

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	<p>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。</p> <p>(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〕</p> <p>(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〕</p> <p>(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〕</p>
教科書	新編 新しい技術・家庭 家庭分野 自立と共生を目指して（東京書籍）
副教材	プリント 調理実習

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。
<ul style="list-style-type: none"> ・ 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） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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） ・ 振り返り（自己・相互評価） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ プリントは、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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 主な単元・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。

月	主な単元・教材等	主な学習目標
9	1編 未来につながる家庭分野 1 家庭分野のガイダンス	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の成長を振り返り、自立と共生について理解できる。 ・小学校家庭科の学習を振り返り、中学校家庭分野の学習の見通しを持つことができる。 ・今の自分が生活の中で行っていることを点検し、3年後の自分をイメージできる。
	2 私たちの家族と家庭生活	<ul style="list-style-type: none"> ・生活を支える家族・家庭の機能について理解できる。 ・家族や地域の人々と協力・協働して家族生活を営む必要があることに気づく。
10	1章 食事の役割と中学生の栄養の特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・生活の中で食事が果たす役割について理解できる。 ・健康に良い食習慣について食習慣について理解できる。 ・栄養素の種類と働きについて理解できる。 ・中学生に必要な栄養の特徴について理解できる。 ・身近な食品の栄養的な特徴について理解できる。 ・6つの食品群の特徴と食品の種類と概量について理解できる。 ・バランスの良い献立作成に必要な手順や要素について理解できる。 ・中学生に必要な食品の種類と概量を踏まえて、工夫して1日分の献立を作成できる。
11	2章 中学生に必要な栄養素を満たす食事	<ul style="list-style-type: none"> ・身近な食品の栄養的な特徴について理解できる。 ・6つの食品群の特徴と食品の種類と概量について理解できる。 ・バランスの良い献立作成に必要な手順や要素について理解できる。 ・中学生に必要な食品の種類と概量を踏まえて、工夫して1日分の献立を作成できる。
12	2編 私たちの食生活 3章 調理のための食品の選択と購入	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の選択と購入のために必要な情報について理解できる。 ・用途に応じた食品を考え、適切に選択できる。 ・生鮮食品の特徴や表示の内容について理解できる。 ・加工食品の特徴や表示の内容について理解できる。 ・食品の適切で安全な扱い方について理解できる。
1・2	4章 日常食の調理と地域の食文化	<ul style="list-style-type: none"> ・安全や衛生、食品の性質、調理の技能等を踏まえ、工夫して1食分の調理を計画できる。 ・計画に沿って、適切に調理することができる。 ・食品や調理用具などを衛生と安全に配慮して取り扱い、安心して調理や食事ができる。 ・調理に必要な基礎的な技能を身につけることができる。 ・野菜・いも・肉・魚の調理上の性質について理解できる。 ・野菜・いも・肉・魚の調理上の性質を踏まえ、工夫して調理できる。 ・適切な材料の切り方や火加減で調理する方法を理解できる。 ・日本の食文化を理科できる。 ・地域の食材や食文化の特徴を踏まえ、和食の調理ができる。
3	5章 持続可能な食生活	<ul style="list-style-type: none"> ・持続可能な食生活を目指して、課題とその解決方法を考え、食生活を、工夫できる。 ・環境に配慮した調理について理解できる。 ・環境への配慮を踏まえ、工夫して適切に調理できる。