

令和8年度 年間指導計画及び観点別評価基準（2年生 家庭分野）35時間

	単元・題材	主体的に学習に取り組む態度	思考・判断・表現	知識・技能
4	中学生に必要な栄養を満たす食事 ①中学生の発達と必要な栄養素 ②栄養素の働きと6つの基礎食品群・水の働き	五大栄養素と6つの食品群の関 と、食品の分類の仕方について、関 心をもって知ろうとしている。		
5	献立作りと食品の選択 ①食品に含まれる栄養素を調べよう ②何をどのくらい食べればよいか考 えよう	1日に必要な食品の種類と概量に ついて関心を持ち、具体的な食品の 例を挙げて調べようとしている。		食品群別摂取量の目安と1日に必要な食品の種類と概量について 理解し、食品の具体的な組み合わせの例を挙げるができる。
	③バランスの良い食事について考え よう	中学生に必要な栄養を満たす1日 分の献立を、食べる人に配慮しなが ら考えようとしている。	中学生が1日に必要な栄養を満 たすために、料理や食品の組み 合わせ方について、工夫してい る。	食品の選び方に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。栄 養バランスのよい一日分の献立作成ができる 中学生に必要な栄養を満たす1日分の献立の立て方について理解 している。
6	さまざまな食品とその選択 ①生鮮食品の選択と保存			生鮮食品の特徴と肉、魚、野菜それぞれの品質（鮮度）の見分け方 について理解している。
7	②加工食品の選択			加工食品の特徴と品質の見分け方について理解し、具体例を挙げて 説明することができる。
	夏休みの課題（献立コンクール）			
9			用途に応じた食品の選択につい て、収集・整理した情報を活用し て考え、費用、時間、環境への影 響などにも配慮しながら、工夫 している。	身近な食品を選択するために必要な情報を、費用、時間、環境への 影響などにも配慮しながら収集・整理することができる。 食品を選択するための観点について理解し、目的ごとに具体例を挙 げることができる。

	<p>食品の表示</p> <p>●食品の表示について調べ、まとめる。</p>			<p>複数の食品の表示を比較しながら、食品の表示から必要な情報を収集・整理することができる。</p> <p>食品の表示の意味と表示に基づいた適切な食品の選択の方法について理解している。</p>
10	<p>⑥食品の保存と食中毒の防止について考えよう</p> <p>食品の保存</p> <p>●食品のさまざまな保存方法を知る。</p> <p>●食中毒を防ぐ方法を知る</p>	<p>食中毒が起こりやすい状況を踏まえ、安全で衛生的に食品を扱うことに関心を持って取り組んでいる。</p>		<p>具体的な食品と結び付けながら、食品の保存方法について理解している。</p> <p>感染の原因となる食品と結び付けながら、食中毒を防ぐ方法について理解している。</p>
11				
12	<p>1 編3章 調理と食文化</p> <p>①日常食の調理をしよう</p> <p>調理</p> <p>●調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫する。</p> <p>◇基礎技能</p> <p>計量</p> <p>洗う</p> <p>切る</p> <p>加熱</p> <p>調理</p> <p>盛り付け</p> <p>片付け</p>	<p>日常食の調理に関心を持ち、安全や衛生に気をつけながら、調理実習に意欲的に取り組もうとしている。</p>	<p>日常食の調理について、調理に必要な手順や時間を考えるなど、効率よく調理することができるように、計画を工夫している。</p>	<p>◇計量器を食品や分量によって適切に使い分けて、食品を正しく計量することができる。</p> <p>◇野菜を種類に応じて正しく洗うことができる。</p> <p>◇安全に配慮しながら、包丁を正しく使える</p> <p>調理の目的について理解し、安全や衛生で気をつけることを具体的に挙げるることができる。</p> <p>◇食品の廃棄率について理解し、準備する食品の重量を計算することができる。</p> <p>◇野菜のいろいろな切り方について</p> <p>しく持ち、野菜をいろいろな切り方で切ることができる。</p> <p>◇安全に配慮しながら、調理に応じた適切な火加減で加熱操作をすることができる。</p> <p>◇順序を考えて、タイミングよく調味することができる。</p> <p>◇料理に合った方法で、見た目に配慮しながら、適切に盛りつけることができる。</p> <p>◇安全、衛生、環境への配慮をしながら、食器や調理器具の適切な</p>

		日常食の調理に関心を持ち、実習に意欲的に取り組もうとしている。	日常食の調理について、効率よく実習ができるように工夫している	洗浄、保管、ごみの始末ができる。 調理器具を正しく扱いについて、料理と結び付けながら理解している。 ◇汁物の塩分の目安について理解し、汁物の塩分を計算することができる。
	冬休みの課題			
1	②肉の調理を工夫しよう 肉の種類 肉の調理上の性質 ●肉の調理上の性質を知り、肉の調理方法を工夫する。	肉の調理に関心を持ち、実習に意欲的に取り組もうとしている。	肉の調理上の性質を生かした調理方法を考え、工夫している。	安全と衛生に留意しながら、適切に肉料理を作ることができる。 肉の調理上の性質について理解している。
	③魚の調理を工夫しよう 魚の調理上の性質 ●魚の調理上の性質を知り、魚の調理方法を工夫する。	魚の調理に関心を持ち、実習に意欲的に取り組もうとしている。	魚の調理上の性質を生かした調理方法を考え、工夫している。	安全と衛生に留意しながら、適切な火加減でかば焼きを作ることができる。 魚の調理上の性質について理解している。
2、	2章 住生活と自立 ①住まいの役割と住まい方を考えよう	家族の生活の場としての住まいの役割に関心を持ち、住まいの基本的な役割について考えようとしている。		住まいの役割について理解し、自分の生活と関わらせて考えることができる。
	生活行為と住空間 家族と住まい	自分や家族の生活行為と住空間の関わりについて自分の生活にも結び付けて考えようとしている。		生活行為と住空間の関係について理解し、いくつかの具体例を挙げて説明することができる。
	日本の住まいと住まい方 日本各地の住まい	日本の気候風土や地域の特性に合わせた住まいや住まい方の工夫に		日本各地の住まいとその特徴について理解している。

	ついて、教科書 p.133 の資料の地域以外についても考えようとしている。		
②住まいの安全について考えよう 家庭内事故の防止 住まいの中のバリアフリー ●安全で安心な住まいについて考える。 ユニバーサルデザインの精神 ＜オリパラ教育＞	家族が安全に住むために、家庭内事故について高齢者や幼児などさまざまな人の立場から考えようとしている。 ユニバーサルデザインについて関心を持ち調べようとしている。	家庭内事故の防ぎ方や対策方法について、家族の立場や事故の原因から考え、工夫している。	バリアフリーデザインとユニバーサルデザインを対比させながら、ユニバーサルデザインの意味を理解し、社会の中のユニバーサルデザインについて調べることができる。 家庭内で安全に住むための室内環境の条件を理解し、ユニバーサルデザインの意味を理解している。
③災害に備えた住まい方について考えよう 災害と住まい 住まいの災害対策	災害に備えた住まい方について、過去の災害と関連させて考えようとしている。	住まいにおける災害への安全対策について、家庭で実践できる方法を具体的に考え、工夫している。	災害に備えた住まい方について理解している。