

月	単元名・内容	配当時間	評価項目		主な判定基準 おむね満足できる Bの基準) (お	主な評価方法
			観点	特に重視する観点に◎ (評価する観点に○)		
4	○ガイダンス	1	知識・技能 思考・判断・表現 態度	○	・小学校家庭科の学習を振り返る。 ・自立と共生を考える。	・授業観察 ・ワークシート
		1	知識・技能 思考・判断・表現 態度	◎	・3年間学習する内容に見通しをもつ。	
5	B 食生活 1、食事の役割と食習慣 栄養素と食品群 2、中学生に必要な栄養を満たす食事	6	知識・技能 思考・判断・表現 態度	○	・食事の役割について理解し、毎日の食事に関心をもつ。	・授業観察 ・ワークシート ・小テスト
◎				・中学生の身体的特徴を理解し、中学生に必要な栄養の特徴がわかる。		
◎				・五大栄養素を詳しく分類し、とりすぎと不足の症状を知る。		
◎				・一日に必要な栄養素やエネルギーについて理解し、役立てようとしている。		
◎				・6つの食品群に食品を分類することができる。		
6	3、献立作成 給食メニュー コンクール	4	知識・技能 思考・判断・表現 態度	○	・季節や行事に合わせた食事作りに関心をもち、世界の食にも関心をもっている。	・授業観察 ・ワークシート ・レポート ・生活の課題と実践
◎				・栄養バランスの取れた献立を作成することができる。		
○				・献立作成に必要なポイントを理解している。		
○				・生鮮食品の特徴がわかり、目的に応じて選択、保存できる。		
◎				・加工食品の特徴がわかり、表示内容を知り、適切に選択できる。		
9	4、様々な食品とその選択	2	知識・技能 思考・判断・表現 態度	○	・食の安全や情報に関心をもって適切に判断して選択できる。	・ワークシート ・授業観察
○				・調理の流れと手順を理解し、計画をたてることができる。	・授業観察 ・ワークシート ・レポート	
◎				・野菜の特徴や調理上の取り扱いを理解する。		
◎	・野菜の特徴や調理上の取り扱いを理解し、適切に調理できる。					
10	5、日常食の調理	12	知識・技能 思考・判断・表現 態度	○	・肉の特徴や調理上の取り扱いを理解する。	・授業観察 ・ワークシート ・レポート
◎				・肉の特徴や調理上の取り扱いを理解し、適切に調理できる。		
◎				・魚の特徴や調理上の取り扱いを理解する。		
◎				・魚の特徴や調理上の取り扱いを理解し、適切に調理できる。		
11	6、持続可能な食生活	3	知識・技能 思考・判断・表現 態度	○	・食品ロス、食料自給率など様々な問題を把握し、実践できることを探している。 ・持続可能な食生活について、工夫しようとしている。	・授業観察 ・レポート
12				◎	・小学校で学習した基礎縫いを振り返る。 ・返し縫い、ボタン付けができる。	
2	B 衣生活 1、製作の基礎・基本	6	知識・技能 思考・判断・表現 態度	○	「基礎縫いティッシュカバー」製作 ・生活を快適にしたり、資源や環境に配慮した製作計画を考えることができる。 ・基礎縫いを使った簡単な作品製作ができる。 ・用具の適切な取り扱いができる。 ・部分に応じた縫いしろの始末ができる。	・授業観察 ・作品 ・レポート
3				◎		