

令和8年度 昭島市立清泉中学校  
家庭 年間指導計画・評価規準〔第2学年〕

| 学期      | 月  | 時数 | 単元名と内容                                | 単元のねらい                                 | 観点別評価規準(主たるもの)                                                                                   |                                                                                                                                                             |                                                                                       |
|---------|----|----|---------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|         |    |    |                                       |                                        | 知識・技能                                                                                            | 思考・判断・表現                                                                                                                                                    | 主体的に取り組む態度                                                                            |
| 1<br>学期 | 4  | 1  | ○食事の役割と食習慣                            | ○食事の役割や中学生の栄養の特徴について理解する。              | ○食事の役割や健康と食習慣の重要性について理解している。                                                                     | ○食生活を振り返り、課題を見つけ、解決するための食品の組み合わせや食習慣を考えることができる。                                                                                                             | ○自分の食習慣に関心をもち、健康によい食生活について考え、実践しようとしている。                                              |
|         |    | 5  | ○中学生に必要な栄養を満たす食事                      | ○中学生に必要な栄養を満たす食事を考えられる。                | ○中学生に必要な栄養と栄養素の種類とはたらきについて理解している。<br>○食品群や概量のめやすについて理解して、自分の食事を分析することができる。<br>○食品成分表を利用することができる。 | ○1日分の献立作成の方法を理解し、栄養バランスを考えることができる。                                                                                                                          | ○中学生に必要な栄養と栄養素のはたらきに関心をもち、日常生活の自分の食事と関連させて、考えようとしている。<br>○食品の特徴を理解し、適切に分類することができる。    |
|         | 5  | 4  | ○献立づくり                                | ○献立づくりに関する基礎、基本となる知識や技能を身につける。         | ○食品の調理上の性質について理解している。                                                                            | ○日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、計画について考え、工夫している。<br>○栄養バランスの整った食生活を考え、工夫している。                                                                                    | ○調理に関心をもち、主体的に実習に取り組もうとしている。                                                          |
|         | 6  | 3  | ○食品の選択と購入                             | ○食品の特徴を理解し、適切に選び、扱うことができる。             | ○食品の調理上の性質について理解している。<br>○生鮮食品や加工食品の表示の意味や見分け方について理解している。                                        |                                                                                                                                                             |                                                                                       |
|         | 7  | 2  | ○さまざまな食品とその保存                         | ○食品の特徴を理解し、適切に保存することができる。              | ○身近な食品を選択するために必要な情報を収集できる。<br>○調理の目的や食材にあった基本的な調理ができる。                                           |                                                                                                                                                             | ○日常食の調理や調理技術に関心をもち、主体的に実習に取り組もうとしている。<br><br>○実習した内容をより深めようと視野を広げたり、自分の食生活に生かそうとしている。 |
| 2<br>学期 | 9  | 5  | ○日常食の調理                               | ○調理器具等の使い方を理解する。                       | ○食品や調理器具の安全と衛生に留意した取り扱いについて理解している。<br>○材料に適した加熱料理の仕方について理解している。                                  | ○基礎的な日常食の調理について、調理に必要な手順や時間を考えて計画したり、食品の調理上の性質を意識して調理を工夫したりしている。<br>○調理した献立に栄養バランスの整った組み合わせを考え、工夫している。<br>○調理について振り返り、課題などを整理し、よりよいものにするための工夫や改善を考えることができる。 |                                                                                       |
|         |    | 4  | ○生活の課題と実践                             | ○安全と衛生に気をつけて調理できる。<br>○材料に適した加熱調理がわかる。 | ○これまでの実習で学んだ内容を理解し、協力して調理が適切にできる。                                                                | ○これまでの実習を振り返り、よりよいものにするための工夫や改善を考えることができる。                                                                                                                  | ○学習した内容をより深めようと視野を広げたり、主体的に自分の食生活に学んだことを生かそうとしている。                                    |
|         | 10 | 3  | ○地域の食文化                               | ○地域の食文化について理解している。                     | ○地域で生産される食材を知り、それを使う意義と和食の調理を理解する。                                                               | ○郷土料理や行事食などの日本の伝統料理について、自分の食生活を振り返り、まとめることができる。                                                                                                             | ○地域の食材や食文化について関心をもち、進んで取り組もうとしている。                                                    |
|         | 11 | 4  | ○持続可能な食生活                             | ○持続可能な食生活を送るために食生活を工夫することができる。         | ○資源や環境に配慮した食生活について理解している。                                                                        | ○食生活や環境の関わりを理解し、環境に配慮した食生活の工夫を考えることができる。                                                                                                                    | ○資源や環境に配慮した食生活について自分の食生活を振り返り、主体的に考えようとしている。                                          |
|         | 12 | 3  | ○家庭生活と消費<br>○商品の選択と購入<br>よりよい消費生活のために | ○消費生活とは何かを知り、トラブルに巻き込まれない知識や技能を身につける。  | ○計画的な金銭管理の必要性について理解している。<br>○さまざまな販売方法や支払い方法を理解している。<br>○売買契約のしくみ、消費者被害の背景と対応について理解している。         | ○消費者被害について、問題発生の原因や予防する方法について、さまざまな視点から考えることができる。                                                                                                           | ○消費生活に関心をもち、自分の消費行動について振り返り、主体的に考えようとしている。                                            |
| 3<br>学期 | 1  | 4  |                                       |                                        | ・実技テスト<br>・課題<br>・定期考査                                                                           | ・レポート<br>・課題<br>・定期考査                                                                                                                                       | ・ワークシートの記入状況<br>・課題への取り組み                                                             |
| 合計      |    | 35 |                                       | 評価方法                                   |                                                                                                  |                                                                                                                                                             |                                                                                       |