

教科：家庭科 科目：家庭総合 単位数： 1 単位

教科担当者：（ 1組：根本 ） （ 2組：根本 ） （ 3組：根本 ） （ 4組：根本 ） （ 5組：根本 ）

教科 家庭科

教科 家庭科

【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、環境などについて生活を主体的に営むための技能を体験的総合的に身につける。

【思考力、判断力、表現力等】 家族や地域及び社会における生活の中から問題点や解決策を構想して実践し、生涯を見通して課題を解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】 生活文化を継承し、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。

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】
生活を主体的に営むために必要な家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活、環境問題などにかかわる技能を体験的総合的に身につける。	家族や地域及び社会における生活の中から問題点、解決策を構想し、生涯を見通して課題を解決する力を養う。	地域や上級学校など様々な人々と協働し、自分や家庭、地域の生活の充実に向うを築こうとする実践的な態度を養う。

	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	A 生涯を見通す	オリエンテーション ※折り鶴練習	【知識技術】生涯設計で自分が暮らせる理解する 【思考判断表現】自分自身を理解しようとする 【主体性】自分自身を向上させるための取り組みができる	○	○	○	1
	B 人生をつくる	家族家庭の変化と特徴 1章生涯を見通す ※人生すごろく	【知識技術】世代ごとの自立課題を理解する。 【思考判断表現】自立のための自分自身の目標を考える。 【主体性】ライフステージの特徴と課題を主体的にとらえ解決しようとする。	○	○	○	3
	定期考査						
	B 人生をつくる	家族家庭の変化と特徴 家事労働の変化 ※家族アンケート	【知識技術】家族・家庭と生活の結びつきや社会制度としての家族・家庭を理解している。 【思考判断表現】家族家庭について多角的にとらえることができる 【主体性】家族家庭について主体的に追究、解決しようとする	○	○	○	3
	B 人生をつくる	これからの家庭生活 法律と家族 ※婚姻届	【知識技術】仕事と家庭の両立や地域との結びつきを理解する 【思考判断表現】実現したい将来を想像することができる 【主体性】家族家庭について主体的に追究、解決しようとする	○	○	○	3
	定期考査			○	○		1
2 学期	C 経済生活を営む	家計のマネジメント 金融商品・保険 ※家計簿シミュレーション ※過去の求人票	【知識技術】生活安定した経済生活を営めるように、経済的自立の重要性や働き方を理解する 【思考判断表現】家計の構造やリスクを踏まえた金融資産のマネジメントについて理解が深まる。 【主体性】生涯を見通した家計やリスクを踏まえた金融資産マネジメントについて追究、解決しようとしている。	○	○	○	6
	定期考査						
	C 経済生活を営む	購入・支払いのルールと方法 ※ローン計算シミュレーション	【知識技術】毎日の生活における契約について理解する。 【思考判断表現】販売方法や支払い方法が多様化する中責任ある消費行動がとれるよう、契約の重要性について理解する 【主体性】契約の重要性について追究、解決しようとする態度を養っている。	○	○	○	7
	期末考査			○	○		1
3 学期	住生活	ひとり暮らしの部屋探し 教材：CNINAT1冊子・過去の求人票	【知識技術】家賃額を理解する 【思考判断表現】住宅の特徴を理解し、資料を活用して条件に合った物件を探ることができる 【主体性】求人票を選び、一人暮らしの将来設計ができる	○	○	○	9
	定期考査			○	○		1
							合計 35

高等学校 令和8年度（3学年用） 教科 家庭科 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～ 5 組

教科担当： (1組：根本・真崎) (2組：根本・真崎) (3組：根本・真崎) (4組：根本・真崎) (5組：根本・真崎)

使用教科書： (家庭総合 自立・共生・創造 (東京書籍))

教科 家庭総合 の目標：

【知識及び技能】 生活を主体的に営むために必要な理解を図り、技能を体験的総合的に身につける。

【思考力、判断力、表現力等】 家族や地域及び社会における生活の中から課題を見つけ実践・考察し、生涯を見通して課題を解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】 様々な人々と協働し、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。

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】
生活を主体的に営むために必要な家族・家庭及び福祉・衣食住、消費生活、環境などについて科学的に理解しているとともに、それらにかかわる技能を体験的総合的に身につける。	生涯を見通して、家族や地域及び社会における生活の中から課題を見出し、解決策を構想し実践を評価・改善し、考察したことを科学的な根拠に基づいて論理的に表現する力を養う。	様々な人々と協働し、より良い社会の構築に向けて課題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、生活文化を継承し、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。

