

令和7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	・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している。（知識） ・家族や地域の人々と協力・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。（知識）	1 1	ワークシート ワークシート
5月・6月・7月・8月・9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	・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） ・健康に良い食習慣について理解している。（知識） ・自分の食習慣について問題を見いだして課題を設定し、解決する力を身に付けている。（思考） ・食事の役割と中学生の栄養の特徴について、自己調整しながら課題の解決に主体的に取り組もうとしている。（態度）	1 1 2 3	ワークシート 単元テスト ハンドノート ワークシート
		（2）中学生に必要な栄養を満たす食事	7	・栄養素の種類と働きについて理解している。（知識） ・食品の栄養的な特質について理解している。（知識） ・中学生に必要な栄養の特徴について理解している。（知識） ・中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かる。（知識） ・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、解決する力を身に付けている。（思考） ・中学生に必要な栄養を満たす食事について、自己調整しながら課題の解決に主体的に取り組もうとしている。（態度）	1 1 1 1 2 3	ワークシート 単元テスト ハンドノート ハンドノート ワークシート ワークシート
		（3）調理のための食品の洗濯と購入 （4）日常食の調理と地域の食文化	8	・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。（知・技） ・生鮮食品・加工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。（知・技） ・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。（知・技） ・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。（思考） ・日常食の調理について、自己調整しながら課題の解決に主体的に取り組もうとしている。（態度）	1 1 1 2 3	ハンドノート 調理実習・単元テスト 調理実習・単元テスト ワークシート・調理実習 ワークシート
10月・11月・12月・1月・2月・3月		（3）生活を豊かにするものの制作 ・「小物入れ」の制作	10	・製作する物に適した材料や縫い方（なみ縫い・返し縫い、ボタン付け、まつり縫い）について理解しているとともに、用具を安全に取り扱い、製作が適切にできる。（知・理） ・資源や環境に配慮し、生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画や製作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。（思考） ・よりよい生活の実現に向けて、生活を豊かにするための布を用いた製作について、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。（態度）	1 2 3	製作品 ワークシート ハンドノート 制作レポート 振り返り
		（4）日常食の調理と地域の食文化	5	・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。（知・技） ・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。（思考） ・文化を継承し、食生活に取り組もうとしている。	1 2 3	調理実習 レポート 振り返り