

校内科目名	学習指導要領の科目名	対象学年	対象クラス	単位数	分類	予定時数
家庭基礎	家庭基礎	1	A B C D E F	2	必履修	70 時間

教科担当・教材等

授業担当者名	稲村 香日子、石井 久仁子
授業形態	少人数制
教科書	家庭基礎 自立・共生・創造，東京書籍
使用教材等	なし

科目の目標・内容等

学習目標	人間の発達と生活の営みを総合的にとらえ、生活に必要な知識や技術を身につけ主体的に生活を築く。
学習における留意点	生活事象を総合的・多面的にとらえる。グループ学習を取り入れ、実習や実験をしながら学ぶ。日常生活に関心を持ち自立した生活者を目指す。
予習・復習	必要に応じて課題の提出。
評価方法	提出物、テスト、学習内容の発表、授業態度

年間授業計画

学期	単元・授業内容	学習の重点	評価の観点
1	1 自分を知る 2 生活を営む 着る 被服の素材 管理 3 共に生きる 家族家庭	家族の形態や機能の変化を理解する 繊維の性質と管理・製作	家族の形態や機能の変化を理解することができたか。 製作をとおして繊維の性質と管理を理解できたか。
2	3 共に生きる 子ども 高齢者 2 生活を営む 食べる 食品と栄養 食事をつくる	食生活の実態や問題点 栄養素の基礎知識 簡単な調理技術の習得 社会保障・社会福祉の理解	子どもや高齢者とのコミュニケーションを考えることで、他者・多様性について理解を深めることができたか。 食生活と健康の関わり、食品の栄養素、日常食の調理方法、簡単な経済の仕組みを理解し、生活課題解決に実践することができるか。
3	2 生活を営む 住まう 住居の機能 2 生活を営む 着る 作品製作 4 生活を創る 自立した消費者	作品製作による基本的技術の習得 住居や住環境の充実 消費者の権利と責任	住みやすい住環境を考え、消費者信用と消費者被害を知ることによって今後の豊かな人生設計に反映させることができるか。

※生徒の理解度や担当者の工夫により進度が変わるため、必ずしも計画どおりに展開するものではありません。

令和3年度 家庭 科
 教科名等

校内科目名	学習指導要領の科目名	対象学年	対象クラス	単位数	分類	予定時数
フードデザイン	フードデザイン	3	A B F	2	自由選択	70 時間

教科担当・教材等

授業担当者名	稲村香日子
授業形態	講義・実技実習・実験 等
教科書	フードデザインcooking&arrangement , 教育図書
使用教材等	なし

科目の目標・内容等

学習目標	調理実習を通して、調理時術の向上と栄養の理論を修得する。
学習における留意点	「家庭基礎」で生徒が学習した知識・技術の延長として、食生活分野における基礎・基本を重視した調理実習中心の学習をする。
予習・復習	必要に応じて課題の提出
評価方法	実習の取組、実習レポート、献立作成、予算計画等

年間授業計画

学期	単元・授業内容	学習の重点	評価の観点
1	第1章 食生活と健康 第2章 栄養素のはたらきと食事計画 第3章 食品の特徴・表示・安全 第4章 調理の基本 第6章 フードデザイン実習	・食生活の実態や問題点 ・栄養の基礎知識の復習 ・調理技術の習得	・食生活と健康のかかわりを具体的に理解できる ・食品の栄養素がわかる ・日常の調理方法の習得
2	第5章 料理様式とテーブルコーディネート 第6章 フードデザイン実習 第7章 食育	・各国の料理に挑戦してみる ・テーブルマナーを実践 ・調理技術の習得 ・食育について学んだことをふまえて調理実習を行う	・各国の料理に挑戦してみる ・テーブルマナーを実践 ・調理技術の習得 ・食育について学んだことをふまえて調理実習を行う
3	第6章 フードデザイン実習 第7章 食育	・調理技術の習得 ・食育について学んだことをふまえて調理実習を行う	・調理技術の習得 ・食育について学んだことをふまえて調理実習を行う

※生徒の理解度や担当者の工夫により進度が変わるため、必ずしも計画どおりに展開するものではありません。