

月	単元・題材名（時数）	目標	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 5	私たちの食生活 食事の役割と中学生の栄養の特徴 (4)	<ul style="list-style-type: none"> 生活の中で食事が果たしている役割について理解する。 自分の食生活の課題を設定し、改善方法を考える。 自分の食習慣について問題を見いだして課題を設定する。 	<ul style="list-style-type: none"> 生活の中で食事が果たしている役割について理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分の食習慣について問題を見いだして、課題を設定している。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分の食習慣について、課題を設定しようとしている。
5 6 7	私たちの食生活 中学生に必要な栄養を満たす食事 (6)	<ul style="list-style-type: none"> 身近な食品の栄養的な特質について理解し、中学生に必要な栄養を満たす1日分の献立を考えることができる。 自分の食習慣についてレポートにまとめる。 1日分の献立作成に主体的に取り組み、食習慣の改善を実践する。 	<ul style="list-style-type: none"> 身近な食品の栄養的な特質について理解しているとともに、中学生の1日に必要な食品の種類と概量についての知識を身に付けている。1日の献立を考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分の食習慣について問題を見いだして、課題を設定し、解決策を構想、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。 	<ul style="list-style-type: none"> 1日分の献立作成に主体的に取り組み、食習慣の改善を実践しようとしている。
7 8	日常食の調理と地域の食文化(6) ・りんごの皮むき ・きゅうりの薄切り	<ul style="list-style-type: none"> 調理を安全に行うことができる。 調理の手順について、安全で能率的な方法を考え、工夫する。 調理実習に主体的に取り組み、調理の基礎技能を身に付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> 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、適切に調理実習ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理の手順について、安全で能率的な方法を考え、工夫しようとしている。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習に主体的に取り組み、調理の基礎技能を身に付けようとしている。
9	私たちの食生活 調理のための食品の選択と購入(4)	<ul style="list-style-type: none"> 食品の品質や表示の見分け方、保存方法を理解するとともに、食品の安全と衛生に留意した管理ができる。 食品の選択や保存について問題を見いだし 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の品質や表示の見分け方、保存方法についての知識が身に付いている。 食品の安全と衛生に留意した管理 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の選択や保存について問題を見いだして、課題を設定し、解決策を構想、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するな 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の選択や保存について、課題解決に主体的に取り組み、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。

月	単元・題材名（時数）	目標	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
		て課題を設定し、解決策を構想、実践を評価・改善し、考察したことをレポートにまとめる。	について理解し、適切に食品の管理ができる。	どして工夫しようとしている。	
10 11 12 1 2 3	私たちの食生活 日常食の調理と地域の食文化（14） ・肉の調理 ・魚の調理 ・持続可能な食生活	<ul style="list-style-type: none"> ・肉、魚の調理上の性質を理解し、安全に留意しながら調理を行うことができる。 ・肉、魚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、考察したことをレポートにまとめる。 ・伝統的な行事食や郷土料理を理解し、和食の文化の継承についてまとめる。 ・肉、魚の調理について調理実習に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、調理の技能を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉、魚の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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉、魚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している。 ・伝統的な行事食や郷土料理について調べ、和食の文化の継承について考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉、魚の調理について調理実習に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、調理の技能を身に付けている。