

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 2 食品と栄養素	2	・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。	・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、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。
5	3 中学生に必要な食事 5 献立作り	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。	・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、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。
6	1 人間にとっての食事	15	・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。	・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。	・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。
7	4 日常食の調理と地域の食文化		・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			・生活の中で食事が果たす役割について理解している。		
10			・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。		
11			・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。		
12	6 持続可能な食生活	2	・地域の食文化や行事食について理解している。	・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。	・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。
1	B 衣食住の生活 1 人間にとっての住まい	10	・家族の生活と住空間との関わりが分かり、住居の基本的な機能について理解している。	・家族の安全を考えた住空間の整え方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、住居の機能と安全な住まい方について、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。
2	2 生活に必要な住空間		・家庭内の事故の防ぎ方など家族の安全を考えた住空間の整え方について理解している。		
3	3 自然とともにある住生活 4 安全で健康的な住生活				
3	5 持続可能な住生活				
主たる評価材料			実技・定期考査 など	ワークシート・提出物 など	ワークシート・提出物 など