

## 第7学年 家庭科 年間指導・評価計画

### 目 標

生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造する資質・能力を育成することを目指す。

### 評価の観点及びその趣旨

観 点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に取り組む態度
趣 旨	家族・家庭の基本的な機能について理解を深め、生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	これからの生活を展望し、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して課題を解決する力を身に付けている。	これからの生活を展望し、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して課題を解決する力を身に付けている。

月	時 数	単元名 教材	学習内容・ねらい
4	2	家庭分野のガイダンス	<ul style="list-style-type: none"> <li>自分の成長を振り返り、自分の成長や生活は家族やそれに関わる人々に支えられていることに気づく。</li> <li>これまでの家庭生活や小学校家庭科の学習内容を振り返る。</li> <li>中学校での学習内容に興味を持ち、3学年間の学習の見通しを持つ。</li> <li>各内容と家族・家庭の基本的な機能が関連していることに気づく。</li> </ul>
	1	1編1章 食事の役割と中学生の栄養の特徴 ①どうして食事をするのだろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>食事の役割についてまとめる。</li> </ul>
5	1	②私たちの食生活	<ul style="list-style-type: none"> <li>食生活を点検し、課題を見つける。</li> <li>心身の健康に良い食習慣について考える。</li> </ul>
	1	③栄養素ってなんだろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養素の種類と働きについてまとめる。</li> <li>体内での水の働きをまとめる。</li> </ul>
6	1	④中学生に必要な栄養	<ul style="list-style-type: none"> <li>中学生に必要な栄養の特徴について考える。</li> </ul>
	2	1編2章 中学生に必要な栄養を満たす食事 ①食品に含まれる栄養素	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品成分表を使い、身近な食品の栄養的な特徴を調べる。</li> <li>食品の可食部100gと1回に食べやすい量に含まれるカルシウムの量の違いを把握する。</li> </ul>
	2	②何をどのくらい食べればよいか	<ul style="list-style-type: none"> <li>身近な食品を栄養的な特徴により6つの食品群に分類する。</li> <li>食品群別摂取量の目安と1日に必要な食品の種類と概量を知る。</li> </ul>
7	3	③バランスの良い献立作り	<ul style="list-style-type: none"> <li>中学生に必要な栄養を満たす1日分の献立を考える。</li> </ul>
9	1	1編3章 調理のための食品の選択と購入 ①食品の選択と購入	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品を選択する観点について知る。</li> <li>食品の表示について調べ、まとめる。</li> <li>用途に応じた食品の選択について考える。</li> </ul>
	1	②生鮮食品の特徴	

	1	③加工食品の特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮食品の特徴と表示の内容、品質の見分け方を知る。</li> <li>・加工食品の特徴と表示の内容、品質の見分け方を知る。</li> </ul>
	1	④食品の保存と食中毒の防止	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品のさまざまな保存方法を知る。</li> <li>・食中毒の防止について考える。</li> </ul>
10	3	1 編 4 章 日常食の調理と地域の食文化 ①日常食の調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立を決め、食品の調理上の性質を生かした調理の要点をまとめる。</li> <li>・調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫する。</li> <li>・調理実習の準備をする。</li> <li>・安全と衛生に気をつけて調理をする。</li> <li>・試食をする。</li> <li>・後かたづけをする。</li> <li>・調理実習の反省をし、評価をする。</li> </ul>
11	2	②野菜・いもの調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜・いもの調理上の性質を知る。</li> <li>・安全と衛生に気をつけて、野菜・いもの調理をする。</li> </ul>
	2	③肉の調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉の調理上の性質を知る。</li> <li>・安全と衛生に気をつけて、肉の調理をする。</li> </ul>
12	2	④魚の調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の調理上の性質を知る。</li> <li>・安全と衛生に気をつけて、魚の理をする。</li> </ul>
1	3	⑤日本の食文化と和食の調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の食材や季節の食材について調べる。</li> <li>・地域の食文化について調べる。</li> <li>・地域の食材を用いた和食の調理をする。</li> </ul>
2	2	⑥持続可能な食生活を目指して	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活を取り巻く問題を把握し、持続可能な食生活のためにできることを考える。</li> </ul>
3	3	生活の課題と実践	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学習してきたことを生かし、改善する点や課題はないか、自分や家族の食生活を見直す。</li> <li>・課題を解決したり、より豊かな生活にしたりするための工夫を考え、計画を立て実践する。</li> <li>・各自で実践したことをまとめ、発表し合う。</li> </ul>

### 【かがやきの評価について】

- 1 知識・技能  
「授業観察」「定期考査」「提出物」「作品」「実技テスト」
- 2 思考・判断・表現  
「授業観察」「提出物」「作品」
- 3 主体的に取り組む態度  
「授業観察」「課題への取組」「提出物」「授業に必要な物の準備状況」