

令和8年度 年間指導計画（評価計画） 家庭 8年

1 評価の観点及びその趣旨

観 点		趣 旨
①	知識・技能	生活と技術について理解しているとともに、それらに係わる技能を身に付けている。
②	思考・判断・表現	生活や社会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、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	主体的に学習に取り組む態度	よりよい生活の実現や持続可能な社会の構築に向けて、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 年間指導計画

月	単元名	指導内容	時数	観点	評価規準	評価方法
4 5	住生活と自立 (1) 住まいのさまざまな役割 (2) 安全な住まい (3) 快適な住まい	・住居の基本的な機能と安全を考えた室内環境を理解し、快適な住まい方を工夫させる。 ・住まいの安全対策を考えさせる。 ・快適な室内環境を考えさせる。	5	① ② ③	・住まいには共同生活の空間と個人生活の空間があることに興味をもっている。 ・住居の基本的な機能な機能を理解している。 ・住まいの安全について興味をもっている。 ・安全な住まい方を具体的に工夫し・理解している。 ・生活環境が、人の健康に影響があることに興味をもっている。 ・室内環境を快適に整えるために工夫し、その方法を理解している。）	ワークシート ワークシート
6 7 9 10	身近な消費生活と環境 (4) 環境に配慮した生活 布を用いた物の製作	・自分や家族の消費生活が環境に与える影響について考え、環境に配慮した消費生活について工夫し、実践できるようにする。 ・布を用いた物の製作を通して、生活を豊かにするための工夫ができるようにする。	16	① ② ③	・自分や家族の消費生活が環境に与える影響に関心をもとうとしている。 ・自分や家族が環境に配慮した消費生活について考え、工夫している。 ・生活を豊かにする作品を製作しようとしている。 ・被服道具の正しい使い方ができる。	ワークシート 定期考査 被服実習
11 12 1	地域の食材と食文化① (1) 地域の食材と文化 調理をしよう (1) 野菜の調理 (2) 肉の調理 (3) 魚の調理 地域の食材と食文化② (2) 受け継がれる食文化	・地域の産物やその産物を活用した食文化を理解させる。 ・食料資源の現状や食生活が及ぼす環境問題について考えさせる。 ・安全と衛生に留意し、食品や調理用具等の適切な管理ができるようにする。	10	① ② ③	・地域の食材を利用することの意義に気付いている。 ・地域の食材を使った調理を考えることができる。 ・地域の食材を生かした料理を理解し、工夫している。 ・自分の食生活を振るかえり、食生活の課題を見つけようとしている。 ・環境に配慮した食生活を工夫しようとしている。 ・地域の伝統的な行事食や郷土料理を理解している。 ・調理の目的や食材にあった基本的な調理操作ができる。	ワークシート レポート ワークシート 定期考査 調理実習
2 3	身近な消費生活と環境 (1) 家庭生活と消費 (2) 商品の購入と選択 (3) よりよい消費生活のために	・自分や家族の消費生活に関心をもち消費者の基本的な権利と責任について理解させる。 ・販売方法の特徴について知り、生活に必要な物資・サービスの適切な選択、購入及び活用ができるようにする。	4	① ② ③	・自分や家族の消費生活に関心をもっている。 ・生活に必要な物の流れについて理解し、持続可能な消費行動の知識を身に付けている。 ・自分の消費生活を振り返り、課題を見付け、解決に向けて工夫している。	ワークシート 定期考査