

教科	家庭
----	----

目標	生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な学習活動を通して、よりよい生活の実現に向けて工夫する資質・能力を育成する。
将来の生活に向けて授業で付けたい力	<ul style="list-style-type: none"> 家族の一員として自分の役割を果たす態度 家庭生活を営む上で必要な実践力

学習評価

	観点	評価について
a: 知識・技能	<ul style="list-style-type: none"> 家族と家庭について理解を深める。 生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境等について、基礎的な理解を図り、技能を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> 授業での発表、発言 実習 成果物の出来栄 単元テスト プリント記入
b: 思考・判断・表現	<ul style="list-style-type: none"> 生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなど、課題を解決する力を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> 授業での発表、発言 実習 単元テスト プリント記入
c: 主体的に学習に取り組む態度	<ul style="list-style-type: none"> 家族や地域の人々との関りについて考える。 家族の一員として、生活をよりよくしようと工夫する。 	<ul style="list-style-type: none"> 学習に取り組む姿勢 授業での発表、発言 家の仕事の実践 提出物、持ち物等

関連する行事等

1年: トライアル就業体験(9月、1月)
2年: 就業体験(6月、11月)
3年: 就業体験(6月、11月、1月)、職場見学旅行(9月)、外部講師による授業(消費生活講座)

使用教科書

くらしに役立つ家庭(東洋館出版社) 新版 基礎から学ぶビジュアルクッキング(教育図書)
--

学習内容 <家庭科 1学年>

月	単元名 (時数)	学習のめあて
前期	家庭生活での役割 (2)	(知)家の仕事とそれを担う家族を挙げる。 (思)自分は、いつ・どのような仕事ができるか考える。 (主)家族の一員として、家の仕事に責任をもって取り組もうとする。 (主)定期的に自分の取り組みを振り返り、改善しようとする。
	必要な栄養を満たす食事① (2)	(知)栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的な特質について理解する。 (知)料理の材料を3色食品群に分類する。 (思)食事例を見て不足する栄養素に気づき、補う食品とその理由を答える。 (主)自分の食生活の改善点について考え、ワークシートにまとめ、今後留意しようとする。
	日常食の調理① 調理室の使い方 ・スクランブルエッグ ・ゆで卵 ・目玉焼き ・サラダ (8)	(知)調理の準備から後片付けまでの流れを理解し、実践する。 (知)包丁、フライパンなどの調理道具や、ガスコンロの安全な扱い方を理解し、実践する。 (知)卵や生野菜の衛生的な扱い方を理解し、実践する。 (知)目玉焼きや卵焼き、サラダ等の調理をする。 (思)形が良くなるように工夫して目玉焼きや卵焼きを作る。 (思)ガスコンロの火加減や焼き時間を調節しながら卵料理を作る。 (主)調理した苦手な食材を「健康のため」と自分から食べようとする。 (主)自身の実習を振り返り、次回に気を付けたいことをワークシートにまとめ、実践しようとする。
	衣服の手入れ① ・取扱絵表示 ・洗う、干す、畳む、仕舞う (4)	(知)衣類の取扱 絵表示の意味を理解し、適切に洗ったり乾かしたりする。 (知)洗濯機の使い方、手洗いの仕方、洗剤量の見方を理解する。 (思)洗濯物を早く乾くように干したり、きれいに畳んだり、整理して仕舞ったりする。 (主)学んだことを生かして家庭で洗濯に取り組む。
7・9・10月	布を用いた制作 ・手縫い ・ボタン付け (13)	(知)玉止めや玉結び、なみ縫いやまつり縫い、ボタン付けを身に付ける。 (知)目的に応じた縫い方や裁縫道具の安全な取り扱い方について理解し、実践する。 (思)見栄えが良くなるように、なみ縫いやまつり縫い、ボタン付け等を工夫して行う。 (主)必要に応じて制服や作業服の補修をする。



