

技術・家庭科 家庭分野 1年 年間指導計画・評価計画

月	学習単元・内容・ねらい(時数)	評価の観点 (重み%)	評価規準	主な 評価方法
4 5	<p>【A-1 わたしたちと家族・家庭と地域】 (4時間)</p> <p>1 ガイダンス・自立とは 2 家族のはたらき 3 家庭の仕事を支える社会 4 わたしたちの家庭生活と地域</p> <p>○家庭生活をふり返り、家庭や家族の大切さやお互いの立場を理解する大切さに気付かせる。 ○自分や家族は地域の人々とどのようにかかわっているかを考えさせる。</p>	<p>関心・意欲・態度</p> <p>工夫・創造</p> <p>知識・理解</p>	<p>・様々な家族の形や自立について自分の考えをもつことができる。</p> <p>・家庭の中で自分ができることを見出し、家庭生活をより良くする方法を考えることができる。 ・地域の一員として、自分には何ができるのかを考えることができる。</p> <p>・家庭の基本的な働きについて理解している。 ・家庭生活を支える様々な仕事について理解している。 ・家庭生活が地域の人々の中で成り立っていることを理解している。</p>	<p>忘れ物 ワークシート 授業態度</p> <p>ワークシート 授業態度 定期考査</p> <p>ワークシート 定期考査</p>
6	<p>(2時間)</p> <p>【D-1 家庭生活と消費】 1 消費生活のしくみ 【D-2 商品選択と購入】 1 商品購入のプロセス 2 生活情報の活用 3 購入方法と支払い方法</p>	<p>関心・意欲・態度</p> <p>技能</p> <p>知識・理解</p>	<p>・自分の消費行動を振り返り、課題をもつことができる。 ・班員の消費行動を聞いて、見習いたいところ・参考にしたいこと、課題点を共有することができる。</p> <p>・複数の生活情報を読み取り・検討し、自分の消費行動に反映させることができる。 ・広告を読み取り、自分が必要な情報と照らし合わせて、消費行動を決めることができる。</p> <p>・物資とサービスの違いがわかり、商品購入のプロセスを理解する。 ・情報収集の必要性、メディアリテラシーの重要性について理解している。 ・店舗販売と無店舗販売の特徴を理解する。 ・即時払い、前払い、後払いの特徴が理解できる。 ・中学生に関わりの深い販売方法の特徴について理解している。</p>	<p>忘れ物 ワークシート 授業態度</p> <p>ワークシート</p> <p>ワークシート 定期考査</p>
6 7	<p>【B-健康と食生活】 (5時間)</p> <p>1 食事の役割について考える 2 生活習慣と食事 3 中学生に必要な栄養 4 食品の栄養素 5 食事の計画</p> <p>○健康によい食習慣について考え、生活習慣病について理解することができる。 ○「栄養素」「五大栄養素」「栄養素の種類とはたらき」「食事摂取基準」について理解することができる。 ○食品を「6つの食品群」に分類することができる。 ○食品成分表を用いて栄養素の種類と量を調べることができる。</p>	<p>関心・意欲・態度</p> <p>工夫・創造</p> <p>技能</p> <p>知識・理解</p>	<p>・自分の食生活に関心をもって生活を振り返り、課題点・継続していききたいことを発見することができる。</p> <p>・必要な栄養量を満たすための食品を使って、自分が実生活の中で取り入れることができそうな献立を立てることができる。</p> <p>・栄養バランスを考えた献立を建てることができる。 ・中学生に必要な栄養素を満たす、1日分の献立をたてることができる。</p> <p>・食事の役割や健康に良い食習慣を理解している。 ・栄養素の種類と働きがわかる。 ・食事摂取基準について理解することができる。 ・中学生に必要な栄養について理解している。 ・6つの食品群別に、食材を分類することができる</p>	<p>忘れ物 ワークシート 授業態度</p> <p>ワークシート 授業態度 定期考査</p> <p>ワークシート 授業</p> <p>定期考査</p>

9 10	【B-2 食品の選択と保存】 (6時間) 1 生鮮食品と加工食品 2 食品の表示 3 食品の選択・購入と保存 4 食品の安全と情報 ○生鮮食品と加工食品の特徴を理解し、「消費期限」「賞味期限」「食品添加物」「食品につけられているマーク」の表示を読み取り理解することができる。 ○献立の構成を理解し、1日分の献立を作成することができる。	関心・意欲・態度	・食品の表示から情報を読み取ろうとしている。	忘れ物 ワークシート
		工夫・創造	・食品の情報から、使用する食品を自分で選択・判断することができる。	ワークシート 定期考査
		技能	・食品に合った保存ができる。 ・旬の食材を使った献立を考えることができる。 ・食品添加物を表示から読み取ることができる。	ワークシート 授業態度
		知識・理解	・献立作成に必要な基礎的なことを理解している。 ・生鮮食品には旬があることを理解し、季節ごとに旬の食品を分類することができる。 ・加工食品のメリット・デメリットを理解できる。 ・加工の目的、方法について理解している。 ・食品添加物の表示と種類について理解している。 ・食品の保存の仕方を理解している	定期考査
10	【D-環境に配慮した消費生活】 (3時間) 1 自ら取り組むエコ生活 2 地域や社会での協力 3 持続可能な社会	関心・意欲・態度	・自分の生活を振り返り、課題点・継続していききたいことを発見する。 ・自らできるエコ生活をどのように実践していくのか計画をたてる。	忘れ物 ワークシート
		工夫・創造	・家庭や学校で取り組めるエコ生活を考え提案する。	ワークシート 授業態度 定期考査
		知識・理解	・自分の日々の生活が環境に与える影響について理解している。 ・社会の様々な環境配慮の取組を知る。	定期考査
10 11 12	【B-3 調理をしよう】 (10時間) ・調理の計画 ・調理の基本 ・肉の調理 ・魚の調理 ・野菜の調理 ○安全面、衛生面の留意点、包丁、計量の仕方、調理の流れ等を身につけることができる。 ○食材の特徴を理解し、性質を生かした調理を行うことができる。	関心・意欲・態度	・調理を行うための準備、身支度を行っているか ・行事食や郷土料理について進んで調べることができる	忘れ物
		工夫・創造	・食文化を伝えていくために自分ができることを考えることができる。	授業 ワークシート 定期考査
		技能	・調理の目的や食材に合った基本的な調理操作ができています。 ・安全に調理用具を扱い管理することができる。 ・調理に必要な手順や時間を考えて行動できる。	実習
		知識・理解	・野菜、肉、魚の調理上の特性がわかる。 ・食材の新鮮な選択ができる。 ・調理を行う上での留意点を理解することができる。	定期考査

1 2	【B-4 地域の食材と食文化】 (3時間) 1 地域の食材と郷土料理 2 受け継がれる食文化	関心・意欲・態度	・行事食や郷土料理について進んで調べることができる	授業
		工夫・創造	・食文化を伝えていくために自分ができることを考えることができる。	授業 ワークシート
		技能	地域で生産された食品を加えた調理計画を立てることができる	ワークシート
		知識・理解	・様々な郷土料理・食文化を知る。	定期テスト
3	生活の課題と実践 (2時間) 1 課題と計画 2 考察・まとめ 3 発表	関心・意欲・態度	・自分や家族の食生活を振り返り、課題を発見することができる。	ワークシート 授業
		工夫・創造	・自分の家族の食生活について、課題の解決を目指して、日常食や地域の食材を生かした調理の計画を自分なりに工夫している。	レポート 定期考査