

年間授業計画

高等学校 令和6年度（3学年用）教科 家庭 科目 家庭総合

教科：家庭 科目：家庭総合 単位数：2 単位

対象学年組：第3学年 1組～7組

使用教科書：（『Creative Living『家庭総合』で生活をつくろう』大修館書店）

教科 家庭 の目標：

- 【知識及び技能】人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活、衣食住などに関する基礎的・基本的な知識と技能を身につけている。
- 【思考力、判断力、表現力等】人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などについて課題を見いだし、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、表現を工夫するなど、生活を創造する能力を身につけている。
- 【学びに向かう力、人間性等】人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などについて関心をもち、その充実に主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身につけている。

科目 家庭総合 の目標：		
【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活、衣食住などに関する基礎的・基本的な知識と技能を身につけている。	人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などについて課題を見いだし、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、表現を工夫するなど、生活を創造する能力を身につけている。	人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などについて関心をもち、その充実に主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身につけている。

単元の具体的な指導目標		指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学 期	1 住まいの役割や重要性を理解する。 2 住まいや住生活の変化とその要因を知ることを通して、現在の住まいや住生活について考える。 3 住む人の生活と住まい	1 住まいを知ろう 2 日本の住文化を知ろう 3 住む人の生活と住まい	【知識・技能】 ●住まいの機能について理解している。 ●現代の住まいと住まい方について理解している。 ●住まいは人の暮らしの変化に応じて変化していくものであることを理解する。 ●住まいは気候風土に合わせ、材質や構造の工夫をすることで快適な空間を創造できることを理解している。 ●生活行為と住空間とのかわり、動作に必要な広さ、家具の配置や動線などについて理解している。 ●平面図が読み取れ、住空間の計画について検討できる。 【思考・判断・表現】 ●現代日本社会の気候風土に合わせた住まいの工夫について調べたことを、まとめたり、発表したりしている。 ●日本や世界の住まいについて、調査したり、まとめたり、発表することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ●住まいの機能、人間と住まいとのかわりについて考えようとしている。 ●住生活の文化に関心をもち、住まいの機能、人間と住まいとのかわりについて考えようとしている。 ●家族構成、ライフステージ、生活にかかわる価値観などに応じた住空間の計画について検討しよう	○	○	○	10
	1 住まいや住生活の現状を知り、改善のための課題について考える。 2 ライフスタイルやライフステージによって住空間に対する家族の要求が異なることを理解し、住まいへの要求に合った住まいのありかたを考える。 3 生活行為と住空間とのかわりや、住空間の違いによって住まいの居住性が異なることを理解する。 4 住まいの平面図の基礎的知識を学び、要求に合った住まいであるかを平均	1 体と心を満たす食事 2 イエローカードかも？ 3 日本の食文化「WASHOKU」 4 栄養バランスのよい食事	【知識及び技能】 ●五大栄養素と代表的な食品について理解している。 ●食事の役割について理解している。 ●自分の食生活の問題点を理解している。 ●自分の食生活を点検し、見直すことができる。 ●日本や世界のさまざまな食文化の事例を通じて、食文化がその土地の風土の中で長年にわたって形成されたものであることを理解している。 ●日本や世界のさまざまな食文化や食卓作法などを理解して、国際交流をすることができる。 ●食文化に関心をもち、人間と食べ物のかわりについて考えようとしている。 ●食事摂取基準、四つの食品群別摂取量のめやす、栄養価計算について活用方法を理解している。 ●日本食品標準成分表を活用した食事の栄養価計算ができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ●自分の食生活や家族の食生活を分析し、改善方法について考えを深め、まとめたり、発表したりしている。 ●食生活を見直す必要性について考えようとしている。 ●異文化を認め合うことや慣れ親しんだ食文化について理解することについて思考を深め、考えをまとめたり、発表したりしている。 ●食事摂取基準や食品群別摂取量のめやすについて、家族や自分の食生活と関連させて具体的に考え、まとめたり、発表したりしている。 【学びに向かう力、人間性等】	○	○	○	10
	1 食文化の成り立ちを知り、その変化の過程と現代の食生活との関係を知る。 2 世界のさまざまな食文化について理解し、自分の慣れ親しんだ食文化や日本の食文化を世界に発信していくことを通した国際理解について考える。 3 食文化の成り立ちを知り、その変化の過程と現代の食生活との関係を知る。 4 世界のさまざまな食文化について理解し、自分の慣れ親しんだ食文化や日本の食文化を世界に発信していくことを通した国際理解について考える。			○	○		1