	月	単元名 (時数)	学習のめあて
後期	10・11月	にちじょうしょく ちょうり ② 日常食の調理 すいはん ・炊飯 ・みそ汁 たまごや ・卵焼き ・チャーハン や ・焼きそば	こめ と かた すいりょう みかた すいはんき あつか かた りかい すいはん (知) 米の研ぎ方や水量の見方、炊飯器の扱い方を理解し、炊飯する。 や (知) 焼きそばやチャーハン、みそ汁の調理をする。 いた りょうり てき しょくざい き かた りかい じっせん (知) 炒め料理に適した食材の切り方を理解し、実践する。 にく えいせいてき あつか かた りかい じっせん (知) 肉の衛生的な扱い方を理解し、実践する。 かたち よ くふう たまごや つく (思) 形が良くなるように工夫して卵焼きを作る。 ぐ ひ とお ぐ おお そろ き ひかげん (思) 具にきちんと火が通るように、具の大きさを揃えて切ったり、火加減を調節したり、タイミング良くフライパンに具を入れたりする。 かんきょう はいりょ しょくぎあら (思) 環境に配慮した食器洗いができるように、フライパンに付いた油をペーパータオルで軽く拭き取ってから洗う、汚れの少ないものから順に洗う、まとめ洗い、まとめすすぎをするなど工夫する。
	11月	いふく てい ② 衣服の手入れ あら ほ たた ・洗う、干す、畳む、 しま 仕舞う	せんたくもの はやかわ よう ほ (思) 洗濯物を早く乾くように干したり、きれいに畳んだり、整理して仕舞ったりする。 まな い かてい せんたく おこな (主) 学んだことを生かして家庭で洗濯を行う。
	12月	しょうがつりょうり 正月料理	しょうがつとう りょうり ゆらい にほん しょくぶんか りかい (知) 正月等の料理やその由来、日本の食文化について理解する。
	1・2月	にちじょうしょく ちょうり ③ 日常食の調理 おやこ どん ・親子丼 ・カレーライス	にく たまご えいせいてき あつか かた かねつぐあい かくにん しかた りかい じっせん (知) 肉や卵の衛生的な扱い方や加熱具合の確認の仕方を理解し、実践する。 りょうり てき しょくざい き かた りかい じっせん (知) 料理に適した食材の切り方を理解し、実践する。 けいりょう あつか かた りかい さとう ゆ せいかく けいりょう (知) 計量スプーンの扱い方を理解し、砂糖やしょう油を正確に計量する。 め と かた に こ りょうり てき き かた りかい じっせん (知) じゃがいもの芽の取り方や煮込み料理に適した切り方を理解し、実践する。 ざいりょう に こ じかん ちょうみりょう かたづ つか きぐ あら (思) 材料を煮込んでいる時間に、調味料を片付けたり使った器具を洗ったりし、効率を考えて調理に取り組む。 ぐ かんぜん ひ とお ぐ おお そろ き ひかげん (思) 具に完全に火が通るように、具の大きさを揃えて切ったり、火加減を調節したり、タイミング良くフライパンや鍋に具を入れたりする。
		わしょく 和食のマナー	ただ はし つか かた しょくぎ も かたとう わしょく りかい (知) 正しい箸の使い方や食器の持ち方等の和食のマナーを理解する。 わしょく まも ただ さほう しょくじ (主) 和食のマナーを守り、正しい作法で食事をしようとする。
	3月	ひつよう えいよう み 必要な栄養を満たす食事②	えいよう こうりょ いちにちぶん こんだて かんが (思) 栄養バランスを考慮して、一日分の献立を考える。 じぶん しょくせいかつ かいぜんてん かんが こんご (主) 自分の食生活の改善点について考え、ワークシートにまとめ、今後留意しようとする。
つうねん 通年		いえ しごと かし 家の仕事(家事) かだい 課題	じぶん き にな いえ しごと けいぞく と く (主) 自分が決めて担った家の仕事に継続して取り組もうとする。 がくしゅう まな せっきょくてき かてい じっせん (主) 学習で学んだことを、積極的に家庭で実践しようとする。 ちょうりじっしゅう つく じしゅてき かてい ちょうり (主) 調理実習で作ったメニューを、自主的に家庭でも調理しようとする。

