

月	単 元 名 (教材名) (配当時数)	学 習 活 動 ・ 内 容	評価の主な観点			評 価 の 観 点 規 準	評価のための 判断材料
			主体的に学習に取り組む態度	思考・判断・表現	知識・技能		
4月	「ガイダンス」 家庭科について 安全について (5)	<ul style="list-style-type: none"> 自分の成長を振り返り、自分の成長や生活は家族やそれにかわる人々に支えられていることに気付く。 家庭、学校地域での生活を振り返るとともに、小学校の学習内容や習得した知識と技術について確認する。 中学校での学習内容に興味を持ち、3学年間の学習の見通しをもつ。 	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 小学校の学習を振り返り、中学校3学年間の見通しを持って、学習に取り組もうとしている。 一年間に学習する内容を理解する。 自分の成長や生活は家族やそれにかかわる人々に支えられてきたことに気付いている。 	<ul style="list-style-type: none"> 学習ノート 活動状況の観察 ワークシート プリント 出席点
5月	「B食生活と自立」 健康と食生活 (5)	<ul style="list-style-type: none"> 食生活を点検し、課題を見つける。 食事の役割についてまとめる。 心身の健康によい食習慣について考える。 	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 食事の役割について理解できる。 毎日の食生活に関心をもつことができる。 自分の食生活を振り返り、課題を見つけることができる。 栄養素の種類とはたらきを理解し、中学生に必要な栄養素の特徴がわかる。 	<ul style="list-style-type: none"> 学習ノート 活動状況の観察 ワークシート プリント 出席点
6月	調理に必要なものの製作 (5)	<ul style="list-style-type: none"> 栄養素の種類と働きについてまとめる。 体内での水の働きをまとめる。 食品の栄養的特徴を理解し、食品群別摂取量の目安を活用する。 	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 食品群別摂取量のめやすを満たすように食品を組み合わせて、1日の献立を立てることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 学習ノート 活動状況の観察 ワークシート プリント 期末テスト 出席点
7月		<ul style="list-style-type: none"> 中学生に必要な栄養の特徴について考える。 	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 安全に配慮し、自分の生活を豊かにするものを考える。 製作に必要な材料・用具、目的に合った縫い方などを知り、実践することができる。 製作したものを自分なりに考え、工夫したデザインをつけることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 学習ノート 活動状況の観察 ワークシート 期末テスト プリント 出席点
9月 10月	「B食生活と自立」 食品の選択と保存 (5)	<ul style="list-style-type: none"> 食品成分表を使い、身近な食品の栄養的特徴を調べまとめる。 食品の栄養的特質について理解する。 食品の栄養的特質や中学生の1日に必要な食品の種類、食品について調べたり、軽量したりする。 食品のさまざまな保存方法を知る。 	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 栄養素や食品の性質など基礎的な知識を理解している。 生鮮食品と加工食品の特徴が分かる。 食品の表示の意味を理解できる。 食品の鮮度や表示を見て、自分で選択できる。 購入した食品を適切に保存できる。 食の情報を正確に読み取り、判断できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 学習ノート ワークシート 活動状況の観察 プリント 出席点

11月	調理をしよう（8）	<ul style="list-style-type: none"> ・献立を決め、食品の調理上の性質を生かした調理の要点をまとめる。 ・調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫する。 ・安全と衛生に気を付けて調理をする。 ・調理実習の反省をし、評価をする。 	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・製作手順を理解し、製作を行っている。 ・調理の流れと手順がわかり、計画を立てることができる。 ・安全面を考慮し、班で協力して作業をすることができる。 ・安全や衛生に注意することができる。 ・火・包丁・まな板・計量器具の使い方が分かる。 ・肉の特徴や調理上の取り扱い方が分かり、肉を調理することができる。 ・だしをとることができる。 ・調理実習 ・さかなの特徴や調理上の取り扱い方がわかる。 ・野菜の特徴や調理上の取り扱い方が分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学習ノート ・活動状況の観察 ・ワークシート ・プリント ・実技テスト ・作品器具の使用方法 ・出席点
12月							
1月	地域の食材と食文化（7）	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材や季節の食材について調べる。 ・地域の食文化について調べる。 ・食生活を取り巻く問題・環境問題などを把握し、自分の食生活をよりよくする方法を考える。 ・持続可能な社会を作るために自分に何ができるのかを考える。 	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・自らの生活を振り返り、知識や技術を実践しようとしている。 ・地域で生産される食材を知り、調理を通して地域の食文化を理解する。 ・日本の行事食について知り、行事食を生活に生かすことができる。 ・持続可能な社会を作るために何ができるのか考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学習ノート ・期末テスト ・活動状況の観察 ・ワークシート ・プリント ・出席点
2月							
3月							