

(家庭科)科(1)学年 年間指導・評価計画

- 教科の目標 ① 生活と技術について理解し、それにかかわる技能を身につける。
 ② 生活の中から課題を見つけ、その課題を解決する能力を身につける。
 ③ よりよい生活の実現や持続可能な社会の構築に向けて、生活を工夫し、創造し、実践する。

学期	月	単元名・学習内容	予定 時数	評価の観点		
				知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学ぶ態度
1	4	家庭分野ガイダンス ・小学校の学習を振り返り、中学校での学習の内容を確認する。	1			家庭分野の学習について関心を持ち、学習に取り組もうとしている。
		食事の役割 ・健康とは何か考え、食事が果たす役割を考える。 ・朝食がなぜ大切か考える。	2			食生活に関心を持ち、健康に良い食習慣について考えようとしている。
	5	健康に良い食習慣 ・食生活を見直し、問題点を見つける。 ・健康を支える3本の柱についてまとめる。	4		食事の役割や健康に良い食習慣の重要性を考えようとしている。	自分の食生活を点検し、課題を見つけ、健康に良い食習慣について考え、工夫し実践しようとしている。
		栄養素の種類と働き ・栄養素の種類と特徴、その働きをまとめる。 ・中学生の栄養の特徴を理解する。	3	栄養素の種類と特徴、働きについてまとめ、理解している。		
	6	生活を活かすものづくり	生活を活かすものづくりの製作計画を立て、製作することができる。	2	生活を豊かにするものを創意工夫をし、製作しようとしている。	生活を豊かにするものづくりに意欲的に取り組もうとしている。
				7		
	2	8	生活を豊かにするものづくり ・生活を豊かにするものづくりの製作計画を立て、制作する。	1	生活を豊かにするものづくりの製作計画を立て、制作することができる。	生活を豊かにするものづくりの製作手順を考えることができる。
9						
10		6つの食品群 6つの食品群と食品群別摂取量のめやすについて知る、 ・生活を豊かにするものづくり	4	食品を6つの食品群に分類することができる。 6つの食品群の特徴を理解している。		6つの食品群の特徴を理解しようとしている。
			11	生鮮食品・加工食品それぞれの特徴や保存方法を理解している。	生鮮食品・加工食品それぞれに適した保存方法を考えることができる。	
12		肉・魚・野菜の特徴を知る。	3	肉・魚・野菜の特徴を理解している。		
3	1	日常食の調理 調理の流れと手順についてまとめ、調理の計画を立て、実習をする。 調理実習の反省をし、評価する。	3	調理の流れと手順を理解している。 安全や衛生面に配慮し、能率的に調理ができる。	どのようにしたら能率的に調理が「進められるか考えることができる。	安全や衛生面に配慮し、能率的に調理に取り組もうとしている。
		2	地域で生産される食材を知り、地域の食文化や郷土料理を理解している。		地域の食文化や郷土料理を調べようとしている。	
	2	献立作り 1日分の献立作成の方法を知り、献立を作成する。	2	献立作成の方法を理解し、献立を作成することができる。	栄養のバランスを考えた献立を考えることができる。	
		3	持続可能な食生活 持続可能な食生活を送るための工夫を考える。	1	持続可能な食生活について考え、工夫することができる。	持続可能な食生活の実践に向けて工夫し、実践しようとしている。
合 計						