

学期	月	時数	単元	内容のまとめり	学習内容	評価の観点			評価基準(B)	評価方法				
					授業 (家庭学習及び休業中の課題)	知・技	思判表	学 び		授業 (家庭学習)	各種テスト 及びその他			
1 学期	4	4	家族・家庭と地域	家庭分野のガイダンス	1学年の授業内容について理解する	○			(知・技) 家族・家庭の基本的な機能について理解している。	ノート プリント 授業観察	定期 考 査			
					自立と共生、家庭の機能を知る		○		(思・判・表) 基本的な機能を考え、生活を工夫している。					
				家族・家庭の基本的な機能	中学生としての自立を考える		○		(思・判・表) 自立に向けて中学生の自分にできることを考え、工夫している。					
					家庭生活と地域との関わりを理解する	○			(知・技) 地域の人々と、協力・協働して家庭生活を営む必要があることに気付いている。					
					社会の仕組みと家庭生活の関係を知る			○	(学) 家族とのかかわりについて、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。					
					より良い家族との関わりについて考える	○	○		(知・技) 家族の互いの立場や役割について理解している。(思・判・表) 家族との関わりについて解決策を構想し、考察したことを論理的に表現している。					
	5	4	食生活	食事の役割	食事の役割について理解し、関心をもつ	○			(知・技) 食事の役割と共食の意義について理解している。	ノート プリント 授業観察				
				健康によい食習慣	規則正しく食事をとることの重要性を知る		○	○	(思・判・表・学び) 自分の食生活と結び付けて考えることができる。					
				中学生の発達と必要な栄養	中学生に必要な栄養の特徴を理解する		○		(思・判・表) 自分の食生活を振り返り、論理的に表現している。					
					食事摂取基準について知る	○			(知・技) 食事摂取基準の意味がわかる。					
				栄養素のはたらき	栄養素の働きと種類を理解する			○	(学び) 栄養素の種類とはたらきについて、主体的に調べて取り組もうとしている。					
					食品成分表の見方を理解する	○			(知・技) 食品成分表の見方がわかる。					
	7	6	衣生活	作って楽しい布製品	作業に必要な用具の安全な取り扱いができる	○	○	○	(知・技) 製作するものに適した材料や縫い方理解している。 (知・技) 用具を安全に取り扱い、製作が適切にできる。 (思・判・表) 製作計画や製作について問題を見出して課題を設定し、論理的に表現している。 (学び) 製作に関心を持ち、主体的に取り組んだり振り返って改善したりしている。	ノート プリント 授業観察 作品				
				生活に役立つ作品の製作	作業手順に従って製作を進めることができる									
	9													
2 学期	10	2	食生活	6つの基礎食品群	食品を6つの基礎食品群に分類できる	○			(知・技) 食品成分表の見方がわかり、食品群に分類できる。	ノート プリント 授業観察 課題	定期 考 査			
					食品群別摂取量のめやすについて理解する		○		(思・判・表) 自分が毎日摂取している食品の過不足を確認できる。					
				献立ステップ1	目で見て栄養のバランスが取れているか判断できるようになる		○		(思・判・表) 栄養バランスがとれた弁当を判断することができる。					
	11			日常食の調理	材料に適した加熱調理の仕方について理解する	○	○	○	(思・判・表) 調理の仕方や調理計画について問題を見出し課題を設定している。 (知・技) 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。 (学び) 日常の1食分の調理について、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。					
				野菜・いもの調理	野菜・いもに適した加熱調理の仕方を知る									
				肉の調理	肉に適した加熱調理の仕方を知る									
				魚の調理	魚に適した加熱調理の仕方を知る									
	12			地域の食文化	地域の食文化について理解する	○			(知・技) 地域の食文化について理解しているとともに、和食の調理が適切にできる。					
				和食	地域の食材を用いた和食の調理ができる			○	(学び) 和食の調理について、課題の解決に主体的に取り組み、生活を工夫し創造し実践しようとしている。					
				郷土料理	郷土料理を知る			○	(学び) 行事にちなんだ食物や、地域特有の料理に関心を持ち実践しようとしている。					
				行事食	行事食(雑煮・おせち料理)を知る		○		(思・判・表) 食文化について課題を設定し実践したことを、論理的に表現している。					
3 学期	1	8	1日分の献立作り	1日に必要な栄養を満たす献立を考える	○			(知・技) 1日分の献立を作成する方法について理解している。	ノート プリント 授業観察	定期 考 査				
						○		(思・判・表) 中学生の1日分の献立について問題を見出し、考察したことを論理的に表現している。						
							○	(学び) 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んでいる。						
	2				食品が食卓にのぼるまで	食品が食卓にのぼるまでの流れを理解する		○				(思・判・表) 食品の生産から消費における問題点を見出して、課題を設定している。		
					生鮮食品の選択と保存	生鮮食品の特徴を理解し、選択・保存ができる	○					(知・技) 生鮮食品の特徴と、その表示の味方や保存方法について理解している。		
					加工食品の選択	加工食品の特徴を理解し、目的に応じた選択ができる					○	(学び) 用途に応じた食品の選択・判断について、工夫創造し実践しようとしている。		
	3				食品の安全と情報	情報を正確に読み取って判断し、選択する	○					(知・技) 食品の安全を保つ仕組みについて理解している。		
					持続可能な食生活をめざして	持続可能な食生活を送るために工夫することができる		○				(思・判・表) 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。		
							○	(学び) よりよい食生活を目指して、工夫し創造し実践しようとしている。						