

令和5年度

第1学年家庭科年間指導計画・評価計画

月	単元名	時数	評価規準 (1)知識・技能 (2)思考・判断・表現 (3)主体的に学習に取り組む態度	評価方法
4	自分の成長と家族・家庭生活	3	(1) 自分の成長と家族や家庭生活との関わりが分かり、家族・家庭の基本的な機能について理解しているとともに、家族や地域の人々と協力・協働して家庭生活を営む必要があることに気付いている。	授業観察 定期考査 ワークシート レポート
			(2)	
			(3)	
5 6	食事の役割と中学生の栄養の特徴	8	(1) ・生活の中で食事が果たす役割について理解している。 ・中学生に必要な栄養の特徴が分かり、健康により食習慣について理解している。	授業観察 定期考査 ワークシート レポート
			(2) 自分の食習慣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課題を解決する力を身に付けている。	
			(3) よりよい生活の実現に向けて、食事の役割と中学生の栄養の特徴について、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。	
7 8 9	中学生に必要な栄養を満たす食事	7	(1) ・栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的な特質について理解している。 ・中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解している。	授業観察 定期考査 ワークシート レポート 作品
			(2) 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課題を解決する力を身に付けている。	
			(3) よりよい生活の実現に向けて、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。	
10 11 12	日常食の調理と地域の食文化 (実習を含む)	8	(1) ・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、適切にできる。 ・食品や調理器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。 ・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。	授業観察 定期考査 ワークシート レポート 作品
			(2) 日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画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課題を解決する力を身に付けている。	
			(3) 家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理と地域の食文化について、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。	

月	単元名	時数	評価規準 (1)知識・技能 (2)思考・判断・表現 (3)主体的に学習に取り組む態度	評価方法
1 2 3	生活を豊かにするための布を用いた製作 (実習を含む)	10	<p>(1) ・制作するものに適した材料や縫い方について理解しているとともに、用具を安全に取り扱い、制作が適切にできる。</p> <p>(2) 資源や環境に配慮し、生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画や製作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課題を解決する力を身に付けている。</p> <p>(3) よりよい生活の実現に向けて、生活を豊かにするための布を用いた製作について、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。</p>	授業観察 定期考査 ワークシート レポート 作品