	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	第7章 衣生活 基礎的な縫製技術を身につける。 衣服の機能・役割、衣服材料の特徴・性能、伝統を理解する。	指導事項：授業のオリエンテーションとエプロン製作の説明 教材：半縫製教材と作業進度シート	【知識・技能】 衣服の機能・役割、衣服材料の特徴・性能、伝統を理解する。 【思考・判断・表現】 被服製作実習（エプロン・巾着袋の製作）を通し、基礎的な縫製技術を身につける。 【主体的に学習に取り組む態度】 衣生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。	○	○	○	6
	第7章 衣生活 基礎的な縫製技術を身につける。 衣服の機能・役割、衣服材料の特徴・性能、伝統を理解する。	指導事項：授業のオリエンテーションとエプロン製作の説明 教材：半縫製教材と作業進度シート	【知識・技能】 衣服の機能・役割、衣服材料の特徴・性能、伝統を理解する。 【思考・判断・表現】 被服製作実習（エプロン・巾着袋の製作）を通し、基礎的な縫製技術を身につける。 【主体的に学習に取り組む態度】 衣生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。	○	○	○	8
	定期考査						
	第7章 衣生活 基礎的な縫製技術を身につける。 衣服の機能・役割、衣服材料の特徴・性能、伝統を理解する。	指導事項：授業のオリエンテーションとエプロン製作の説明 教材：半縫製教材と作業進度シート	【知識・技能】 衣服の機能・役割、衣服材料の特徴・性能、伝統を理解する。 【思考・判断・表現】 被服製作実習（エプロン・巾着袋の製作）を通し、基礎的な縫製技術を身につける。 【主体的に学習に取り組む態度】 衣生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。	○	○	○	8
	第6章 食生活 栄養素 食品衛生 基礎的な食生活の知識を身につける ホームプロジェクトを実施する 文化祭に向けた衛生指導	指導事項：食生活の課題と栄養の基礎 課題：ホームプロジェクト	【知識・技能】 日常用いられる食品の栄養的特質、調理上の性質・食品衛生について科学的根拠から理解する。 【思考・判断・表現】 文化祭の衛生管理について考え、基礎的な技術を身につける。 【主体的に学習に取り組む態度】 ホームプロジェクトの準備を通じて、実践的な態度を養う。	○	○	○	6
	定期考査			○	○		1
2 学期	第6章 食生活 栄養素 基礎的な食生活の知識を身につける ホームプロジェクトを実施する	指導事項：食生活の課題と栄養の基礎 実習：韓国料理（ビビンバ・わかめスープ）	【知識・技能】 日常用いられる食品の栄養的特質、調理上の性質について科学的根拠から理解する。 【思考・判断・表現】 調理実習を通じて、基礎的な技術を身につける。 【主体的に学習に取り組む態度】 ホームプロジェクトへの取り組み等を通じて、食生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。	○	○	○	8
	第6章 食生活 栄養素 基礎的な食生活の知識を身につける ホームプロジェクトを実施する	指導事項：食生活の課題と栄養の基礎 実習：韓国料理（ピザ・オレンジヨーグルトゼリー）	【知識・技能】 日常用いられる食品の栄養的特質、調理上の性質について科学的根拠から理解する。 【思考・判断・表現】 調理実習を通じて、基礎的な技術を身につける。 【主体的に学習に取り組む態度】 食生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。	○	○	○	6
	定期考査						
	第3章 高齢期 高齢期の心身の特徴 高齢者の生活に関心を持ち、未来の自分の生活としてとらえることができるようになる。高齢社会の現状と課題について理解する。	指導事項：高齢期の心身の特徴、高齢期の健康 高齢者の生活について理解を深める。 実習：高齢者のための食事作り（フレンチトースト調理実習）	【知識・技能】 高齢社会の現状と課題、高齢者の心身の特徴や生活について理解する。 【思考・判断・表現】 調理実習を通じて高齢者の生活に関心を持ち、未来の自分の生活としてとらえる。 【主体的に学習に取り組む態度】 高齢社会の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。	○	○	○	6
	第2章 保育 発育・発達、親の役割 管理の重要性を理解する。 教材：泣く赤ちゃん2体・妊婦体験ベスト4セット	指導事項：出産前後の母子の健康管理の重要性を理解する。 教材：泣く赤ちゃん2体・妊婦体験ベスト4セット	【知識・技能】 母体の健康・出産から子どもの心身の特徴や発達について理解を深める。 【思考・判断・表現】 泣く赤ちゃんの人形や妊婦体験ベストを活用し、実践的な態度を養う。 【主体的に学習に取り組む態度】 家庭保育と集団保育の違いや子育てのための国や地域の社会的支援について考察する。	○	○	○	6
	定期考査			○	○		1
3 学期	第2章 保育 子どもの生活・遊び、健康・安全	指導事項：子どもの心身の特徴や発達、遊びの意義を理解する 教材：絵本100冊・画用紙で作る絵本	【知識・技能】 子どもの心身の特徴や発達、遊びの意義をとらえ、子どもの環境について理解を深める。 【思考・判断・表現】 家庭保育と集団保育、子育てのための国や地域の社会的支援について考察する。 【主体的に学習に取り組む態度】 子育ての充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。	○	○	○	8
	第9章 住居 ライフステージと住空間の計画、住環境・防災計画	指導事項：住居の機能、ライフステージと住空間の計画、住環境の整備 教材：防災食（ビニール袋炊飯）	【知識・技能】 住居の機能、住環境の整備について科学的に理解する。 【思考・判断・表現】 防災食の実習を通じて、防災の備えについて考えさせる。 【主体的に学習に取り組む態度】 住生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。	○	○	○	6
	定期考査			○	○		
							合計 70