学習内容

<家庭科 2学年>

	月	単元名 (時数)	学習のめあて
前期	4 ・ 5 月	いえ しごと かじ 家の仕事(家事) じりつ む 自立に向けて ・自立度チェック (2)	かぞく いちいん じかく ふか (知) 家族の一員としての自覚を深める。 げんざい じ こ りかい しょうらい む とく かだい み (思) 現在の自己を理解し、将来に向けて取り組む課題を見つける。 じりつど ひょう み つけたい かじ ぐたいてき かんが りゆう (思) 自立度チェック表で、身に付けたい家事を具体的に考え、理由を添えて決意を発表する。
		にちじょうしょく ちょうり 日常食の調理④ ぶたにく しょうが や ・豚肉の生姜焼き ・ハンバーグ つ あ りょうり ・付け合わせ料理 (茹でいんげん、 こふき芋等) (8)	けいりょう あつか かた りかい ちょうみりょう せいかく けいりょう (知) 計量スプーンの扱い方を理解し、調味料を正確に計量する。 にく えいせいてき あつか かた ちょうりじょう せいしつ りかい てきせつ (知) 肉の衛生的な扱い方や調理上の性質について理解し、適切に扱う。 にく や かげん やさい に ぐあい みかた りかい もくし たげし (知) 肉の焼き加減や野菜の煮え具合の見方を理解し、目視や竹串で確認する。 てきせつ ざいりょう き かた ひかげん ちょうり (思) 適切な材料の切り方や火加減で調理する。 ふくすう りょうり し あ てじゆん そ ちょうり とく (思) 複数の料理を仕上げるため、手順に沿って調理に取り組む。 かにい ちょうり せつきよてき とく かぞく いけん さんこう (主) 家庭で調理に積極的に取り組み、家族の意見を参考によりよい実践となるよう努める。
	にゅうようじ せいかつ 乳幼児の生活 (8)	にゅうようじ せいちよう とくちよう りかい (知) 乳幼児の成長の特徴を理解する。 にゅうようじ あそ しょくじ ちゃくい せいかつ とくちよう りかい (知) 乳幼児の遊び、食事、着衣など、生活の特徴を理解する。 にゅうようじ かか びょうき たいしよ ほう りかい (知) 乳幼児が罹りやすい病気やケガとその対処法について理解する。 にんぶ にゅうようじ かた かんが かにない (思) 妊婦や乳幼児とのよりよいかかわり方について考え、家庭内や公共の場で接する。 こそだ かんしん かぞく にゅうようじ き はなし き (主) 子育てについて関心をもち、家族から乳幼児期のお話を聞いたり、乳幼児と積極的に関わったりしようとする。	
7 ・ 9 月	ぬの もち せいさく 布を用いた製作 こもの きんちやくぶくろ て 小物(巾着袋や、手 き 提げバッグなど)の製作 て ぬ ・手縫い ・ミシン縫い (14)	ぬ ほんがえ ぬ どう て ぬ き そ み つ (知) まつり縫いや本返し縫い等の手縫いの基礎を身に付ける。 しろし ぬ はばどう い み りかい ぬの ひつよう しろし つ (知) 印や縫い幅等の意味を理解し、布に必要な印を付ける。 おも めいしやう いと か かた そうさ てじゆん りかい (知) ミシンの主なパーツの名称、糸の掛け方、操作手順を理解し、安全に留意して操作する。 ちよくせん きよくせん かど かえ ぬ かた りかい ぬの ぬ (知) ミシンでの直線や曲線、角、返し縫いの縫い方を理解し、布を縫う。 ひもとお つか かた りかい きんちやくぶくろ ひも とお (知) 紐通しの使い方を理解し、巾着袋に紐を通す。 じぶん つか ひと この あ ぬの もよう ひも なが どう せんたく (思) 自分や使う人の好みに合わせて布や模様、紐の長さ等を選択する。 にちじょうせいかつ つか こもの せいさく かつよう (主) 日常生活でミシンを使った小物を製作し、活用する。	

