

令和元年度 中学校「学習指導・評価計画表」 教科【技術・家庭科〈家庭分野〉】学年【1年】

関 生活や技術への関心・意欲・態度

創 生活を工夫し創造する能力

技 生活の技能

知 生活や技術についての知識・理解

月	単元 材	学習内容	観点	評価規準(B) おおむね満足	判断の基準 AとBの違いなど	評価方法 場面・時期
10 ・ 11	・衣生活 と自立	・小物入れの製作 (基礎縫い・まつり縫い・スナップ つけ)	関	衣服の手入れ(補修)について関心をもって学習活動に取り組み、衣生活をよりよくしようとしている。	作品の製作において、毎時間意欲的に取り組んでいる。	・観察 ・学習プリント ・定期テスト ・小物入れの製作(作品)
			創	衣服の手入れ(補修)について課題を見付け、その解決を目指して工夫している。	能率よく製作が進められるように工夫している。	
			技	衣服の手入れ(補修)に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	糸が目立たないようにし、縫い目をそろえてまつり縫いができる。用具を適切に安全に扱い、丁寧に作品を完成させることができる。	
			知	衣服の手入れ(補修)や製作手順に関する知識を身に付けている。	製作に必要な材料や用具、縫い方などの基礎的・基本的な知識を身に付けている。	
12	・食生活と 栄養	・食事の役割 ・栄養素の種類と働き	関	中学生の食生活と栄養について関心をもって学習活動に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。	栄養素が健康や成長に役立っていることを理解し、中学生に必要な栄養の特徴を考えようとしている。	・観察 ・学習プリント ・定期テスト
			創	中学生の食生活と栄養について課題を見つけ、健康によい食習慣などについて考え、工夫している。	健康を支える3本の柱のサイクルについて理解し、自分の食生活の改善を具体的に記入することができる。	
			技			
			知	中学生の食生活と栄養について理解し、基礎的・基本的な知識を身につけている。	栄養の特徴を理解し、五大栄養素の他にも必要な成分があることや、食事摂取基準に示されているものを説明できる。	
1 ・ 2	・献立作り と簡単な調理	・食品に含まれる栄養素 ・食品群別摂取量のめやす ・1日分の献立 ・簡単な調理	関	日常食の献立について関心をもって学習活動に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。	食品群別摂取量のめやすについて理解し、中学生の1日に必要な食品の種類と概量がわかり、自分の食生活に生かすことができる。	・冬休みの課題 ・観察 ・学習プリント ・定期テスト ・調理実習
			創	日常食の献立について課題を見つけ、その解決を目指し工夫している。	自分の献立に不足している食品群や栄養素を様々な視点から考え、バランスのとれた食品の組み合わせを考えて、工夫し献立作成ができる。	
			技	簡単な調理に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	安全と衛生に留意しながら、食品や調理用具を適切に扱い、環境のことをふまえながら作業能率を考えて手際よく調理することができる。	
			知	日常食の献立に関して理解し、基礎的・基本的な知識を身に付けている。	食品の栄養的特質を考えながら、栄養バランスのとれた1食分の献立作成ができ、自分の食生活の課題を考えることができる。	
3	・住生活の 自立	・住まいの役割 ・生活行為と住空間 ・安全で安心な住まい	関	安全で快適な室内環境の整え方と住まい方について関心をもって学習活動に取り組み、住生活をよりよくしようとしている。	安全で快適な室内環境の整え方や住まい方の課題を具体的に考えようとしている。	・観察 ・学習プリント
			創	安全で快適な室内環境の整え方と住まい方について課題を見付け、その解決を目指して工夫している。	安全で快適な室内環境の整え方や住まい方について考え、家庭生活で具体的に実践できる方法を挙げ、家庭生活を工夫しようとしている。	
			技			
			知	住居の機能について理解し、安全で快適な室内環境の整え方と住まい方に関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。	安全で快適な室内環境の整え方と住まい方の具体的な方法を理解している。	