

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
食事の役割と食習慣	2	・食事の役割について理解し、毎日の食事に関心をもつ。	生活の中で食事が果たす役割について理解している。 健康によい食習慣について理解している。	自分の食習慣について問題を見いだして課題を設定している。	・自分の食習慣について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。 ・よりよい食生活の実現に向けて、振り返って改善し、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
中学生に必要な栄養を満たす食事	4	・中学生の時期の身体的特徴を理解し、中学生に必要な栄養の特徴がわかる。 ・食品は栄養的特質により食品群に分類されることを理解する。	中学生の1日に必要な食品の種類について理解している。	中学生の1日分の献立について解決策を構想している。	中学生に必要な栄養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。
さまざまな食品とその選択	4	・生鮮食品と加工食品の特徴がわかる。 ・目的に応じて食品を選択・保存できる。	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選択できる。	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。	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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
献立作成	2	・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。	1日分の献立を作成する方法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いる。	中学生の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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
日常食の調理	17	・おいし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。 ・食品の特徴や調理上の取り扱い方がわかり、適切に調理することができる。	・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。 ・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。	日常の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。	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でいる。
地域の食文化	4	地域で生産される食材を知り、それを使う意義と和食の調理を理解する。	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。	和食の調理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いる。	和食の調理について、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。
持続可能な食生活	2	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。		社会や環境に配慮した食生活について考え、工夫している。	よりよい食生活を目指して、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。