	月	単元名 (時数)	学習のめあて
後期	10・11月	にちじょうしょく ちょうり 日常食の調理⑤ しゅさい 主菜2 にく ・肉じゃが さかな ・魚のムニエル(11月) つ あ りょうり ・付け合わせ料理 (にんじんグラッセ、 ゆ 茹でいんげん、 いもとう こふき芋等)	(知)計量カップや計量スプーンの扱い方を理解し、調味料を正確に計量する。 (知)肉や魚等の衛生的な扱い方と調理上の性質を理解し、適切に扱う。 (知)魚や肉、根野菜などの加熱具合の確認の仕方を理解し、目視や竹串で確認する。 (思)適切な材料の切り方や火加減で調理する。 (思)複数の料理を仕上げるために、手順に沿って調理に取り組む。 (思)見栄えが良くなるよう、工夫して盛り付ける。 (主)家庭で調理に積極的に取り組み、家族の意見を参考によりよい実践となるよう努める。 (10)
	12月	けんこう かいてき しつないかんきょう 健康で快適な室内環境 いえ そうじ ・家の掃除 しげん ぶんべつ ・資源ごみの分別 さいがい たいさく ・災害の対策	(知)掃除の必要性について理解を深め、部屋や風呂等を掃除する。 (知)居住地のルールに従った適切なごみの分別や処理の方法を知る。 (知)自分の住む地域の災害の危険性について理解する。 (思)循環型社会や3R、SDGsの取り組みについて関心をもち、自分ができることを考え、発表する。 (思)ごみの減量について自分ができることを考え、発表する。 (思)地震など災害への備えについて考え、対策を工夫する。 (主)家族の一員として、家庭内の不要物を居住地のルールに従って適切に分別や処理をする。 (6)
	1・2月	しょうがつりょうり 正月料理② ようしょく 洋食のマナー	(知)正月のしきたりや料理等、日本の文化について理解する。 (知)コース料理の名称、食べる順や食べ方のマナー、ナプキン、ナイフ、フォーク、スプーンの使い方を理解し、スープやパン、ハンバーグなどを食べる。 (知)紅茶等の入れ方や道具の名称が分かり、手順通り紅茶を入れる。 (思)相手や周囲を不快にさせないための食事マナーを考え、発表する。 (主)洋食への興味・関心を高め、学んだことを日常生活で実践しようとする。 (8)
	3月	ひつよう えいよう み しょく 必要な栄養を満たす食 事②	(知)5つの食品グループと栄養バランスガイドの使い方について理解する。 (思)一日に必要な食品の種類と概要を踏まえ、工夫して献立を作成する。 (2)
	つうねん 通年	いえ しごと かじ 家の仕事(家事) 課題 じりつ む 自立に向けて じりつど ・自立度チェック	(主)自分が決めて担った家の仕事を、継続して実行する。 (主)学んだことを、家族の一員として積極的に家庭で実践する。 (主)アイロン掛けを身に付けたいなどと決意を発表し、家庭で取り組む。 (2) (主)自立した生活に向けて、課題を意識し、家庭においても実践する。 (2)

学習内容 <家庭科 3学年>

	月	単元名 (時数)	学習のめあて
前期	4月	いえ しごと かじ 家の仕事(家事) じりつ む 自立に向けて じりつど ・自立度チェック (2)	(主) じりつど じぶん せいかつ しつ ゆた 自立度チェックをし、自分の生活の質が豊かになるように意識を高める。 (主) かぞく いちいん じかく いっそうふか 家族の一員としての自覚を一層深める。 (思) じぶん じりつど かくにん じ こじつげん む かだい み どりよく 自分の自立度を確認し、自己実現に向けて課題を見つけ、努力する点を考える。
		い ふく せんたく 衣服の選択 (6)	(知) ふだんぎ にちじょうぎ ねまき がいしゆつぎ ちが りかい 普段着(日常着、寝巻)と外出着の違いを理解する。 (知) きせつ ととき ば おう ふくそう み だしなみ が わかる。 (知) じぶん あ かせいふく の サイズ や、 柄 や 色 で 印象 が 変わることを理解する。 (思) きせつ ととき ば おう ふくそう み だしなみ の 学習 では、 自分が 購入 したい 服装 を イラスト 等 を 使って 詳しく 発表 する。 (主) ちやくよう ふく かん きょうみ かんしん 着用する服に関する興味や関心をもつ。
	しゃかいじん 社会人のマナー① (4)	(知) めんせつとう ふくそう み かみがた はとう も もの 面接等での服装や身だしなみ(髪型、ひげ、歯等)、持ち物について理解する。 (思) この み ころどうとう かんが はっぴよう 好ましい身だしなみや行動等について考えたり、発表したりする。 (主) じぶん どうさ ともだち いけん どうがとう さんこう み なお せっきょくてき 自分の動作を、友達の意見や動画等を参考に見直し、積極的に改善に努める。	
	5月 (4)	(知) めんせつとう ふくそう み かみがた はとう も もの 面接等での服装や身だしなみ(髪型、ひげ、歯等)、持ち物について理解する。 (思) この み ころどうとう かんが はっぴよう 好ましい身だしなみや行動等について考えたり、発表したりする。 (主) じぶん どうさ ともだち いけん どうがとう さんこう み なお せっきょくてき 自分の動作を、友達の意見や動画等を参考に見直し、積極的に改善に努める。	
6・7・9月	にちじょうしょく ちょうり 日常食の調理⑥ しょくひん せんたく とりあつか 食品の選択と取扱い しょくちゅうどく 食中毒 しゅさい ふくさい 主菜と副菜 れいめん ・冷麺 しやけ む ・鮭のレンジ蒸し、 あおな あ 青菜のごま和え やさいいた ・野菜炒め、サラダ (マセドアンorポテト) とりにく からあ ・鶏肉の唐揚げ、 きゅうりのす もの きゅうりの酢の物 ・おにぎり、 きんぴらごぼう (16)	(知) こんやさい あおなとう しょくざい てきせつ したしより しかた かたとう し 根野菜や青菜等の食材の適切な下処理の仕方やゆで方等を知り、実践する。 (知) しょくひん こうにゆう ちやくもく てん り かい 食品を購入するときに着目する点について理解する。 (知) しょくちゅうどく えいせいじょう ちゅういてん り かい ふか 食中毒や衛生上の注意点についての理解を深める。 (知) めんるい かた さ かた し じっせん 麺類のゆで方、冷まし方を知り、実践する。 (知) あ もの おこな さい あぶら あつか かた し あんぜん ちょうり 揚げ物を行う際の油の扱い方を知り、安全に調理する。 (知) でんし かつよう こうりつ ちょうり 電子レンジやラップを活用して効率よく調理する。 (知) れいとうしょくひん りょう し かた し 冷凍食品の利用の仕方を知る。 (思) み じたく しょくざい どうぐとう えいせいめん き つ ちょうり 身支度や食材、道具等、衛生面に気を付けて調理する。 (思) ちょうりょう めぶんにょうとう い あじ たし ちょうせい 調味料を目分量等で入れ、味を確かめながら調整する。 (思) しゅさい ふくさいとう しな どう じしんこう て ぎわ つく 主菜と副菜等の2品を同時進行で手際よく作る。 (主) ちょうり じゅんび かたづ てぎわ も つ くふう こうりつ じっせん 調理や準備、片付けの手際や盛り付けを工夫し、効率よく実践する。 (主) しょくざい きんいつ き ねば つよ と く 食材を均一に切るよう粘り強く取り組む。 (主) しょくざい てきせつ ひ とお ひ かげん ちょうせつ ねば つよ と く 食材に適切に火が通るよう、火加減の調節に粘り強く取り組む。	

