

教科	技術・家庭(家庭分野)	学年	第1学年
----	-------------	----	------

			単元のまとまりの評価規準		
単元名	時数	単元の到達目標(小単元のねらい)	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む姿勢
○ガイダンス	2	○生活を見つめ、自立し共に支えあう生活に向かい家庭分野の学習に取り組む。	○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。 ○家族、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づいている。		○3年間の家庭科の授業について自分が身に付けた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。
○今の自分とこれから	2	○自分の成長と家族や地域の人々の関わりと自分自身について理解する。	○今までの生活には支えてくれた人がいることを理解している。	○家族との関わりについて解決策を考え、実践を評価・改善している。	○家族生活の課題の解決に主体的に取り組もうとしている。
○人間にとっての食事 ○食品と栄養素 ○中学生に必要な食事	8	○食事の役割について理解し、毎日の食生活に関心をもつ。 ○6つの食品群に分類されること、五大栄養素との関わりを理解する。 ○五大栄養素の働きを理解する。 ○中学生に必要な栄養の特徴が分かり、1回の食事を見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。	○健康な体づくりには食事・運動・休養の調和が大切な事を理解している。 ○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。 ○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問題を見出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ている。	○中学生に必要な栄養素を満たす食事について課題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活動を振り返って改善しようとしている。
○日常食の調理と地域の食文化 ○献立作り ○持続可能な食生活	19	○調理の意義やおいしさや調理の関係について理解する。 ○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。 ○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。 ○肉・魚・野菜の調理上の性質を理解して調理をする。 ○加工食品の特徴を理解し、目的に応じた選択ができる。 ○地域の食材の調理を通して地域の食文化を理解する。 ○1日分の献立作成の仕方を理解し、作成することができる。 ○自分たちの食生活を振り返り、食生活のあり方について考える。	○美味しさと調理の関係について理解している。 ○調理の手順と注意点がわかり、衛生面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ともに適切に切ることができる。 ○生鮮食品の特徴と表示の見方について理解している。 ○肉・魚・野菜の調理上の性質を理解して、適切に調理できる。 ○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。 ○地域で生産される食材の調理を通じて地域の食文化を理解している。	○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。 ○調理実習について工夫し、実践しようとしている。 ○用途に応じた食品の選択・判断について工夫し実践しようとしている。 ○地域の食材を生かした調理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実践しようとしている。 ○1日分の献立を作成し、課題の解決に主体的に取り組む振り返って改善したり、生活を工夫、実践しようとしている。	○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。 ○調理実習について工夫し、実践しようとしている。 ○用途に応じた食品の選択・判断について工夫し実践しようとしている。 ○地域の食材を生かした調理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実践しようとしている。 ○1日分の献立を作成し、課題の解決に主体的に取り組む振り返って改善したり、生活を工夫、実践しようとしている。
○基礎技能を活用した製作	4	○基礎技能を活用して小物を製作し、計画を立てて製作できる。	○製作に適した材料や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。	○小物の製作について問題を見出して課題を設定し、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している。	○よりよい生活の実現に向けて、製作についての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、実践しようとしている。