

年間指導計画			観点別評価の評価規準		
月	題材	時間	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
4	B 衣食住の生活 1 食事の役割と食習慣	3	・生活の中で食事が果たす役割について理解している。 ・中学生に必要な栄養の特徴が分かり、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、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。	・よりよい生活の実現に向けて、食事の役割と中学生の栄養の特徴について、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、実現しようとしている。
5	2 中学生に必要な栄養を満たす食事 6 献立づくり	8	・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課題を解決する力を身に付けている。	・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、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。
6			・中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解している。		
7			・生鮮食品と加工食品の違いや、その選択方法について理解している。		
9	3 さまざまな食品とその選択	4	・日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。	・物資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、日常食の調理と地域の食文化について、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					
11	4 日常食の調理 5 地域の食文化	18	・食品や調理器具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。	・日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画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課題を解決する力を身に付けている。	
12			・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。		
1			・地域の食文化や行事食について理解している。”		
2			・食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。”		
3	7 持続可能な食生活 ○生活の課題と実践	2			・よりよい生活の実現に向けて、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。”
主たる評価材料			実技・定期考査 など	課題・提出物 など	振り返りカード・提出物 など