

月	単元名	時数	学習内容	観点別評価規準		
				知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
4	家庭分野のガイダンス 家族・家庭生活	2	・自分の成長を振り返り，自分の成長や生活は家族やそれに関わる人々に支えられていることに気づく。 ・これまでの家庭生活や小学校家庭科の学習内容を振り返る。 ・中学校での学習内容に興味を持ち，3学年間の学習の見通しを持つ。 ・各内容と家族・家庭の基本的な機能が関連していることに気づく。	・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・家庭の基本的な機能について理解している。 ・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づいている。		
4～7	衣服のはたらきと手入れ ①どうして衣服を着るのだろう	11	・衣服の目的に応じた着方や個性を生かした着方を考えながら，衣服の働きをまとめる。	・衣服と社会生活との関わりについて理解している。 ・目的に応じた着用について理解している。	・衣服の選択について問題を見いだして課題を設定している。	・よりよい生活の実現に向けて，衣服の選択について，生活を工夫し創造し，実践しようとしている。
	②衣服の手入れ・洗濯機で洗濯してみよう		・衣服の状態に応じた手入れの必要性がわかり，適切な手入れができる。 ・取扱い表示の意味を理解し，衣服の素材に適した手入れの方法を選択できる。	・衣服の材料や状態に応じた日常着の手入れについて理解しているとともに，適切にできる。	・目的に応じた着用について理解している。	・よりよい生活の実現に向けて，日常着の手入れについて，生活を工夫し創造し，実践しようとしている。
	衣服の選択と着方 ①新たに服が必要となった時		・自分の衣服計画が立てられる。 ・既制服を選ぶポイントがわかる。	・衣服の計画的な活用の必要性について理解している。	・衣服の選択について，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している。	・衣服の選択について，課題の解決に主体的に取り組もうとしている。
	②自分らしい着方		・自分らしい着方を工夫することができる。	・個性を生かす着用について理解している。		
	③和服の文化にふれてみよう		・和服の文化に関心を持ち，和服の着方を知る。	・衣服と社会生活との関わり（和服）について理解している。		・衣文化の継承について，課題の解決に主体的に取り組もうとしている。
				ペーパーテスト・ワークシート	ワークシート・レポート	ワークシート・レポート

月	単元名	時 数	学習内容	観点別評価規準		
				知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
9	持続可能な衣生活	3	・資源や環境に配慮した衣生活をおくるために工夫できることを考える。		・社会や環境に配慮した衣生活について問題を見い出して課題を設定している。	・自立した消費者として、社会や環境について、課題の解決に主体的に取り組み、工夫し創造し、実践しようとしている。
10	食事の役割と中学生の栄養の特徴 ①どうして食事をするのだろう	4	・食事の役割について理解し、毎日の食事に関心をもつ。	・生活の中で食事が果たす役割について理解している。	・自分の食習慣について問題を見い出して課題を設定している。	・自分の食習慣について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。
	②私たちの食生活			・健康によい食習慣について理解している。	・自分の食習慣について解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現している。	・よりよい食生活の実現に向けて、自分の食生活について、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。
	③栄養素ってなんだろう		・栄養素の種類と働きについてまとめる。 ・体内での水の働きをまとめる。	・栄養素の種類と働きについて理解している。		
	④中学生に必要な栄養		・中学生に必要な栄養の特徴について考える。	・中学生に必要な栄養の特徴について理解している。		
10～ 11	中学生に必要な栄養を満たす食事 ①食品に含まれる栄養素	4	・食品成分表を使い、身近な食品の栄養的な特徴を調べる。 ・食品の可食部100 g と 1 回に食べやすい量に含まれるカルシウムの量の違いを把握する。	・身近な食品の栄養的な特質について理解している。		
	②何をどのくらい食べればよいか		・身近な食品を栄養的な特徴により 6 つの食品群に分類する。 ・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を知る。	・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。		
	③バランスの良い献立作り		・中学生に必要な栄養を満たす 1 日分の献立を考える。	・1 日分の献立を作成する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出して課題を設定し、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。	・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。
11～ 12	日常食の調理と地域の食文化 ①食品と調理	4	・献立を決め、食品の調理上の性質を生かした調理の要点をまとめる。 ・調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫する。	・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。 ・材料に適した加熱調理の仕方について理解している。	・日常の 1 食分の調理について問題を見い出して課題を設定し、実践に向けた計画を考え、工夫している。	・日常の 1 食分の調理について、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。
			2 学期 評価方法・評価場面 A おおむね 8 0 % 以上 B おおむね 5 0 % 以上	ペーパーテスト・ワークシート・実技テスト・作品	ワークシート・レポート	ワークシート・レポート

月	単元名	時 数	学習内容	観点別評価規準		
				知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1～3	②生鮮食品の選択と保存 ③肉の特徴と調理	5	・生鮮食品の特徴と表示の内容、品質の見分け方を知る。 ・食品のさまざまな保存方法を知る。 ・食中毒の防止について考える。 ・肉の調理上の性質を知る。 ・安全と衛生に気をつけて、肉の調理をする。 ・調理実習の反省をし、評価をする。	・日常生活と関連付け、用途に応じた生鮮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。 ・食品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。 ・肉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。	・肉の調理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。	・肉の調理について、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。
	生活の課題と実践	2	・学習してきたことを生かし、改善する点や課題はないか、自分や家族の食生活を見直す。 ・各自で実践したことをまとめ、発表し合う。 ・立てた計画をグループで発表し合い、計画を見直す。 ・課題を解決したり、より豊かな生活にしたりするための工夫を考え、計画を立て実践する。		・自分や家族の食生活や消費生活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、計画を立てて実践した結果を評価・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。	・自分や家族の食生活や消費生活について、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。
			3 学期 評価方法・評価場面 A おおむね 8 0 % 以上 B おおむね 5 0 % 以上	ペーパーテスト・ワークシート	ワークシート・レポート	ワークシート・レポート