

家庭 第1学年 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	ガイダンス わたしたちと家族・家庭と地域 (6時間) 1 家族のはたらき 2 家庭の仕事を支える社会 3 わたしたちの家庭生活と地域 4 中学生と家族との関わり 5 これからのわたしと家族との関係 ○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づかせる。 ○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。	関心・意欲・態度 (25%)	さまざまな家族についての話し合いや発表に積極的に参加している。 グループで協力して家族の立場や役割を考えながらロールプレイングを行っている。	ワークシート ふりかえりカード 授業態度 定期考査
		工夫・創造 (25%)	思春期の自分と向き合い、家族とのよりよいコミュニケーションのあり方を自分なりに考え、工夫している。	ワークシート 授業態度 定期考査
		技能 (25%)	これからの家族関係をよりよくするために家族の一員としてできること具体的に考えることができる。	ワークシート 授業態度 定期考査
		知識・理解 (25%)	家族にはさまざまな形があることを理解している。 家庭生活が地域の人々とのつながりの中で成り立っていることを理解している。	ワークシート 定期考査
6	家庭生活と消費 (2時間) 1 消費生活のしくみ 2 商品購入のプロセス 3 生活情報の活用 4 購入方法と支払い方法	関心・意欲・態度 (25%)	・自分や家族の消費生活について関心をもち、消費生活のあり方を改善しようとしている。	ワークシート ふりかえりカード 授業態度 定期考査
		工夫・創造 (25%)	・収集・整理した情報を活用して物資・サービスの選択、購入及び活用について考え、工夫している。	ワークシート 授業態度 定期考査
		技能 (25%)	物資・サービスの選択、購入及び活用について必要な情報を収集・整理することができる。	ワークシート 授業態度 定期考査
		知識・理解 (25%)	・物資・サービスの選択、購入及びかつ異様に関する知識を身につけている。 ・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。	ワークシート 定期考査
6 7	健康と食生活 (5時間) 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 食事の計画	関心・意欲・態度 (25%)	自分の食生活に関心をもち、健康によい食習慣について考えている。	忘れ物 ワークシート ふりかえりカード 授業態度 定期考査

	<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。</p> <p>○「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。</p> <p>○食品を「6つの食品群」に分類することができる。</p> <p>○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>工夫・創造 (25%)</p>	<p>提示された題材から食習慣についての課題を見つけ、健康によい食習慣などについて考え、工夫している。</p>	<p>ワークシート 授業態度 定期考査</p>
		<p>技能 (25%)</p>	<p>それぞれの食品を「6つの食品群」に分類することができる。</p> <p>食品成分表を使って、食品の成分の量について調べることができる。</p>	<p>ワークシート 授業態度 定期考査</p>
		<p>知識・理解 (25%)</p>	<p>食事の役割について理解している。</p> <p>食事の役割や健康によい食習慣の重要性について理解している。</p> <p>栄養素の種類とはたらきについて理解している。</p> <p>食品を食品群に分類できる。</p> <p>体内での水のおよその割合とはたらきについて理解することができる。</p>	<p>ワークシート 定期考査</p>
9	<p>食品の選択と保存 (4時間)</p> <p>1 食品が食卓にのぼるまで</p> <p>2 生鮮食品と加工食品</p> <p>3 食卓の表示</p> <p>4 食品の選択・購入と保存</p> <p>5 食品の安全と情報</p>	<p>関心・意欲・態度 (25%)</p>	<p>加工食品の表示について意欲的に調べ、発表している。</p>	<p>忘れ物 ワークシート ふりかえりカード 授業態度 定期考査</p>
10	<p>○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。</p> <p>○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。</p>	<p>工夫・創造 (25%)</p>	<p>用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。</p> <p>食品の種類によって保存方法が異なることに気づき、工夫することができる。</p>	<p>ワークシート 授業態度 定期考査</p>
		<p>技能 (25%)</p>	<p>身近な食品を選択するために必要な情報を収集、整理することができる。</p> <p>食品に合った保存方法を考えることができる。</p>	<p>ワークシート 授業態度 定期考査</p>
		<p>知識・理解 (25%)</p>	<p>献立作成に必要な基礎的なことを理解している。</p> <p>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。</p> <p>生鮮食品の特徴と適切な選択について理解している。</p> <p>加工食品の特徴を理解することができる。</p> <p>食品表示は商品の情報源として大切であることを理解している。</p> <p>食品の適切な保存方法、安全な扱い方についてまとめることができる。</p>	<p>ワークシート 定期考査</p>
10	<p>環境に配慮した消費生活 (2時間)</p> <p>1 自ら取り組むエコ生活</p> <p>2 地域や社会での協力</p> <p>3 持続可能な社会</p>	<p>関心・意欲・態度 (25%)</p>	<p>・自分や家族の消費生活が環境に与える影響について関心を持ち、環境に配慮した消費生活を実践しようとしている。</p>	<p>忘れ物 ワークシート ふりかえりカード 授業態度 定期考査</p>
		<p>工夫・創造 (25%)</p>	<p>・自分や家族の消費生活を点検し、環境に配慮した消費生活について考えたり、実践を通して工夫している。</p>	<p>ワークシート 授業態度 定期考査</p>
		<p>技能 (25%)</p>	<p>・環境に配慮した、消費行動ができる。</p>	<p>ワークシート</p>
		<p>知識・理解 (25%)</p>	<p>・自分や家族の消費生活が環境に与える影響について理解している。</p>	<p>ワークシート</p>

			・環境に配慮した消費生活に関する知識を身につけている。	定期考査
11	調理をしよう (9時間)			
12	1 調理の計画 2 調理の基本 3 肉の調理 4 魚の調理 5 野菜の調理	関心・意欲・態度 (25)%	食品や調理用具等の安全と衛生に配慮し、調理実習で実践しようとしている。	忘れ物 ワークシート ふりかえりカード 授業態度 定期考査
1	地域の食材と食文化 (3時間)	工夫・創造 (25)%	食品の調理上の性質を生かした調理を工夫している。	ワークシート
2	1 地域の食材と郷土料理 2 受け継がれる食文化		調理に必要な手順や時間を考えて計画している。	授業態度 定期考査
3	生活の課題と実践(4時間)	技能 (25)%	・調理の目的や食材に合った基本的な調理操作ができる。 ・安全と衛生に留意し、食品や調理用具等の適切な管理ができる。 ・調理の目的や食材に合った基本的な調理操作ができる。	ワークシート 授業態度 定期考査
	○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。	知識・理解 (25)%	・食品や調理用具の安全と衛生に注意した取り扱い方について理解している。 ・食品の調理上の性質を理解している。 ・食品の適切な保存方法、安全な扱い方についてまとめることができる。	ワークシート 定期考査