりには「栄養(食事)」「運動」「休養(睡眠)」の調和がとれていることを理解している。</p> <p>・調理実習の基本を理解し、調理によって食品が変化することを実感を伴って理解している。</p>	<p>・自分の食生活を「栄養(食事)」「運動」「休養(睡眠)」から振り返ることについて、問題を見だして課題を設定している。</p> <p>・自分の食生活を調理や食事と関連させて考え、工夫している。</p>	<p>・食事の役割について、問題解決に向けて自分の体験や一連の活動を振り返って改善しようとしている。</p>

令和7年度 評価規準

学校名:江戸川区立松江第六中学校

<p>2食品と栄養素 (p.96~105)</p>	<p>3</p>	<p>■食品は食品群に分類されること、その食品群の五大栄養素との関係を理解する。 ■五大栄養素の体内でのはたらきを理解する。 ○6つの基礎食品群について理解する。 ○食品群と五大栄養素の関係について理解し、食品成分表の見方を知る。 ○教科書で食べ物が体内でどのようになるかを確認する。</p>	<p>・栄養素の種類と働きがわかり、食品の栄養的な特質について理解している。</p>		<p>・栄養素の種類とはたらきについて、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。</p>
<p>3中学生に必要な食事 (p.106~115)</p>	<p>2</p>	<p>■中学生に必要な栄養の特徴を理解する。 ■1回の食事を目で見ても栄養のバランスがとれているか判断できるようにする。 ○食事摂取基準から中学生に多く必要な栄養素を見つけ出し、その理由を考える。 ○1回の食事を目で見ても栄養のバランスがとれているか判断できるようにする。</p>	<p>・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。</p>	<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ている。 ・中学生の1日分の献立について実践を評価したり、改善したりしている。</p>	<p>・中学生に必要な栄養素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。 ・中学生の1日分の献立について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。</p>
<p>4日常食の調理と地域の食文化 (p.116~165)</p>		<p>■調理の意義やおいしさとの調理の関係について理解する。 ○調理と「おいしさ」の関係について意見を出し合う。 ○5つの基本の味を理解し、うま味成分と相乗効果について理解する。</p>	<p>・おいしさとの調理の関係について理解している。</p>	<p>・うま味について理解し、五感を使って自分の言葉で表現することについて考え、工夫している。</p>	
	<p>21</p>	<p>■衛生と安全・環境に配慮した調理実習の手順とポイントを理解し、調理操作を身につける。 ○衛生と安全・環境に配慮した調理の流れとポイントを確認し、調理用具の種類と使い方を知る。 ○きゅうりのいろいろな切り方について考え、調理の手順と流れ、注意点を確認し実習を行う。</p>	<p>・調理の手順と注意点がわかり、衛生と安全に配慮した調理について理解している。 ・野菜の切り方の名称について理解していると、適切に切ることができる。</p>		
		<p>■生鮮食品の特徴を理解し、目的に応じた選択・保存ができる。 ○生鮮食品の特徴と目的に応じた選択・保存方法と食中毒の関係を理解する。</p>	<p>・生鮮食品の特徴とその表示の見方について理解している。</p>	<p>・生鮮食品の選択や保存について問題を見いだして、課題を設定している。</p>	<p>・生鮮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。</p>

		<p>■肉の調理上の性質を理解して、肉の調理をする。</p> <p>■魚の調理上の性質を理解して、魚の調理をする。</p> <p>■野菜の調理上の性質を理解して、野菜の調理をする。</p> <p>○衛生的で安全な調理と見通しをもった調理実習を行うことを確認し、肉・魚・野菜の特性を理解し、それぞれにあった調理方法を考える。</p>	<p>・調理の目的や食材に合った取り扱いについて理解しているとともに、適切にできる。</p> <p>・肉・魚・野菜の調理上の性質を理解しているとともに、適切に調理できる。</p>	<p>・肉・魚・野菜の調理について問題を見いだして、課題を設定している。</p> <p>・肉・魚・野菜の調理計画を考え、工夫している。</p> <p>・肉・魚・野菜の調理について、実践を評価したり、改善したりしている。</p>	<p>・調理実習について工夫し創造し、実践しようとしている。</p>
		<p>■加工食品の特徴を理解し、目的に応じた選択ができる。</p> <p>○身近な加工食品をあげ、先に学習した生鮮食品の表示と比較しながら、加工食品の表示の見方を確認する。</p>	<p>・加工食品の特徴や目的に応じた選択方法を理解している。</p>		<p>・用途に応じた食品の選択・判断について、工夫し創造し、実践しようとしている。</p>
		<p>■地域で生産される食材の調理を通して、地域の食文化を理解する。</p> <p>○和食の特徴を理解し、地域の郷土料理を調べる。</p>	<p>・地域で生産される食材の調理を通して、地域の食文化を理解している。</p>	<p>・日常食の調理と地域の食文化について、課題解決に向けた一連の活動について考察したことを論理的に表現している。</p>	<p>・地域の食材を生かした調理の計画や実習に意欲的に取り組み、学んだ知識と技術の活用について工夫し創造し、実践しようとしている。</p>
5献立づくり (p.166~171)	3	<p>■1日分の献立作成の方法を理解し、作成することができる。</p> <p>○各食品群の食品を組み合わせ、栄養バランスの取れた1日分の献立を考える。</p>	<p>・1日分の献立を作成する方法について理解している。</p>	<p>・1日分の献立を作成し、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。</p>	<p>・1日分の献立を作成し、課題の解決に主体的に取り組んだり、ふ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>
6持続可能な食生活 (p.172~174)	1	<p>■自分たちの食生活をSDGsの視点からふり返り、食生活のあり方について考える。</p> <p>○食品ロスや食料自給率の課題について理解し、自分たちができる工夫や社会の取り組みについて話し合い、発表する。</p>		<p>・社会や環境に配慮した食生活についての課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを論理的に表現している。</p>	<p>・社会や環境に配慮した食生活を指し、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。</p>