

第2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	技術・家庭 家庭分野（東京書籍）
副教材	ワークシート

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） 	<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よう。 ・ 先生の指示や友達の発言をしっかりと聞こう。 ・ 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よう。 ・ 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むようにしよう。 ・ 安全と衛生面に気をつけて実習をしよう。
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よう。 ・ 学習したことを、生活の中で実践してみよう。

4 主な単元・教材及び目標

月	主な学習目標	
10	1 食事の役割と食習	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
	2 中学生に必要な栄養を満たす食事	<ul style="list-style-type: none"> ・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も栄養のバランスがとれているか判断できるようにする。
11	3 さまざまな食品とその保存	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・加工食品の特徴がわかる。 ・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。
12	4 日常食の調理	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・肉の特徴や調理上の取り扱い方がわかり、肉の調理方法を理解する。 ・魚の特徴や調理上の取り扱い方がわかり、魚の調理方法を理解する。 ・野菜の特徴や調理上の取り扱い方がわかり、野菜の調理方法を理解する。
1	5 地域の食文化	<ul style="list-style-type: none"> ・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て、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。
	①消費者としての自覚を持つ	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の生活を振り返り、消費生活や環境との関わりについて考える。 ・自分や家族の消費生活を振り返り、適切な消費行動について点検する。 ・契約の意味について理解する。
2	②販売方法と支払い方法について知ろう	<ul style="list-style-type: none"> ・具体的な買い物場面を取り上げ、販売方法や支払い方法について考える。
	③商品の選択と購入について考えよう	<ul style="list-style-type: none"> ・商品の選択、購入をするときに必要な情報を収集し、整理する。 ・商品の活用方法についても考える。
	④消費者トラブルを解決する方法を考えよう	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者に関わるトラブルなどの実際の例を取り上げ、その解決方法について考える。
	⑤消費者の権利と責任について考えよう	<ul style="list-style-type: none"> ・実際の消費生活と結びつけ、消費者の権利や責任について理解する。
	⑥よりよい消費生活を目指して	<ul style="list-style-type: none"> ・これまで学習したことを生かして、消費者のひとりとして、環境のため、社会のためにできることを考える。

3	①エネルギー消費を減らす方法を考えよう	・自分や家族のエネルギー消費が環境に与える影響について知らせ、エネルギー消費を減らす方法について考える。
	②持続可能な社会を目指そう	・持続可能な社会を目指して、自分や家族ができることを考える。