

教科	技術・家庭(家庭分野)	学年	第2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
B食生活 1食事の役割と食習慣 ①食事の役割 ②健康によい食習慣	2	○食事の役割について理解し、毎日の食生活に関心をもつ。 ○健康によい食習慣について学び、規則正しく食事をとることの重要性を理解する。	食事の役割と共食の意義について理解している。	自分の食生活と結び付けて考えることができる。	自分の食生活と関連づけて考えることができる。
2中学生に必要な栄養を満たす食事 ①体に入った栄養素のゆくえ ②中学生の発達と必要な栄養 ③栄養素のはたらきと6つの基礎食品群 ④1日にとりたい食品と分量 ⑤栄養バランスを目で見て判断	10	○中学生の時期の身体的特徴を理解する。 ○中学生に必要な栄養の特徴について理解する。 ○栄養素の種類とはたらきを理解する。 ○食品成分表の味方について理解する。 ○食品を6つの基礎食品群に分類できる。 ○食品群別摂取量のめやすについて理解する。 ○1回の食事を目で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。	食事摂取基準の意味がわかる。 栄養素について関心を持ち、栄養素の種類とはたらきを理解している。 食品の栄養的特質を理解し、食品成分表の味方がわかり、食品群に分類できる。 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。	自分が毎日摂取している食品の過不足を確認できる。 栄養のバランスがとれた食事の見分け方に気づき、判断することができる。	中学生に必要な栄養素について調べようとしている。 栄養素の種類とはたらきについて、主体的に調べて学習に取り組もうとしている。 自分が毎日摂取している食品の過不足を確認できる。
3日常食の調理 ①調理の計画 ②おいさと調理 ③ますます好きになる肉の調理 ④こんなにおいしい魚の調理 ⑤好きになる野菜の調理	9	○調理の目的や流れと手順がわかり、安全と衛生に留意し、環境に配慮した調理実習について理解する。 ○おい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。 ○調理に必要な計量器具や調理器具を正しく扱うことができる。	食品や調理器具の安全と衛生に留意した取扱いを理解し、環境に配慮した調理とたたづけの工夫を理解している。 安全、衛生、環境に気を配り、作業を進めることができる。 肉・魚・野菜の特徴と調理上の性質がわかる。	「おいしさ」について今までの学びを総合的にふり返し、自分の生活の中での活用についてまとめることができる。 調理の手順を見直し、課題を改善しようと工夫している。	日常食の調理に関心をもっている。 五感に関心を持ち、自分の言葉で表現しようとしている。 調理器具の扱い方に関心を持ち、調理技術を習得しようとしている。 肉・魚・野菜の調理に関心を持ち、調理技術を習得しようとしている。
4さまざまな食品とその選択 ①生鮮食品の選択と保存 ②加工食品の選択 ③食品の安全と情報	2	○生鮮食品・加工食品の特徴を理解し、目的に応じた選択・保存ができる。 ○情報を正確に読み取って判断し、選択できるようにする。	生鮮食品・加工食品の特徴と、その表示の見方や保存方法について理解している。 食品の安全を保つしくみについて理解している。	生鮮食品の用途に応じた選択・保存について考え、工夫している。 加工食品の表示の意味を理解し、用途に応じた選択・保存について考え、工夫している。	用途に応じた食品の選択・判断について工夫創造し実践しようとしている。 安全な食生活の実現に向けて情報を収集し、用途に応じた判断・選択を工夫創造し実践しようとしている。
5地域の食文化 ①地域の食文化 ②日本各地の郷土料理	4	○和食の特徴を知る。 ○地域で生産されている食品がどのような料理に使われているのか考える。 ○地域の食品を調理に用いることの利点に気づく。 ○日本の行事食について知り、行事食を生活に生かすことができる。	地域の食材がわかる。 地域の食材を使用した郷土料理を理解している。 食事には文化を伝える役割もあることを理解している。	行事食や郷土料理について進んで調べることができる。	行事食や郷土料理の役割や意義を理解し、日常の食生活に取り入れようとしている。
6献立作り ①1日分の献立 ②持続可能な食生活	3	○1日分の献立作成の方法を理解することができる。 ○各食品群の食品を組み合わせ、栄養バランスのとれた食事の献立を考えることができる。 ○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。	中学生に必要な1日分の献立作成の方法を理解している。	朝食の献立を食品群の種類と量に留意して改善することができる。 各食品群の食品を組み合わせ、栄養バランスのとれた食事の献立を考えることができる。	自分の食生活の課題に気づき、工夫していこうと考えている。 持続可能な食生活の実現に向けて、食生活について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、生活を工夫し想像し、実践しようとしている。