

家庭科

1 年 【35時間】

目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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つけるようにする。 ・ 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、これからの生活を展望して課題を解決する力を養う。 ・ 自分と家族、家庭生活と地域の関わりを考え、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。 	
学 期	単元名・教材名等	達成したい主な姿 【評価の観点】
1	自分と家族の生活をみつめよう 食事の役割と中学生の栄養の特徴 中学生に必要な栄養を満たす食事	【知】 ・ 自分の成長と家族や家庭生活との関わり、家族・家庭の基本的な機能について理解している。 ・ 家族や地域の人々と協力・協働して家庭生活を営む必要があることに気づいている。 【思】 ・ 家族・家庭や地域における生活の中から家族・家庭生活について問題を見いだし、課題をもって考え、解決している。 【知】 ・ 生活の中で食事が果たす役割や健康に良い食習慣、栄養素の種類と働き、中学生に必要な栄養の特徴について理解している。 【思】 ・ 自分の食習慣について問題を見いだし課題を設定している。 【主】 ・ 自分の食習慣について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。 【知】 ・ 身近な食品の栄養的特質、中学生の1日に必要な食品の種類と概量、1日分の献立を作成する方法について理解している。 【思】 ・ 中学生の1日分の献立について問題を見いだし課題を設定し、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】 ・ 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	調理のための食品の選択と購入 日常食の調理と地域の食文化	【知】 ・ 日常生活と関連付け、用途に応じた食品(生鮮食品・加工食品)の選択や、食品の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできる。 【知】 ・ 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について適切にできる。 ・ それぞれの材料(魚、肉、野菜)に適した加熱調理の仕方や基礎的な日常食の調理が適切にできる。 ・ 野菜・いも・肉・魚に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできる。 ・ 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。 ・ 和食の調理について問題を見いだし課題を設定し、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。 【思】 ・ 日常の1食分の調理について問題を見いだし課題を設定し、実践に向けた計画を考え、工夫している。 ・ 野菜・いも・肉・魚の調理について問題を見いだし課題を設定し、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】 ・ 日常の1食分の調理や、野菜・いも・肉・魚の調理、和食の調理について、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。
3	生活の課題と実践	【思】 ・ 自分や家族の食生活や消費生活について問題を見いだし課題を設定し、解決策を構想し、計画を立てて実践した結果を評価・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】 ・ 自分や家族の食生活や消費生活について、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。