

令和6年度 年間指導計画及び具体的な評価の方法	1 年 技術・家庭科（家庭分野）		観点別学習状況	評価の観点	観点番号
			知識・技能		1
			思考・判断・表現		2
			主体的に学習に取り組む態度		3

月	指導事項区分		配 当 時 間	指導内容 主な評価規準	観点 番号	具体的な評価の方法
	領域	単元				
4月・5月	ガイダンス A 家族・家庭生活	家庭分野で学ぶこと 生活の見方考え方 （1）自分の生活と家族・家庭生活	2	・小学校での学習内容を振り返り、家庭分野との関連をおさえることができる。 ・今までの生活を振り返りながら、自身の課題に気づくことができる。 ・自分の生活に興味や関心を持ち、課題解決に取り組んでいる。	1 2 3	ワークシート 授業観察・ワークシート
5月・6月・7月・8月	B 衣食住の生活	食生活 わたしの興味・関心 （1）食事の役割と食習慣	3	・食事の役割や健康と食事とのかかわりについて理解している。 ・資料をもとに健康に良い食習慣について考え、規則正しい食事をとることの重要性を表現することができる。 ・健康に良い食習慣について理解し、自分の生活を振り返ることができる。 食生活に関心を持ち、健康な生活を送るために意欲的に取り組もうとしている。	1 2 2 3	ワークシート 授業観察（発言、協議、作業への取組等） 単元テスト ハンドノート 応用課題 等
			5	・科学的な視点を持って体に入った栄養素のゆくえを理解し、主体的に学習にとりくむことができる。 ・中学生の発達に必要な栄養や、食事摂取基準を使って意欲的に献立を考えようとしている。 ・栄養素の働きと6つの基礎食品群を理解する。 ・1回の食事を目で見ても栄養バランスが取れているか判断できる。	3 3 1 2	
			1	・栄養の偏りや健康保持への影響を考えつつ、実習品目を工夫して自分の食生活を振り返り、課題を解決しようとしている。 ・調理技能を習得できる。 ・安全に気を付けて調理実習を進めようとしている。	3 1 3	
		一部（4）日常食の調理				実習 実技テスト
9月・10月		（3）さまざまな食品とその選択 （4）日常食の調理	4	・生鮮食品の特徴と表示、保存方法などを理解している。 ・加工食品の特徴と表示、保存方法などを理解している。 ・用途に応じた食品の選択と保存について考え、応用し工夫を考えることができる。 ・安全な食生活の実現に向けて情報を収集し、用途に応じた判断を工夫し、意欲的に実践をしようとしている。	1 1 2 3	ハンドノート ワークシート 授業観察（発言、協議、作業への取組等） 単元テスト
10月・11月・12月・1月・2月		（4）日常食の調理 衣生活	6	・調理の計画を立てることができる。 ・調理実習で技能を発揮することができる。 ・安全に気を付けて調理実習を進めようとしている。	2 1 3	ワークシート 授業観察（発言、協議、作業への取組等） レポート 等
		（3）生活を豊かにするものの制作 ・「小物入れ」の制作	10	・衣服の補修についての技能を高め、実生活に活かす力を身につける。（なみ縫い・返し縫い、ボタン付け、まつり縫い） ・安全に気を付けて衣服実習を進めることができる。 ・基礎縫いを中心に、生活を豊かにする小物作品を考え、作品を工夫することができる。 ・衣服生活での課題を考えつき、よりよい生活を送ろうとしている。	1 1 2 3	製作品 ワークシート 授業観察（発言、協議、作業への取組等） ハンドノート 制作レポート
3月		（5）地域の食文化	1	・郷土料理や日本食の文化を調べて表現することができる。 ・文化を継承し、食生活に取り組もうとしている。	2 3	レポート