

令和8年度 年間指導計画 1学年【家庭科】	指導担当	今 奏乃
-----------------------	------	------

月	単元・題材 指導目標 ( )は時数	観 点	評 価 材 料
4月 5月	家庭分野のガイダンス(1) 単元 家族・家庭生活(2) 1 様々な家族・家庭(2)  1 自分の成長と家族や地域の人々とのかかわりと、自分自身について理解させる。家族・家庭の機能及びそれを支える仕事や社会のしくみについて理解し、家族関係について考えさせる	<p><b>知識・技能</b></p> <p>家庭には様々な活動があることと、家庭の主な機能について理解している。</p> <p>自分や家族の生活は、家庭の内外の活動によって支えられていることを理解している。</p> <p>家庭生活を支える活動とそれを支える社会の仕事やしくみの学習をとおして、家庭生活と社会のつながりを理解している。</p> <p><b>思考・判断・表現</b></p> <p>家庭とのかかわりについて解決策を構想し、実践を評価・改善したりしている。</p> <p><b>主体的に学習に取り組む態度</b></p> <p>自分の成長は家族をはじめ、多くの人に支えられ、影響を受けてきたことについて、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。</p>	<input type="checkbox"/> 学習プリント <input type="checkbox"/> ペーパーテスト  <input type="checkbox"/> 学習プリント <input type="checkbox"/> ペーパーテスト  <input type="checkbox"/> 学習プリント <input type="checkbox"/> 観察
6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月	単元 衣食住の生活(32) 1 人間にとっての食事(2) 2 食品と栄養素(3) 3 中学生に必要な食事(2) 4 日常食の調理と地域の食文化(21) 5 献立作り(3) 6 持続可能な食生活(1)  1 食事の役割について理解し、毎日の食生活に関心をもたせる。 2 食品は食品群に分類されること、その食品群の五大栄養素との関係を理解させる。五大栄養素の体内ではたらきを理解させる。 3 中学生に必要な栄養の特徴を理解させる。1回の食事を目で見ても栄養のバランスがとれているか判断できるようにする。 4 調理の意義やおいしさと調理の関係について理解させる。衛生と安全・環境に配慮した調理実習の手順とポイントを理解させ、調理操作を身に付けさせる。生鮮食品の特徴を理解させ、目的に応じた選択・保存ができるようにする。肉・魚・野菜の調理上の性質を理解させ、野菜の調理をする。加工食品の特徴を理解させ、目的に応じた選択ができるようにする。地域で生産される食材の調理を通して、地域の食文化を理解させる。 5 一日分の献立作成の方法を理解し、作成することができるようにする。 6 食生活をSDGsの視点からふり返り、食生活のあり方について考えさせる。	<p><b>知識・技能</b></p> <p>健康な体づくりには「栄養」「運動」「休養」の調和がとれていることを理解している。</p> <p>調理実習の基本を理解し、調理によって食品が変化することを実感を伴って理解している。</p> <p>栄養素の種類と働きがわかり、食品の種類と概量について理解している。</p> <p>おいしさと調理の関係について理解している。</p> <p>調理の手順と注意点がわかり、衛生と安全に配慮した調理について理解している。</p> <p>野菜の切り方の名称について理解しているとともに適切に切ることができる。</p> <p>生鮮食品の特徴とその表示の見方について理解している。</p> <p>調理の目的や食材に合った取り扱いについて理解しているとともに、適切にできる。</p> <p>肉・魚・野菜の調理上の性質を理解しているとともに、適切に調理できる。</p> <p>加工食品の特徴や目的に応じた選択方法を理解している。</p> <p>地域で生産される食材の調理を通して、地域の食文化を理解している。</p> <p>一日分の献立を作成する方法について理解している。</p> <p><b>思考・判断・表現</b></p> <p>自分の食生活を調理や食事に関連させて考え、工夫している。</p> <p>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ている。中学生の1日分の献立について実践を評価したり、改善したりしている。</p> <p>うま味について理解し、五感を使って自分の言葉で表現することについて考え、工夫している。</p> <p>生鮮食品の選択や保存について問題を見いだして、課題を設定している。</p> <p>肉・魚・野菜の調理について実践を評価したり、改善したりしている。</p> <p>日常食の調理と地域の食文化について、課題解決に向けた一連の活動について考察したことを論理的に表現している。</p> <p>1日分の献立を作成し、1食分の調理の仕方や調理計画について問題を見いだして課題を設定している。</p> <p>社会や環境に配慮した食生活についての課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを論理的に表現している。</p> <p><b>主体的に学習に取り組む態度</b></p> <p>食事の役割について、問題解決に向けて自分の体験や一連の活動を振り返って改善しようとしている。</p> <p>栄養素の種類とはたらきについて、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。</p> <p>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もうとしている。</p> <p>中学生の1日分の献立について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。</p> <p>生鮮食品の選択について、課題の解決に主体的に取り組んでいる。</p> <p>調理実習について工夫し創造し、実践しようとしている。</p> <p>用途に応じた食品の選択・判断について工夫し創造し、実践しようとしている。</p>	<input type="checkbox"/> ペーパーテスト <input type="checkbox"/> 学習プリント <input type="checkbox"/> 調理実習  <input type="checkbox"/> ペーパーテスト <input type="checkbox"/> 学習プリント <input type="checkbox"/> プレゼンテーション  <input type="checkbox"/> 学習プリント <input type="checkbox"/> 観察