

令和8年度 神代中学校 家庭科 2学年 年間指導計画・評価計画

1. 教科目標

生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1) 家族・家庭の機能について理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活の自立に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。

(2) 家族・家庭や地域における生活の中から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、これからの生活を展望して課題を解決する力を養う。

(3) 自分と家族、家庭生活と地域との関りを考え、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、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。

2. 評価の観点及びその趣旨

【知識・技能】

家族・家庭の基本的な機能について理解を深め、生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて理解しているとともにそれらに係る技能を身に付けている。

【思考・判断・表現】

これからの生活を展望し、家族・家庭や地域における生活の中から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。

【主体的に学習に取り組む態度】

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、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。

3. 2学年の目標

① 家庭や家族の基本的な機能を知り、自分と家族のかかわりを考えることができる。

② 食事が果たす役割と中学生の栄養の特徴について学び、健康によい食習慣について考えることができる。

③ 食品の栄養的特徴を学び、1日分の献立を考えることができる。また、食品を適切に選択できるようになる。

④ 安全や衛生に注意して、日常食の調理ができるようになる。また、地域の食材を生かした調理を工夫して、実践することができる。

⑤ 消費者としての自覚を持ち、生活に必要な物資やサービスの適切な選択、購入活用ができるようにする。

4. 指導計画・評価計画

月	指導内容	観点・評価規準			評価資料
		【知識・技能】	【思考・判断・表現】	【主体的に学習に取り組む態度】	
4	【人間にとっての食生活】(3時間) (1) 食事の役割 (2) 毎日の食習慣と健康の基本 (3) 食事の役割と調理	・栄養素の種類と働きについて理解している。 ・中学生に必要な栄養の特徴について理解している。 ・栄養素の種類とはたらきについて、調べたりまとめたりすることができる。	・自分の食生活を点検し、課題を見つけ、健康によい食習慣について考え、工夫している。	・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、日常生活で実践しようとしている。 ・中学生に必要な栄養の特徴について関心をもち、自分の食事と関わらせて考えている。	・授業に対する取り組み ・プリント ・定期テスト
5	【食品と栄養素】(3時間) (1) 食品と栄養素をつなぐ (2) 栄養素のはたらき	・栄養的特質により食品を食品群に分類することができる。 ・食品群別摂取量の目安を具体的な食品で示すことができる。 ・中学生に必要な栄養素を満たす一日分の献立を、学んだ知識と技術を活用して作成することができる。	・中学生に必要な栄養素を満たす一日分の献立について、学んだ知識と技術を活用して工夫したり、自分なりの方法を考えたりしている。 ・調理の種類や目的に合う食品を、用途に応じ工夫して選択する。	・食品に含まれる栄養素について感心をもち、意欲的に学ぼうとしている。 ・身近な食品に関心をもち、調べ、よいものを見分けようとする。 ・調理の種類や目的に合う食品を、用途に応じて選択しようとしている。	
6	【中学生に必要な食事】(3時間) (1) 中学生の発達と必要な栄養素 (2) 目で見て判断～栄養バランス～				
7	【献立作り】(3時間) (1) 1日分の献立				
9	【日常食の調理と地域の食文化】 (12時間)				
10	(1) 食品と調理 (2) 生鮮食品の選択と保存	・食品添加物について理解し、加工食品を適切に使用することができる。 ・身近な食品の品質を見分け、食品を目的や用途に応じ、栄養や価格、調理の能率や嗜好、環境への影響などの諸条件も考慮して、適切に選択することができる。 ・食品の調理上の性質や基本的な調理方法について理解する。 ・調理の基本的な操作の要点について理解する。 ・安全と衛生や作業の能率に留意して調理ができる。 ・食品や調理器具を適切に扱うことができる。	・食材のそれぞれの特徴を生かした調理を工夫する。 ・調理の手順や時間を考慮して、能率のよい作業を工夫する。	・日常食の調理に関心をもち、意欲的に調理の計画を立てようとしている。 ・積極的に調理技術を習得しようとしている。 ・調理計画、実習を通して、食事についての関心を高め、日常生活で実践しようとしている。	・授業に対する取り組み ・実習の振り返り ・プリント ・定期テスト ・実技試験
11	(3) 肉の特徴と調理 (4) 魚の特徴と調理 (5) 野菜の特徴と調理 (6) 加工食品の選択と保存 (7) 受け継がれてきた食文化				
12	【持続可能な食文化】(1時間) (1) 持続可能な食生活をめざして		・食生活を改善したりいっそう豊かにするために、日常食や地域の食材を生かした調理について課題をもち、自分なりに工夫をしたり考えたりしている。	・日本全国の郷土料理について関心をもち、食生活を取り巻く問題について関心をもち、よりよくしようという態度が見られる。	・授業に対する取り組み ・プリント
1	【家庭生活と消費】(1時間) (1) 消費生活のしくみ	・中学生に関わりの深い販売方法の利点と問題点を理解している。 ・物資の選択、購入活用、廃棄に必要な基礎的な知識を理解している。 ・消費者の基本的な権利と責任を理解している。	・消費生活の問題点を見つけ、収集・整理した情報を活用して、消費生活をよりよくする方法を自分なりに考え工夫している。 ・生活の中にあるマークの意味を理解し、今後の生活に生かそうとしている。	・消費のあり方について振り返り、身近な販売方法の特徴や利点と問題点に関心をもち、自分や家族の消費生活に関心をもち、消費のあり方を改善しようとしている。 ・消費者トラブルに関心をもち、防止方法を積極的に話し合おうとしている。 ・環境に配慮した消費生活を実践しようとしている。	・授業に対する取り組み ・プリント ・定期テスト
2	【購入・支払いと生活情報】(3時間) (1) 購入の時に考えること (2) 商品情報から見えること (3) いろいろな購入方法 (4) 現金以外の支払い方法	・物資、サービスの選択、購入のための情報収集・整理することができる。 ・環境に配慮して、物資の活用と廃棄が適切にできる。			
3	【消費者被害と消費者の自立】(4時間) (1) 消費者の権利と責任 (2) 身近に起こっている消費者被害 (3) 売買契約の成立と解約 (4) 自立した消費者になるために				
	【持続可能な社会に向けて】(2時間) (1) 消費生活が環境に与える影響 (2) 地球環境を守る私たちの暮らし方 (3) 持続可能な社会の実現を目指して				