2 学 期	1 快適な室内環境確保のための知識を身につけ、健康な住まいや住生活のありかたを考える。	4 心地よく暮らすために 5 安全に安心して暮らす 6 住まいを長く使う	【知識及び技能】 ●健康に配慮した室内環境の整備について理解している。 ●健康に配慮した衛生的な住まいや室内環境の整備に必要な基礎的な技術や身につけている。 ●安全に配慮した室内環境の整備について理解している。 ●安全に配慮した室内環境の整備や住環境の整備について基礎的な技術や身につけている。 ●防災・減災に対する備えができていいる。 ●住宅政策について、時代の変化と合わせて理解している。 ●住まいの寿命を延ばす意味と、それを実現する方法について理解している。 ●住宅の品質確保、メンテナンスといった住まいを管理する視点をもつて、自分の住まいを見直すことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ●健康に配慮した室内環境の整備、住まいの計画的な維持管理などについて考えを深め、まとめたり、発表したりしている。 ●安全に配慮した住まいや室内環境の整備などについて、地域の状況と結びつけて考えをまとめたり、発表したりしている。 ●住まいの寿命について、諸外国の事例を調べたりして、日本の現状と比較しながら、メンテナンスの重要性について考えを深めたり、発表したりしている。 【学びに向かう力、人間性等】 ●健康で快適に生活するための住まいについて考えようとしている。 ●健康に影響を及ぼす室内環境要素について知ろうとしている。 ●安全に、安心して住める住環境について考えようとしている。	○	○	○	14
	1 炭水化物の働きとその重要性を理解する。 2 炭水化物の種類を知り、炭水化物の摂りかたについて考える。 3 炭水化物を多く含む食品とその利用方法を考える。	5 炭水化物を摂る 6 脂質を摂る 7 たんぱく質を摂る 8 無機質を摂る 9 ビタミンを摂る 10 豊かな食卓に 11 食品のプロフィールを知る 12 食品を安全に取り扱う 13 持続可能な食生活 15 調理のワザを身につける調理実習	【知識及び技能】 ●炭水化物の種類と機能を理解している。 ●脂質の種類と機能を理解している。 ●たんぱく質の種類と機能を理解している。 ●無機質・ビタミンの種類と機能を理解している。 ●おもな食品の栄養的特質を食品群と関連させて理解している。 ●栄養素の種類と機能を理解したうえで、献立を立てることができる。 ●調味料・香辛料の調理における使用目的、調理性について理解している。 ●加工食品の種類と留意点を理解している。 ●保健機能食品について理解している。 ●食品を選択するポイントを理解している。 ●食品の表示を読み取ることができる。 ●食品添加物の使用目的について理解している。 ●健康や安全に配慮した食生活の管理ができる。 ●食品の安全性にかかわる問題点などを通して、食生活と健康との関連を理解している。 ●食中毒の発生状況や原因を理解している。 ●食料自給率を知り、輸入に依存したときに起こる問題について理解している。 ●環境に配慮した食行動ができる。 ●災害時のことを考慮した食生活の工夫ができる。 ●食品の調理上の性質をいかした調理法について理解している。 ●配膳や食事のマナーについて理解している。 ●調理の基礎技術を身につけ、実生活で活用し、調理することができる。 ●配膳や食事のマナーをふまえ、楽しく食事をする工夫ができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ●栄養素の種類と機能をふまえ、食品を組み合わせて摂る具体的な献立をまとめたり、発表したりしている。 ●近年の食品の安全性について思考を深め、まとめたり、発表したりしている。 ●食料自給率を上げていくためにできることを考え、まとめたり、発表したりしている。 ●環境への配慮、災害時の対応を具体的に考え、その方法をまとめたり、発表したりしている。	○	○	○	14
	1 脂質のさまざまな働きについて理解する。 2 脂肪酸の種類を知り、脂質の摂りかたについて考える。 3 脂質を多く含む食品とその利用方法を考える。						
3 学 期	1 たんぱく質のさまざまな働きについて理解する。 2 不可欠アミノ酸について知り、たんぱく質の栄養価を食生活にいかす方法を理解する。						
	1 無機質・ビタミンのさまざまな働きについて理解する。 2 日本人に不足しやすい無機質、過剰になりがちな無機質を知り、摂りかたについて考える。 3 無機質・ビタミンを多く含む食品とその利用方法を考える。						
	1 調味料・香辛料の特徴と調理での活用のしかたを知る。 2 嗜好品の利用目的を知る。 3 加工食品を利用するときなど、食品を選択するときと判断すべき情報について、表示等と組み合わせる理解する。						
期 末 試 験	1 食品の流通経路を知り、食品の鑑別や購入できる能力を養う。 2 食品の適切な保存ができるようにする。 3 放射線照射食品やゲム編集食品など、食品について正しく理解する。						
	1 近年多発する食品に関する事件を 期末試験						
	1 地域環境問題の解決には、一人ひとりの理解と行動が不可欠であることを自覚し、環境に配慮した住まいの設備について知り、自分の生活を見直す。 2 住生活と地域社会とのかかわりについて理解し、地域の一住民として、果たす役割について考える。 3 住まいまわりのために、住民一人ひとりの意識や行動が大切であることを知り、意欲的な住環境づくりに積極的にかかわる態度を養う。	7 住環境を見つめてみよう	【知識及び技能】 ●居住環境の改善には一住民として地域社会に参加する必要があることについて理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 ●自然環境や社会環境と住生活の関連などについて調べたり、考えを深めたりしている。 【学びに向かう力、人間性等】 ●地球に暮らす一員として、また地域に暮らす一員として自分の生活を具体的に管理して考えようとしている。	○	○		1
期 末 試 験							
期 末 試 験	1 これまでに習得した栄養・食品に関する知識をいかして、献立を作成できるようにする。 2 作成した献立にしたがって調理し、食卓に出しておいしく食べられるようにする。	14 みんなでおいしい食事を 演習にTry！ 献立づくりに挑戦	【知識及び技能】 ●栄養素の種類と機能を理解したうえで、献立を立てることができる。 ●家族の栄養や嗜好、調理の能率、経済面などを考慮した適切な1日の献立作成ができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ●自分や家族の献立を、栄養や嗜好、調理の能率、経済面などを考慮しながら立て、気づいたことをまとめたり、発表したりしている。 【学びに向かう力、人間性等】 ●食事内容や献立立案に関心をもとうとしている。	○	○	○	2
合計				○	○	○	1
5年							