

令和4年度 家庭科 第2学年 年間指導計画・評価計画

目 標		<ul style="list-style-type: none"> ・食事の役割と中学生に必要な栄養を満たす食事の計画・実践ができるようになる。 ・基本的な調理技能を身につけ実践できるようになる。 ・日常食の調理と和食、地域の食文化に関心を持てる。 ・生活を豊かにするものの手順を理解して工夫して製作することができる。 ・消費生活において金銭管理と購入について工夫して行えるようになる。 							
学期	月	単元	時	学習内容	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度	評価資料	
1学期	4	B 食生活	1 食事の役割と食習慣	2	○食事の役割について理解し、毎日の食事に関心をもつ。	○生活の中で食事が果たす役割について理解している。 ○健康によい食習慣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。	○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。 ○よりよい食生活の実現に向けて、自分の食生活について、振り返って改善して、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。	ワークシート 提出物 授業参観 定期考査
	5		2 中学生に必要な栄養を満たす食事	7	○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れることを理解する。 ○中学生が1日にとりたい食品と分量を知る。 ○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。	○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。 ○栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的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問題を見いだして課題を設定している。 ○中学生の1日分の献立について解決策を構想している。	○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。 ○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、振り返って改善して、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。	ワークシート 提出物 授業参観 調理技能 定期考査
	6	B 衣生活	3 生活を豊かにするものの製作	8	○布を用いて生活を豊かにするものを考える。 ○製作の計画を立て、手縫いやミシン縫いで生活を豊かにするものを製作する。 ○生活を快適にしたり、資源や環境に配慮したりするなど、自分や家族地域の人の生活を豊かにするための物を製作する。	○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とともに、用具を安全に取り扱い、製作が適切にできる。	○資源や環境に配慮し、生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画や製作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している。	○よりよい生活の実現に向けて、生活を豊かにするための布を用いた製作について、課題の解決に主体的に取り組む、振り返って改善して、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。	ワークシート 作品 授業参観 定期考査
9	作品：スウェーデン刺しゅう作品								
2学期	10	B 食生活	3 さまざまな食品とその選択	4	○生鮮食品の特徴がわかる。 ○目的に応じて生鮮食品を選択・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。	○日常生活と関連付け、用途に応じた生鮮食品の選択について理解しているとともに適切に選択できる。 ○日常生活と関連付け、用途に応じた加工食品の選択について理解しているとともに適切に選択できる。 ○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ともに、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。	○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。 ○よりよい生活の実現に向けて、食品の選択について、振り返って改善して、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。	ワークシート 提出物 授業参観 定期考査
	11		4 日常食の調理	3	○肉の特徴や調理上の取り扱い方がわかり、肉を調理することができる。 ○魚の特徴や調理上の取り扱い方がわかり、野菜を調理することができる。 ○野菜の特徴や調理上の取り扱い方がわかり、野菜を調理することができる。	○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ともに、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ともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。 ○魚に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。 ○野菜に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、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。 ○日常の1食分の調理の仕方や調理計画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。	○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。 ○また、振り返って改善して、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。	ワークシート 提出物 調理技能 授業参観 定期考査
			5 地域の食文化	1	○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。 ○伝統食であるお正月料理について知る。	○地域の食文化について理解しているとともに、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む、振り返って改善して、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。	ワークシート 提出物 授業参観 定期考査
			生活の課題と実践	1	○今まで学習してきた、「家族・家庭生活」「衣食住の生活」「消費生活・環境」の中から他の内容とも関連させて課題解決に向けて計画を立て実践できる。 ○実践したことをまとめ、発表し、よりよい生活にするための新たな課題を見付け、次の実践につなげられる。		○自分や家族の衣生活や環境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。	○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む、振り返り、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。	ワークシート 提出物 授業参観 定期考査
			6 献立づくり	2	○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む、振り返って改善して、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。	ワークシート 提出物 授業参観 調理技能 定期考査
3学期	1	C 消費生活	7 持続可能な食生活	3	○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。		○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む、工夫し創造し、実践しようとしている。	ワークシート 提出物 授業参観 定期考査
	2		1 家庭生活と消費	2	○物資とサービスの特徴がわかる。 ○消費生活のしくみがわかる。 ○収支のバランスをはかり、計画的に金銭管理する必要があることがわかる。	○物資・サービスについて理解している。 ○計画的な金銭管理の必要性について理解している。	○物資・サービスの購入について問題を見いだして課題を設定している。 ○物資・サービスの購入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。	○商品（物資・サービス）の選択と金銭管理について、課題の解決に主体的に取り組む、振り返って改善して、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。	ワークシート 提出物 授業参観 定期考査
	3		2 購入・支払いと生活情報	2	○店舗販売と無店舗販売の特徴がわかる。 ○売買契約について問題発生の原因や予防方法を含め、理解する。	○購入方法や支払い方法の特徴が分かり、計画的な金銭管理の必要性について理解している。 ○売買契約の仕組みについて理解している。	○物資・サービスの購入について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想している。	○計画的な金銭管理について、課題の解決に主体的に取り組む、振り返って改善して、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。	ワークシート 提出物 授業参観 定期考査
総時数			35						