教科	家庭分野	観点	① 知識・技能
学年	2年生		② 思考・判断・表現
授業形態	一斉		③ 主体的に学習に取り組む態度
教科目標	教科の特性が生かされる授業づくり めあてと振り返りの徹底と、授業の流れの見える化と協働的な学びの意識化		

学期	単元名	学習内容	目標到達のめやす	評価する観点
1学期	ガイダンス	年間の授業内容について	家庭分野の学習について理解している	③
	食事の役割と食習慣	食事の役割	食事の役割について理解している	①②③
	毎日の食習慣と健康の基本	健康に影響する食習慣	健康によい食習慣の重要性を理解している	①②③
	中学生に必要な栄養を満たす食事	食品と栄養素をつなぐ	食品群に分類されていることを理解している	①③
	中学生に必要な栄養を満たす食事	食品と栄養素をつなぐ	栄養的特質を理解している	①③
	日常食の調理	肉の特徴と調理	肉の特徴や調理上の取り扱い方を理解している	①③
	日常食の調理	肉の特徴と調理	調理における衛生と安全を理解し、実践できる	①②③
2学期	中学生に必要な栄養を満たす食事	中学生の発達と必要な栄養	中学生に必要な栄養の特徴を理解している	①②③
	日常食の調理	切る	包丁の安全な使い方を理解している	①②③
	中学生に必要な栄養を満たす食事	栄養素のはたらき	体内での栄養素のはたらきを理解している	①③
	さまざまな食品とその選択	生鮮食品の選択と保存	生鮮食品の特徴を理解している	①③
	さまざまな食品とその選択	加工食品の選択と保存	加工食品の特徴を理解している	①③
	日常食の調理	魚の特徴と調理	魚の特徴や調理上の取り扱い方を理解している	①③
	日常食の調理	野菜の特徴と調理	野菜の特徴や調理上の取り扱い方を理解している	①③
	日常食の調理	魚の特徴と調理	調理における衛生と安全を理解し、実践できる	①②③
	地域の食文化	受け継がれてきた食文化	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している	①②③
	献立づくり	1日分の献立	栄養バランスのとれた1日分の献立を考えることができる。	①②③
3学期	持続可能な食生活	持続可能な食生活をめざして	食生活と環境とのかかわりを理解している	①②③
	地域の食材と食文化	地域の食材の調理	先人の知恵を利用した調理ができ、家庭生活で実践しようとしている	①②③
	安全な住まいで安全な暮らし	災害への備え	災害に備えた安全対策の必要性と方法を理解している	①②③

◎評価の方法

定期テスト　実技テスト　作品　プリント　宿題（レポート）

◎学習のポイント（学習のすすめ方について）

　食生活に関わることを中心に実技（調理実習や実技テスト）などの学習活動を通して、生活の科学的な理解が深められるようにすすめます。プリントで確認できるようにしますので、家庭でも実践してください。