

令和6年度 指導計画・評価計画 2学年 教科名【技術・家庭科 家庭分野】 使用教科書【東京書籍】 指導者【屋代法子】

時 間	指導項目	学習活動・内容	評価の観点			主な評価基準
			知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度	
1	①どうして食事をするの だろう (0.5)	・食事の役割についてまとめる。	・生活の中で食事が果たす役割について理解している。			知識・技能 ・定期考査 ・実習 ・授業プリント ・レポート ・作業の取り組み
	②私たちの食生活 (0.5)	・食生活を点検し、課題を見つける。 ・心身の健康に良い食習慣について考える。	・健康によい食習慣について理解している。	・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。	・課題の解決に主体的に取り組も うとしている。	
	③栄養素ってなんだろう (1)	・栄養素の種類と働きについてまとめる。 ・体内での水の働きをまとめる。	・栄養素の種類と働きについて理 解している。			
	④中学生に必要な栄養 (1)	・中学生に必要な栄養の特徴について考える	・中学生に必要な栄養の特徴につ いて理解している。			
	①食品に含まれる栄養素 (2)	・食品成分表を使い、身近な食品の栄養的な 特徴を調べる。	・身近な食品の栄養的な特質につ いて理解している。			思考・判断・表現 ・定期考査 ・授業プリント ・レポート ・作業の取り組み
	②どのくらい食べればよ いか (2)	・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。	・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。			
	③バランスの良い献立作 り (2)	・中学生に必要な栄養を満たす1日分の献立 を考える。	・1日分の献立を作成する方法につ いて理解している。	・中学生の1日分の献立について 課題を解決する力を身に付けてい る。	・中学生の1日分の献立について、 生活を工夫し創造し、実践しよう としている。	
	①食品の選択と購入(1)	・食品を選択する観点について知る。 ・食品の表示について調べ、まとめる。 ・用途に応じた食品の選択について考える。	・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。			主体的に学習に取り 組む態度 ・定期考査 ・授業プリント ・レポート ・作業の取り組み
	②生鮮食品の特徴 (1)	・生鮮食品の特徴と表示の内容、品質の見分 け方を知る。	・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。			
	③加工食品の特徴 (1)	・加工食品の特徴と表示の内容、品質の見分 け方を知る。	・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			
④食品の保存と食中毒の 防止 (1)	・食品のさまざまな保存方法を知る。 ・食中毒の防止について考える。	・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るとも に、適切にできる。				
2	①日常食の調理 (2)	・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。 ・調理に必要な手順や時間を考え、調理計画 を工夫する。 ・調理実習の準備をする。 ・安全と衛生に気をつけて調理をする。 ・試食をする。 ・後かたづけをする。 ・調理実習の反省をし、評価をする。	・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。 ・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。	・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。	・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。	

	②野菜・いもの調理(3)	<ul style="list-style-type: none"> 野菜・いもの調理上の性質を知る。 安全と衛生に気をつけて、野菜・いもの調理をする。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。
	③肉の調理(3)	<ul style="list-style-type: none"> 肉の調理上の性質を知る。 安全と衛生に気をつけて、肉の調理をする。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 肉の調理について課題を解決する力を身に付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> 肉の調理について、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
	④魚の調理(3)	<ul style="list-style-type: none"> 魚の調理上の性質を知る。 安全と衛生に気をつけて、魚の調理をする。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 魚の調理について課題を解決する力を身に付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> 魚の調理について、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
	⑤日本の食文化と和食の調理(1)	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食材や季節の食材について調べる。 地域の食文化について調べる。 地域の食材を用いた和食の調理をする。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 和食の調理について課題を解決する力を身に付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> 和食の調理について、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
	⑥持続可能な食生活を指して(1)	<ul style="list-style-type: none"> 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。 			<ul style="list-style-type: none"> よりよい食生活を指して、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。
	生活の課題と実践(3)	<ul style="list-style-type: none"> 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。 		<ul style="list-style-type: none"> 自分や家族の食生活や消費生活について課題を解決する力を身に付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分や家族の食生活や消費生活について、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
3	①消費者としての自覚(1)	<ul style="list-style-type: none"> 自分や家族の消費生活を振り返り、適切な消費行動について考える。 契約の意味について理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> 物資・サービスについて理解している。 売買契約の仕組みについて理解している。 		
	②購入方法と支払い方法(1)	<ul style="list-style-type: none"> 具体的な買い物の場面を取り上げ、購入方法や支払い方法について考える。 	<ul style="list-style-type: none"> 購入方法や支払い方法の特徴を理解している。 		<ul style="list-style-type: none"> 計画的な金銭管理について、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
	③計画的な金銭の管理(1)	<ul style="list-style-type: none"> 計画的な金銭管理の必要性を理解する。 三者間契約の仕組みについて理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> 計画的な金銭管理の必要性について理解している。 		<ul style="list-style-type: none"> 消費者被害の対応について、実践しようとしている。
	④消費者トラブルとその対策(2)	<ul style="list-style-type: none"> 消費者に関わるトラブルなどの実際の例を取り上げ、その解決方法について考える。 消費者トラブルの解決方法をグループで話し合い、発表する。 	<ul style="list-style-type: none"> 消費者被害の背景とその対応について理解している。 		<ul style="list-style-type: none"> 消費者被害の対応について、課題の解決に主体的に取り組む、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
	⑤何を考えて決めますか～意思決定のプロセス～(1)	<ul style="list-style-type: none"> 商品(物資やサービス)を適切に選択、購入する方法について考える。 商品の選択、購入をするときに必要な情報を収集し、整理する。 	<ul style="list-style-type: none"> 商品(物資・サービス)の選択に必要な情報の収集・整理が適切にできる。 	<ul style="list-style-type: none"> 商品の選択について課題を解決する力を身に付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> 商品の選択について、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
合計	35h				

