

第1学年 家庭科 年間学習計画と評価

1 教科目標等について

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。〔知識及び技能〕 (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。〔思考力、判断力、表現力等〕 (3) 自分と家族、家庭生活と地域との関わりを考え、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。〔学びに向かう力、人間性等〕
教科書	技術・家庭 家庭分野（開隆堂）
副教材	技術・家庭総合ノート 家庭分野（明治図書）

2 評価の観点及び方法

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
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するとともに、それらに係る技能を身に付けている。	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。	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。
・ 定期・小テスト等 ・ パフォーマンス（技能）テスト ・ 授業の様子や発言内容 ・ 指導に対する成果物（レポート、作品等）	・ 定期・小テスト等 ・ 授業の様子や発言内容 ・ 指導に対する成果物（レポート、作品等）	・ 授業の様子や発言内容 ・ 指導に対する成果物（レポート、作品等） ・ 振り返り（自己・相互評価）

3 学習についてのアドバイス

学 校	・ 学習課題等を捉え、自分なりの問いを持ち、解決する方法を工夫しましょう。 ・ 先生の指示や友達の発言をしっかりと聞きましょう。 ・ 目的や対象等を意識して、伝わるように話したり、文章を書いたりするようにしましょう。 ・ 学習の記録（ノート等）は、工夫してまとめるとともに、自分の考えや気付いたことなども書き込みましょう。
家 庭	・ 教科書等を参考にして、何を学習するのか、自分はどのように考えるのかを整理しましょう。 ・ 学習したことを、家庭で実践してみましょう。

4 単元・教材及び目標

※単元等や目標については、主なものを明記しています。

	単元・教材等	学習目標
2 学期	A 家族・家庭生活	・家庭分野ガイダンス ・自分の成長と家族・家庭生活
	1 食事の役割と食習慣	・ワークシートや話し合いによって、これまでの自分を振り返る。 ・家庭科の学習が生活の自立や持続可能な社会の形成につながることに気づく。 ・自分の成長と、家族や地域の人びとのかかわりと、自分自身の理解を深める。 ・家庭での活動を考え、家族・家庭の基本的な機能について理解する。 ・自分や家族の生活は家庭内や家庭外の活動が支えていることに気づく。 ・家族には互いの立場や役割があり、協力することで家族関係をよりよくすることができることを理解する。
	2 中学生に必要な栄養を満たす食事	・食事の役割について理解し、毎日の食生活に関心をもつ。 ・健康によい食習慣について学び、規則正しく食事をとることの重要性を理解する。
	4 日常食の調理	・中学生の時期の身体的特徴を理解し、中学生に必要な栄養の特徴がわかる。 ・食品は、栄養的特質により、食品群に分類させることを、理解する。 ・1回の食事を目で見て栄養のバランスがとれているか判断できるようにする。
3 学期	B 衣食住の生活（食生活）	
	3 さまざまな食品とその選択	・調理の流れと手順がわかり、計画を立てることができる。 ・おいしさと調理の関係や調理における衛生と安全を理解し、実践できるようにする。 ・卵の特徴や調理上の取り扱い方がわかり、調理することができる。
	4 日常食の調理	・生鮮食品の特徴がわかる。 ・目的に応じて生鮮食品を確かな目で選択・保存できる。 ・加工食品の特徴を理解し、目的に応じて加工食品を選択できる。 ・食品を選択するとき、食品の安全や情報に関心をもって選択できるようにする。
	5 地域の食文化 6 献立づくり 7 持続可能な食生活	・調理の流れと手順がわかり、計画を立てることができる。 ・おいしさと調理の関係や調理における衛生と安全を理解し、実践できるようにする。 ・肉や野菜の特徴や調理上の取り扱い方がわかり、調理することができる。 ・地域で生産される食材を知り、それを使う意義と和食の調理を理解する。 ・各食品群の食品を組み合わせ、栄養バランスのとれた1日分の献立を考えることができる。 ・持続可能な食生活を送るために食生活を工夫することができる。

