

令和8年度 年間指導計画・評価規準

学年	1	教科	技術・家庭科(家庭)
----	---	----	------------

1. 評価方法

観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
項目	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の役割、健康に良い食習慣、中学生に必要な栄養の特徴や1日分の献立の作成について理解している。 ・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。 ・用途に応じた食品の選択や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調理が適切にできる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の選択、中学生の1日分の献立、持続可能な食生活を目指し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。 ・家族関係をよりよくする方法及び高齢者など地域の人々と関わり、協働する方法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"> ・よりよい食生活の実現に向けて、食品の選択、1日分の献立作成、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だり、自分の食生活について振り返って改善したりして、食生活を工夫し創造し、実践しようとしている。

2. 年間指導計画

学期	月	単元名	時数	学習内容	評価規準と評価の観点
1	4	家庭分野のガイダンス 1 食事の役割と食習慣	12	食事の役割 健康に良い食習慣	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校で学んだことを振り返り、3年間の学習に見通しを持って、主体的に学習に取り組もうとしている。(主) ・食事が果たす役割や、健康に良い食習慣について理解している。(知) ・自分の食習慣に関して問題を発見し、課題を設定している。(思) ・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り改善したりして、実践しようとしている。(主)
	5	2 中学生に必要な栄養を満たす食事		中学生の発達と必要な栄養 栄養素の働きと6つの食品群 栄養バランスを判断	
	6				<ul style="list-style-type: none"> ・中学生の1日に必要な食品の種類や概量を理解している。(知) ・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(知) ・中学生の1日分の献立について、問題を発見して課題を設定している。(思)

令和8年度 年間指導計画・評価規準

	7	製作の基礎基本		刺子製作	<ul style="list-style-type: none"> ・製作する物に適した縫い方について理解し、用具を安全に取り扱い、製作が適切にできる。(知) ・生活に役立つ、布を用いた物の製作計画や製作について問題を発見して課題を設定している。(思)
2	9	3さまざまな食品とその選択		生鮮食品の選択と保存	<ul style="list-style-type: none"> ・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。(知) ・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。(思) ・食品の選択について、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。(主)
	10 11			加工食品の選択	
2	12	4 日常食の調理	15	食品の安全と情報	<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。(知) ・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。(知) ・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。(主)
				調理の計画	
				おいしさと調理	
				ますます好きになる肉の調理	
				こんなにおいしい魚の調理	
好きになる野菜の調理					
		5 地域の食文化		地域の食文化	<ul style="list-style-type: none"> ・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。(知)
3	1	6 献立づくり	8	1 日分の献立	<ul style="list-style-type: none"> ・1日分の献立の作成方法について理解している。(知) ・1日分の献立について、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、
	2				
	3				

令和8年度 年間指導計画・評価規準

	7 持続可能な食生活をめざして	持続可能な食生活をめざして	生活を工夫し創造し、実践しようとしている。(主) ・持続可能な食生活を目指して、課題とその解決方法について考え、工夫している。(思)
--	-----------------	---------------	---