

令和7年度 第1学年「家庭科」年間指導・評価計画

世田谷区立芦花中学校

学期	月	時数	単元	内容のまとめ	学習内容	評価の観点			評価規準(B)	評価方法	
					授業	知・技	思判表	学び		授業 (家庭学習)	各種テスト 及びその他
					(家庭学習及び休業中の課題)						
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	○			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		○		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		○		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	○			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			○	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		○	○	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	○			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		○	○	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		○		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	○			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			○	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	○			食品成分表の見方がわかる。		
	7	7	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	○	○	○	製作するものに適した材料や縫い方を理解している。 用具を安全に取り扱い、製作が適切にできる。 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。 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						
	10			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	○			食品成分表の見方がわかり、食品群に分類できる。		
					食品群別摂取量のめやすについて理解する		○		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		○		栄養バランスがとれた弁当を判断することができる。			

2 学期	11	12	食生活	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	○	○	○	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。 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。 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。	ノート プリント 授業観察 作品 課題	定期 考査
				肉・魚・野菜の調理	それぞれに適した加熱調理の仕方を知る						
				基礎技能	基本的な調理操作や器具の取り扱いが適切にできる						
				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						
	12			地域の食文化	地域の食文化について理解する	○			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			○	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			○	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		○		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	○			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 課題	定期 考査
							○		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。		
								○	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		○		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	○			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			○	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			和食について	和食の文化や特長を知り、食について振り返る	○		○	和食の基本やマナーを理解している。食生活を振り返り、改善しようとする意欲をもつ。		
				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		○		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。		
							○	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。			