

2025年度（令和7年度） 町田市立南中学校 家庭科 2年 年間指導計画及び評価基準

使用教科書：技術・家庭（開隆堂出版） 年間授業時数：35時間

月	単元・章・教材名	時数	学習目標	学習活動	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	食品が食卓にのぼるまで ①生鮮食品の選択と保存	1	○生鮮食品の特徴がわかる。 ○目的に応じて生鮮食品を選択・保存できる。	・生鮮食品の特徴と表示内容，保存方法を知る。	・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選択できる。	・食品の選択について問題を見いだして課題を設定している。	・食品の選択について，課題の解決に主体的に取り組んでいる。
	②加工食品の選択	1	○加工食品の特徴がわかる。 ○目的に応じて加工食品を選択できる。	・加工食品の特徴と表示内容などを知る。 ・ICTを活用する。	・日常生活と関連付け，用途に応じた加工食品の選択について理解しているとともに適切に選択できる。		・よりよい生活の実現に向けて，食品の選択について，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食品の安全と情報	1	○食品を選択するとき，食品の安全や情報に関心をもって選択できる。	・食の安全を保っているしくみを知り，食品の情報を適切に判断して選択できる。 ・「生活にいかそう」にとりくみ，自分の考えをまとめる。 ・ICTを活用する。	・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，適切に選択できる。	・食品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	
5 ・ 6 ・ 7	地域の食文化	3	○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する。	・地域や季節の食材について調べる。 ・だしを使った和食の実習を通して，郷土料理や行事食のよさについて気づく。 ・「生活にいかそう」で，地域の野菜を使った手打ちうどん（あるいは郷土料理）づくりにとりくむ。 ※生活の課題と実践につなげてよい。	・地域の食文化について理解しているとともに，地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。	・和食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いる。	・和食の調理について，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。
	持続可能な食生活をめざして	5	○持続可能な食生活を送るために食生活を工夫することができる。	・食品ロス，食料自給率など食生活のさまざまな問題を把握し，持続可能な食生活を送るためにできることを考える。		・社会や環境に配慮した食生活について問題を見いだして課題を設定している。 ・社会や環境に配慮した食生活について考え，工夫している。	・よりよい食生活を指して，食事の役割や栄養，献立，調理などついて，工夫し創造し実践しようとしている。 ・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。

月	単元・章・教材名	時数	学習目標	学習活動	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 ・ 10	①調理の計画	2	○調理の流れと手順がわかり，計画を立てることができる。	・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。	・日常の1食分の調理の仕方や調理計画について問題を見いだして課題を設定している。	・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でいる。
	②おいしさと調理	1	○おいしさと調理の関係や調理における衛生と安全を理解し実践できるようにする。	・混合だしをつくるなどの体験を通して，おいしさと調理の関係を理解する。			
10 ・ 11	③ますます好きになる肉の調理	4	○肉の特徴や調理上の取り扱い方がわかり，肉を調理することができる。	・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。	・材料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。		
11 ・ 12	④こんなにおいしい魚の調理	4	○魚の特徴や調理上の取り扱い方がわかり，野菜を調理することができる。	・魚の調理上の性質を知る。 ・安全と衛生に気をつけて，魚の調理をする。	・魚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。	・日常の1食分の調理の仕方や調理計画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。	・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。
	① 好きになる野菜の調理	4	○野菜の特徴や調理上の取り扱い方がわかり，野菜を調理することができる。	・野菜の調理上の性質を知る。 ・安全と衛生に気をつけて，野菜の調理をする。	・野菜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。		
調理実習に関しては、実施の可否、実施方法等については、国や都の方針に基づき、感染状況を踏まえて対応することになります。 また、感染が収まっても、食中毒の防止の観点から他の題材内容と入れ替え、時期をずらして計画を立てています。							

月	単元・章・教材名	時数	学習目標	学習活動	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 ・ 2 ・ 3	①住まいのはたらき	1	○住まいの基本的な役割について理解する。 ○日本の伝統的な住まいの特徴を知る。	・住まいの役割や基本的な機能について考え、各地の気候に合わせた住まいの特徴があることに気づく。	・住居の基本的な機能について理解している。	・住生活について問題を見いだして課題を設定している。	・家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、住居の機能と安全な住まい方について、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住まいの空間	1	○住まいの空間の使い方について理解する。 ○さまざまな生活によって、住まい方の工夫があることを理解する。	・「生活にいかそう」にとりくみ、自分の考えをまとめる。 ・ICTを活用する。	・家族の生活と住空間との関わりが分かりにつて理解している。	・家族の安全を考えた住空間の課題について、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。	・家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、住居の機能と安全な住まい方について、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。
	①家庭内事故への備え	1	○家庭内の事故の種類と、その原因を知る。 ○幼児や高齢者の安全を考えた住まい方について工夫する。	・年齢別による家庭内事故の特徴を知り、安全に住むための対策を考える。	・家庭内の事故の防ぎ方など家族の安全を考えた住空間の整え方について理解している。	・住生活について問題を見いだして課題を設定している。	
	②災害への備え	1	○地域さまざまな災害に備えて、室内を安全に整備する必要とその方法について理解する。	・自然災害への事故の防ぎ方など家族の安全を考えた住空間の整え方について理解している。 ・ICTを活用する。	・自然災害への事故の防ぎ方など家族の安全を考えた住空間の整え方について理解している。	・家族の安全を考えた住空間の課題について、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。	
	①持続可能な住生活をめざして	5	○持続可能な社会の実現に向けて、さまざまな住まいとを知り、住まい方の工夫を考える。	・持続可能な住生活を目指して、平面計画を行い、誰もが住みやすい住まい方の工夫をする。		・社会や環境に配慮した住生活に問題を見出して課題を設定している。 ・社会や環境、すべての人に配慮した住生活について考え、工夫している。	・よりよい住生活をめざして、住まい方や間取りを工夫し、実践しようとしている。