

令和3年度 1年技術・家庭科家庭分野 年間指導計画・評価計画

1. 目指す生徒像

学年末の到達目標 衣食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・能力を育成する。
 『知識・技能』 生活の自立に必要な家族・家庭、衣食などについて理解しているとともに、それらに関わる技能を身に付けている。
 『思考・判断・表現』 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、課題を解決する力を身に付ける。
 『関心・意欲・態度』 よりよい生活の実現に向けて、課題解決に主体的に取り組んだり、振り返ったりして、生活を工夫し創造し、実践することができる。

2. 評価の方法

観点	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
主な評価方法	定期考査 作品 家庭科のワーク ワークシート等	定期考査 作品 家庭科のワーク 提出物 ワークシート等	作品・授業観察 家庭科のワーク 提出物 ワークシート等

3. 年間指導計画・評価規準

月	単元	時数	学習活動	①	②	③	評価規準
4	家庭分野 ガイダンス 家族・ 家庭生活	2	・家庭分野の学習活動の見通しをもち、3年後になりたい自分になるための課題を明らかにする。 ・自分の成長と家族や家庭生活とのかかわりがわかり、家族・家庭の基本的な機能について理解する。			○	・3年間の家庭科の授業で、自分が身に付けたいことや、知りたいことを書いている。 ・現在の自分が家庭を支える仕事について何が出来るか考えている。 ・家庭にはさまざまな活動があることと、家庭の主な機能について理解している。 ○ ・自分の成長や周囲の人びととのかかわりを通して、自分らしさについて考えている。 ・自分や家族の生活は、家庭の内外の活動によって支えられていることを理解している。 ○ ・家庭生活を支える活動とそれを支える社会の仕事やしぐみの学習を通して、家庭生活と社会のつながりに気付いている。 ○ ・家族関係をよりよくするために、学んだことをもとに、課題を解決する力を身に付けている。 ○ ・家族には、さまざまな形があることを理解している。 ○ ・家族関係をよりよくするために、家族や地域の人びとと協力する必要があると気付いている。 ○ ・家族と協力することによって家族関係をよりよくできることについて理解している。
5	食生活	8	食事の役割を理解し、健康に良い食習慣について考える。	○			・生活の中で食事が果たす役割について理解している。 ・自分の食習慣について問題を見いだして課題を設定している。 ○ ・自分の食習慣について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。
6							

7		<ul style="list-style-type: none"> ・中学生に必要な栄養素の特徴を理解する。 ・栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的特徴について理解する。 	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・中学生の1日に必要な食品の種類について理解している。 ・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ている。 ・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もうとしている。 ・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について理解している。 ・中学生の1日分の献立について解決策を構想している。
9	3	<ul style="list-style-type: none"> ・自分が食べる弁当作りを通して、食事内容の課題を発見し、よりよい食生活のあり方を工夫する力を身に付ける。 	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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、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。 ・自分や家族の食生活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、計画を立てて実践した結果を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどしている。 ・自分や家族の食生活について、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	1 1	<ul style="list-style-type: none"> ・用途（目的・栄養・価格・作業能率・環境への影響など）に応じた食品の選択を行うための知識を身に付け、情報を主体的に判断できるようにする。 	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・日常生活と関連付け、用途に応じた生鮮食品と加工食品の選択について理解していると同時に適切に選択できる。 ・食品の選択について問題を見いだして課題を設定している。 ・食品の選択について、課題の解決に主体的に取り組んでいる。 ・食品の安全と衛生に留意した管理について理解していると同時に、適切に選択できる。 ・食品の選択について解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現している。
11		<ul style="list-style-type: none"> ・調理 食品や調理用具等の安全と衛生に留意しながら、基本的な調理操作を身に付ける。 ・肉の調理 ・魚の調理 ・野菜の調理 	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・よりよい生活の実現に向けて、食品の選択について、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。 ・食品や調理用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同時に、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同時に、基礎的な日常食の調理が適切にできる。 ・日常の1食分の調理の仕方や調理計画について問題を見いだして課題を設定している。 ・食材の調理上の性質や特徴を考えて、適する調理の仕方を工夫することができる。

12					○	・日常の1食分の調理について、課題の解決に主体的に取り組んでいる。
					○	・衛生や安全に配慮しながら、仲間と協力して、調理作業に取り組んでいる。
					○	・調理に合った付け合わせを工夫できる。
1	衣生活	6	・生活を豊かにするものの製作 作品製作	○	○	・調理の手順や時間配分を考えて、実習計画を工夫している。
				○	○	・計画と調理作業を振り返り、今後の課題をまとめることができる。
2					○	・調理について、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。
	食生活	5	・食文化の成り立ちを理解し、自分の住んでいる地域の食文化について理解する。	○	○	・製作する物に適した材料や縫い方について理解している。
3					○	・用具を安全に取り扱い、製作が適切にできる。
					○	・自分らしい工夫や作業内容の改善を加え、計画を修正しながら作品を完成させることができる。
					○	・布や用具を正しく安全に扱い、意欲的に製作を進めることができる。
			・一日分の献立作成の方法を理解し、作成する。	○	○	・地域の食文化について理解していると同時に、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。
				○	○	・和食の調理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いる。
				○	○	・和食の調理について、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。
			・自分たちの食生活をSDGsの視点から振り返り、食生活のあり方について考える。	○	○	・1日分の献立を作成する方法について理解している。
				○	○	・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いる。
				○	○	・中学生の1日分の献立について、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。
				○	○	・社会や環境に配慮した食生活について問題を見いだして課題を設定している。
				○	○	・社会や環境に配慮した食生活について考え、工夫している。
				○	○	・よりよい食生活を目指して、食事の役割や栄養、献立、調理などについて、工夫し創造し、実践しようとしている。
				○	○	・自立した消費者として、社会や環境について、課題の解決に主体的に取り組み、工夫し創造し、実践しようとしている。