	月	単元名 (時数)	学習のめあて
後期	10月	にちじょうしょく ちょうり 日常食の調理⑦ べんとうづく ・弁当作り ぶんかさいさくひんつく ・文化祭作品作り	(思) 弁当作りでは、栄養を考えた献立作りや彩りを考えた盛り付けをする。 (思) 準備や片付け、調理時間を意識し、効率を考えながら弁当作りをする。 (思) 弁当作りでは、数種類の食材などを工夫しておかずを作る。 (主) 弁当作りでは、栄養バランスを考えたり、彩りよく盛り付けたりするよう努める。 (主) 準備や片付け、調理工程を意識し、効率よく調理実習するよう努める。
	11月	しゃかいじん 社会人のマナー②	(知) 訪問先でのお茶の飲み方や望ましい立ち居振る舞いを理解する。 (知) 招待状の一般的な返事の仕方を理解する。 (知) のし袋の種類、名前や金額の記入の仕方を理解し、適切に記入する。 (知) 冠婚葬祭時の服装や持ち物等のマナーを理解する。 (思) 招待状の返信欄に適切に名前を記入し、コメント等を考えて記入する。
	11・12月	いふく てい 衣服の手入れ③ ・アイロン掛け	(知) 火傷やアイロンの落下に留意し、安全にアイロンを扱う。 (知) ハンカチやエプロン、ワイシャツ等の素材と温度を確認し、適切な温度でアイロン掛けをする。 (思) 衣服にしわやよれがないように工夫しながらアイロン掛けをする。 (主) 家庭で、衣類等のアイロン掛けをする。
	1・2月	しょうひせいかつ 消費生活とライフイベント	(知) 様々な契約、支払方法、消費者トラブルについて理解を深め、ルールやトラブルの対処方法を知る。 (思) 生活に必要な経費や収入に合った支出を考え、まとめる。 (思) ライフイベントを設計し、生活に必要な経費や収入に見合った生活について考える。 (主) 将来の自己実現に向けて、生活費や貯蓄額を具体的に考え、家族に伝える。
通年		いえ しごと かし 家の仕事(家事) かだい 課題	(主) 自分が決めて担った家の仕事を、継続して実行する。 (主) 学習で学んだことを、積極的に家庭で実践する。 (主) 家庭で調理や清掃に積極的に取り組み、家族の意見も参考によりよい実践となるよう努める。