

令和6年度 第7学年 家庭科 年間指導計画及び評価規準						
学期	月	時数	題材名	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1	4	2	家庭分野のガイダンス ・これまでの家庭生活や自分の成長を振り返り、それらに関わる人々の存在に気づく。 ・中学校での学習内容と家族・家庭の基本的な機能が関連に興味を持ち、3学年間の学習の見通しを持つ。	・自分の成長と家族や家庭生活との関わりについて理解している。(定期考査、ワークシート) ・家族・家庭の基本的な機能について理解している。(定期考査、ワークシート) ・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。(定期考査、ワークシート)	・自分や家族が担う家族・家庭の基本的な機能を考え、生活を工夫している。(定期考査、ワークシート) ・自立に向けて中学生の自分に出来ることを考え、工夫している。(定期考査、ワークシート)	
			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 ②私たちの食生活 ③栄養素ってなんだろう ④中学生に必要な栄養	・生活の中で食事が果たす役割について理解している。(定期考査、ワークシート) ・健康によい食習慣について理解している。(定期考査、ワークシート) ・栄養素の種類と働きについて理解している。(定期考査、ワークシート) ・中学生に必要な栄養の特徴について理解している。(定期考査、ワークシート)	・自分の食習慣について問題を見いだして課題を設定している。(定期考査、ワークシート)	・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。(定期考査、ワークシート)
	5	4	中学生に必要な栄養を見たす食事 ①食品に含まれる栄養素 ②何をどのくらい食べればよいか ③バランスの良い献立作り	・身近な食品の栄養的な特質について理解している。(定期考査、ワークシート) ・中学生の1日に必要な食品の種類と概量について理解している。(定期考査、ワークシート) ・1日分の献立を作成する方法について理解している。(定期考査、ワークシート)	・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、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。(定期考査、ワークシート)	・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。(定期考査、ワークシート)
	6	7				
2	9	4	調理のための食品の選択と購入 ①食品の選択と購入 ②生鮮食品の特徴 ③加工食品の特徴 ④食品の保存と食中毒の防止	・日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。(定期考査、ワークシート) ・日常生活と関連付け、用途に応じた生鮮食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。(定期考査、ワークシート) ・日常生活と関連付け、用途に応じた加工食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。(定期考査、ワークシート) ・食品の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。(定期考査、ワークシート)		
	10	11	日常食の調理と地域の食文化 ①日常食の調理 ②野菜・いもの調理 ③肉の調理 ④魚の調理	・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理解しているとともに、適切にできる。(定期考査、ワークシート、実習) ・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。(定期考査、ワークシート、実習) ・野菜・いもの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。(定期考査、ワークシート、実習) ・肉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。(定期考査、ワークシート、実習) ・魚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。(定期考査、ワークシート、実習)	・日常の1食分の調理について問題を見いだして課題を設定し、実践に向けた計画を考え、工夫している。(定期考査、ワークシート、実習) ・野菜・いもの調理について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。(定期考査、ワークシート、実習) ・肉の調理について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。(定期考査、ワークシート、実習) ・魚の調理について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。(定期考査、ワークシート、実習)	・日常の1食分の調理について、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。(定期考査、ワークシート、実習) ・野菜・いもの調理について、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。(定期考査、ワークシート、実習) ・肉の調理について、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。(定期考査、ワークシート、実習) ・魚の調理について、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。(定期考査、ワークシート、実習)
	11	12				
3	1	2	⑤日本の食文化と和食の調理 ⑥持続可能な食生活を目指して	・地域の食文化について理解しているとともに、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。(定期考査、ワークシート、実習)	・和食の調理について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。(定期考査、ワークシート、実習)	・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。(定期考査、ワークシート、実習) ・よりよい食生活を目指して、食事の役割や栄養、献立、調理などについて、工夫し創造し、実践しようとしている。(定期考査、ワークシート、実習)
			生活の課題と実践		・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て課題を設定し、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。(定期考査、ワークシート)	・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。(定期考査、ワークシート)
	2	3				
		35				