

令和5年度 神代中学校 家庭科 2学年 年間指導計画・評価計画

1. 教科目標

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。

(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する。

(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、これから的生活を展望して課題を解決する力を養う。

(3) 自分と家族、家庭生活と地域との関りを考え、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。

2. 評価の観点及びその趣旨

【知識・技能】

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しているとともにそれらに係る技能を身に付けている。

【思考・判断・表現】

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。

【主体的に学習に取り組む態度】

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。

3. 2学年の目標

①家庭や家族の基本的な機能を知り、自分と家族のかかわりを考えることができる。

②食事が果たす役割と中学生の栄養の特徴について学び、健康による食習慣について考えることができる。

③食品の栄養的特徴を学び、1日分の献立を考えることができる。また、食品を適切に選択できるようになる。

④安全や衛生に注意して、日常食の調理ができるようになる。また、地域の食材を生かした調理を工夫して、実践することができます。

⑤消費者としての自覚を持ち、生活に必要な物資やサービスの適切な選択、購入活用ができるようにする。

4. 指導計画・評価計画

月	指導内容	観点・評価規準			評価場面(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】	
4	【食生活と栄養】(2時間) (1)食事の役割を考える (2)栄養素の種類とはたらき	・栄養素の種類と働きについて理解している。 ・中学生に必要な栄養の特徴について理解している。 ・栄養素の種類とはたらきについて、調べたりまとめたりすることができる。	・自分の食生活を点検し、課題を見つけ、健康によい食習慣について考え、工夫している。	・自分の食生活に关心をもち、健康によい食習慣について考え、日常生活で実践しようとしている。 ・中学生に必要な栄養の特徴について関心をもち、自分の食事と関わらせて考えている。	・授業に対する取り組み ・ワークノート ・プリント ・定期テスト ・小テスト
5	【献立作りと食品の選択】(6時間) (1)食品に含まれる栄養素を知る	・栄養的特質により食品を食品群に分類することができる。 ・食品群別摂取量の目安を具体的な食品で示すことができる。	・中学生に必要な栄養素量を満たす一日分の献立について、学んだ知識と技術を活用して工夫したり、自分なりの方法を考えたりしている。	・食品に含まれる栄養素について感心をもち、意欲的に学ぼうとしている。	
6	(2)何をどれくらい食べればよいか考えよう	・中学生に必要な栄養素量を満たす一日分の献立を、学んだ知識と技術を活用して作成することができる。	・調理の種類や目的に合う食品を、用途に応じ工夫して選択する。	①身近な食品に关心を持ち、調べ、よいものを見分けよいとする。 ②調理の種類や目的に合う食品を、用途に応じて選択しようとしている。	
7	(3)バランスのとれた食生活を考える (4)食品の選び方を考えよう	・食品添加物について理解し、加工食品を適切に使用することができる。 ・身近な食品の品質を見分け、食品を目的や用途に応じ、栄養や価格、調理の能率や嗜好、環境への影響などの諸条件も考慮して、適切に選択することができる。	①食材のそれぞれの特徴を生かした調理を工夫する。 ②調理の手順や時間を考慮して、能率のよい作業を工夫する。	①日常食の調理に关心をもち、意欲的に調理の計画を立てようとしている。 ②積極的に調理技術を習得しようとしている。 ③調理計画、実習を通して、食事についての関心を高め、日常生活で実践しようとしている。	・授業に対する取り組み ・ワークノート ・プリント ・実習の計画、振り返り用紙 ・定期テスト ・小テスト
8	【調理と食文化】(19時間) (1)食事づくりに挑戦しよう	①食品の調理上の性質や基本的な調理方法について理解する。 ②調理の基本的な操作の要点について理解する。	①食材のそれぞれの特徴を生かした調理を工夫する。 ②調理の手順や時間を考慮して、能率のよい作業を工夫する。	①日常食の調理に关心をもち、意欲的に調理の計画を立てようとしている。 ②積極的に調理技術を習得しようとしている。 ③調理計画、実習を通して、食事についての関心を高め、日常生活で実践しようとしている。	・授業に対する取り組み ・ワークノート ・プリント ・実習の計画、振り返り用紙 ・定期テスト ・小テスト
9	①調理の基礎	①安全と衛生や作業の能率に留意して調理ができる。			
10	②野菜の調理	②食品や調理器具を適切に扱うことができる。			
11	③魚の調理 ④肉の調理				
12	(2)地域の食文化を知ろう (3)持続可能な食生活をめざして	・郷土料理を調べ、まとめることができる。	・食生活を改善したりといっそう豊かにするために、日常食や地域の食材を生かした調理について課題をもち、自分なりに工夫をしたり考えたりしている。	・日本全国の郷土料理について関心をもっている。 ・食生活を取り巻く問題について関心をもち、よりよくしようとという態度が見られる。	・授業に対する取り組み ・ワークノート ・プリント
【わたしたちの消費と環境】(8時間)					
1	・消費生活について考えよう (1)物資やサービスの選択	①中学生に周りの深い販売方法の利点と問題点を理解している。 ②物資の選択、購入活用、廃棄に必要な基礎的な知識を理解している。 ③消費者の基本的な権利と責任を理解している。	①消費生活の問題点を見つけ、収集・整理した情報を活用して、消費生活をよりよくする方法を自分なりに考え方でいる。	①消費のあり方について振り返り、身近な販売方法の特徴や利点と問題点に关心をもつ。 ②自分や家族の消費生活に关心を持ち、消費のあり方を改善しようとしている。 ③消費者トラブルに关心を持ち、防止方法を積極的に話し合おうとしている。 ④環境に配慮した消費生活を実践しようとしている。	・授業に対する取り組み ・ワークノート ・プリント ・提出物 ・定期テスト
2	(2)いろいろな販売方法と支払い方法	①物資、サービスの選択、購入のための情報収集・整理することができる。	②生活の中にあるマークの意味を理解し、今後の生活に生かそうとしている。		
3	・消費者としての自覚を持とう (1)わたしたちの生活と契約 (2)消費者を取り巻く問題 (3)クーリングオフ制度 ・持続可能な社会	②環境に配慮して、物資の活用と廃棄が適切にできる。			