

単元	指導内容	評価規準
<p>家庭分野ガイダンス</p> <p>食事の役割と食習慣</p> <p>1 食事の役割</p> <p>2 健康に良い食習慣</p> <p>3 生活を豊かにする物を製作</p> <p>4 中学生に必要な栄養を満たす食事</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校の学習を振り返り、中学校での学習の目的、内容を確認する。</li> <li>・この章の学習の目標と学習内容を知る。健康とは何かを話し合い発表。</li> <li>・食事が果たす役割を考える。 朝食がなぜ大切かを発表</li> <li>・食生活を見直し、問題点に気づく。</li> <li>・健康を支える3本の柱について、まとめる。</li> <li>・生活を豊かにする物の製作計画を立て、製作をすることができる。</li> <li>・栄養素の種類とそのはたらきをまとめる</li> <li>・体内での水分のはたらきをまとめる。</li> <li>・食品によって、ふくまれる栄養素が違うことに気付く。</li> <li>・中学生の栄養の特徴を理解する。</li> <li>・6つの食品群と食品群別摂取量のめやすについて理解する。 6つの食品群分けを班で実施</li> <li>・必要な栄養素を満たす一日分の献立を考える。</li> <li>・和食のよさについて</li> <li>・この章の学習の目標と学習内容を知る。</li> <li>・生鮮食品と加工食品の特徴と種類を理解する。 旬の食材発表</li> <li>・加工食品の表示やマークの意味を理解する。 調べた表示を発表し合う</li> <li>・食品を添加物について理解する。</li> <li>・食品の様々な保存方法を知る。</li> <li>・食生活にかかわる課題を把握し、自分の食生活をよりよくする方法を考える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭分野の学習の見通しをもち、家庭分野について関心をもって学習にとりくもうとしている。 (思考・判断・表現) (主体的に取り組む態度)</li> <li>・食生活に関心をもち、健康によい食習慣について日常生活で実践しようとしている。 (思考・判断・表現) (主体的に取り組む態度)</li> <li>・自分の食生活を点検し、課題を見付け、健康によい食習慣について考え、工夫している。 (思考・判断・表現) (主体的に取り組む態度)</li> <li>・食事の役割や健康によい食習慣の重要性を理解している。(思考・判断・表現) (主体的に取り組む態度)</li> <li>・生活を豊かにするものの製作に関心を持ち、意欲的に取り組もうとしている。 (知識・技能) (主体的に取り組む態度)</li> <li>・生活を豊かにするために布を用いた物の製作を工夫することができる。(思考・判断・表現)</li> <li>・中学生に必要な栄養の特徴について理解し、自分の食生活を振り返ることができる。 (思考・判断・表現) (主体的に取り組む態度)</li> <li>・食品を食品群に分けることができる。 (知識・技能) (主体的に取り組む態度)</li> <li>・和食の特徴について理解しようとしている。 (知識・技能) (主食品が食卓にのぼるまでの流れを理解する。 (知識・技能)</li> <li>・生鮮食品の特徴を理解し、しゅんまたは出さかり期の食品を具体的にあげることができる。(知識・技能)</li> <li>・表示やマークの意味を説明できる。(知識・技能)</li> <li>・食品添加物に注意しながら、食品を選ぶことができる。 (思考・判断・表現)</li> <li>・適切な食品の保存ができる。(知識・技能)</li> <li>・自分の食生活をよりよくしようと考えている。 (主体的に取り組む態度)</li> <li>・関心のあるニュースから課題を見つけ解決を考えられる。(主体的に取り組む態度) (思考・判断・表現)</li> <li>・環境や資源に配慮した食生活に関心をもつことができる。(主体的に取り組む態度) 体的に取り組む態度)</li> </ul>
<p>5 日常食の調理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理の流れと手順についてまとめる</li> <li>・調理実習の計画を立て、実習をする。</li> <li>・調理実習の反省をし、評価する。 班ごとに反省し発表する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全で能率的な調理の流れと手順を理解し、調理計画を工夫できる。(知識・技能) (主体的に取り組む態度)</li> <li>・安全や衛生に配慮し、能率的な調理ができる。 (知識・技能) (主体的に取り組む態度)</li> <li>・具体的に反省項目をあげ、善後策を工夫できる。 (思考・判断・表現) (主体的に取り組む態度)</li> <li>・調理に関する基礎的・基本的な知識を身につけている。 (知識・技能)</li> </ul>

6 地域の食文化	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域で生産される食材を知り、地域の食文化、郷土料理について理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域で生産される食材を知り、行事食や郷土料理について調べ、理解しようとしている。</li> </ul> <p>(思考・判断・表現) (主体的に取り組む態度)</p>
7 献立作り	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1日分の献立作成の方法を理解し、作成する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1日分の献立作成の方法を理解し、献立を作成することができる。</li> </ul> <p>(思考・判断・表現) (主体的に取り組む態度)</p>
8 持続可能な食生活	<ul style="list-style-type: none"> <li>・持続可能な食生活を送るための工夫を考える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・持続可能な食生活の実践に向けて、食生活を工夫し、実践しようとしている。</li> </ul> <p>(知識・技能) (主体的に取り組む態度)</p>