

令和6年度 技術・家庭（家庭分野） 第1学年 年間指導計画

三次市立十日市中学校

月	時数	題材名 (小題材名)	ねらい	評価規準			学習指導要領
				ア 知識・技能	イ 思考・判断・表現	ウ 主体的に学習に取り組む態度	
	3	定期試験					
4	1	自分の成長と家族・家庭生活	○自分の成長と家族や家庭生活との関わりが分かり、家族・家庭の基本的な機能について理解するとともに、家族と協力・協働して家庭生活を営む必要があることに気付く。	・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。 ・家族と協力・協働して家庭生活を営む必要があることに気付いている。			A(1)ア
	4	消費者の権利と責任 ・消費者の基本的な権利と責任	○課題をもって、消費者の基本的な権利と責任に関する基礎的・基本的な知識を身に付ける。	・消費者の基本的な権利と責任について理解している。		・自立した消費者としての責任ある消費行動について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。	C(2)ア
5	4	食事の役割と中学生の栄養の特徴 ・食事が果たす役割	○日常の食生活を振り返ることを通して、生活の中で食事が果たす役割を理解する。	・生活の中で食事が果たす役割について理解している。		・健康によい食習慣について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。	B(1)ア(ア)
	6	・中学生の栄養の特徴、健康によい食習慣	○中学生に必要な栄養の特徴や心身の健康によい食習慣について理解する。	・中学生に必要な栄養素の特徴について理解している。 ・健康によい食習慣について理解している。		・健康によい食習慣について課題の解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。	B(1)ア(イ)
		・健康によい食習慣の工夫	○自分の食習慣についての課題を解決するために、健康などの視点からよりよい食習慣について考え工夫する。	・健康によい食習慣について理解している。	・健康によい食習慣について、課題の解決策を構想し、考え、工夫している。 ・健康によい食習慣について、実践を評価したり、改善したりしている。 ・健康によい食習慣についての課題解決に向けた一連の活動について、考察したことの根拠や理由を明確にして筋道を立てて説明したり発表したりしている。	・よりよい食生活の実現に向けて、健康によい食習慣について工夫し創造し、実践しようとしている。	B(1)イ

7	6	中学生に必要な栄養素を満たす食事 ・栄養素の種類と働き、食品の栄養的な特質	○栄養素の種類と働きを理解し食品は栄養的特質によって食品群に分類されることを知る。	・栄養素の種類と働きについて理解している。 ・食品の栄養的な特質について理解している。 ・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。			B(2)ア(ア)
9		・中学生の1日に必要な食品の種類と概量、献立作成の方法 ・中学生の1日分の献立の工夫	○中学生の1日に必要な食品の種類と概量を知り、中学生の1日に必要な栄養素を満たす1日分の献立作成の方法について理解する。 ○中学生の1日分の献立について健康などの視点から考え、工夫する。	・1日分の献立作成の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問題を見いだして課題を設定している。 ・中学生の1日分の献立について、課題の解決策を構想し考え、工夫している。 ・中学生の1日分の献立について、実践を評価したり、改善したりしている。 ・中学生の1日分の献立についての課題解決に向けた一連の活動について、考察したこと根拠や理由を明確にして筋道を立てて説明したり発表したりしている。	・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もうとしている。 ・中学生の1日分の献立について課題の解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。 ・よりよい食生活の実現に向けて、中学生の1日分の献立について、工夫し創造し、実践しようとしている。	B(2)ア(イ) B(2)イ
10	17	日常食の調理と地域の食文化 ・用途に応じた食品の選択	○食品の品質を外観や表示などから見分け、日常生活と関連付け、用途に応じて適切に選択できる。	・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。 ・用途に応じた食品の選択について適切にできる。			B(3)ア(ア)
11		・食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理	○日常よく用いられる食品や調理用具等を取り上げ、安全と衛生に留意した扱い方を理解し、適切に管理できる。	・食品、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。			B(3)ア(イ)
12		・材料に適した加熱調理の仕方、基礎的な日常食の調理	○材料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。			B(3)ア(ウ)

1	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食文化、地域の食材を用いた和食の調理 	<p>○地域の食材を用いた和食の調理を扱い、地域の食材の良さや食文化について理解し、和食の調理ができる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎的な日常食の調理が適切にできる ・地域の食文化について理解している。 ・地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。 		B(3)ア(エ)
2	<ul style="list-style-type: none"> ・日常の1食分のための食品の選択と調理計画及び調理の工夫 	<p>○日常の1食分の調理についての課題を解決するために、健康・安全などの視点から、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫することができる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画などについて問題を見いだして課題を設定している。 ・日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画などについて、課題の解決策を構想し、考え、工夫している。 ・日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画などについて、実践を評価したり、改善したりしている。 ・日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画などについての課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを根拠や理由を明確にして筋道を立てて説明したり発表したりしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画などについて、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。 ・日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画などについて、課題の解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。 ・よりよい食生活の実現に向けて、日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画などについて、工夫し創造し、実践しようとしている。 	B(3)イ
3					