

学期	月	指導計画（学習内容など）	評価計画（観点、規準、方法など）	
I	4	◎献立作りと食品の選択 ○食分野ガイドス ・食生活の一連の流れを知ろう	◎献立作りと食品の選択 ＜知識＞日常生活と関連付け、用途に応じた生鮮食品と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。 ＜思考＞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。 ＜態度＞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。	
	5	○食事の役割と食習慣 ・食事の役割 ・規則正しい食習慣		
	6	○中学生に必要な栄養を満たす食事 ・食事摂取基準 ・五大栄養素 ・六つの基礎食品群		
	7	◎生活を豊かにするための布を用いた製作 ○マルチポーチの製作 ＜裁縫実習＞ ・進度に応じて、製作するポーチデザインを選びながら進める。		
	8	↓ 10月まで継続		
	9			
	10			
	11			
	II	11		○さまざまな食品の選択と購入 ・生鮮食品・加工食品について考えよう。
		12		・加工食品の表示 ・食品の保存と食中毒の防止について考えよう ◎生活の課題と実践 ＜調理実習＞ ○加工食品を作ろう「ジャム」 ○日常食の調理をしよう ＜調理実習＞ ・魚の調理「鮭のムニエル」（蒸す）
1		○裁縫実習まとめ		
2		◎献立作りと食品の選択 ○地域の食文化 ・和食 ・郷土料理 ＜実践＞ 「郷土料理調べ」 ○持続可能な食生活 ・食品ロス ・食料自給率		
III	3			

- ① 授業態度（授業中の取り組み方・忘れ物の有無なども含む）
 ② 課題・提出物・ノートなど
 ③ 定期考査など

から評価します。