令和8年度(3学年用) 教科

家庭科

科目 フード・デザイン

教科：家庭科

科目：フード・デザイン

単位数：2 単位

対象学年組：第 3 学年 1 組～ 5 組

教科担当者：(1組：根本) (2組：根本) (3組：根本) (4組：根本) (5組：根本)

使用教科書：(フードデザイン Food Changes LIFE (教育図書))

教科：家庭科

の目標：

【知識及び技能】日常用いられる食品の栄養的特質、調理上の性質について科学的根拠から理解する。

【思考力、判断力、表現力等】栄養・食品の知識をもとに食事計画を考え、調理実習を行うことができる

【学びに向かう力、人間性等】様々な人々と協働し、自分や家庭、地域の生活の充実に貢献しようとする実践的な取り組みができる

科目 フード・デザイン

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】
食品の栄養、調理上の性質について理解できているか。調理実習内で解説し、学期ごとに筆記試験を実施する。	調理実習(20回)の準備片付けについて、各班協力して進行できるか。	実習について振り返りができているか。自分や家庭、地域の生活の充実に生かそうとする実践的な態度が見られるか。

	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	オリエンテーション 沖縄料理	①よもぎ団子・よもぎ焼餅 ②沖縄料理(ソーミンチャンプル・黒糖アガラサ)	【知識・技能】 沖縄料理の特徴を知る。 【思考・判断・表現】 ガイダンスを受けて、評価の基準等を理解する。目標を設定する。 【主体的に学習に取り組む態度】 実習に積極的に取り組み、ワークを提出する	○	○	○	6
	日本料理	③沖縄料理(ヒラヤーチー・ちんすこう) ④ごはん・すまし汁・鮭の紙包み焼き	【知識・技能】 日本料理の特徴を知る 【思考・判断・表現】 簡単な実習を通じて食品の特徴や調理理論を理解し、どのように応用できるかを考える 【主体的に学習に取り組む態度】 実習に積極的に取り組み、ワークを提出する	○	○	○	8
	定期考査						
	日本料理 製菓(洋菓子)	⑤そば打ち(西東京調理師専門学校) ⑥ほうとうどん ⑦出汁巻き卵・肉じゃが ⑧カスタードプリン・スコーン	【知識・技能】 調理関連の職業や課題について知る 【思考・判断・表現】 食事の意義や職を取り巻く状況を理解し、食生活の課題を把握する。 【主体的に学習に取り組む態度】 実習に積極的に取り組み、ワークを提出する	○	○	○	8
	製菓(洋菓子) 製菓(和菓子)	⑨紅茶シフォンケーキ ⑩錦玉羹・琥珀糖 ⑪出汁巻き卵実技テスト	【知識・技能】 製菓関連の職業や課題について知る 【思考・判断・表現】 食事の意義や職を取り巻く状況を理解し、食生活の課題を把握する。 【主体的に学習に取り組む態度】 実習に積極的に取り組み、ワークを提出する	○	○	○	6
	定期考査			○	○		1
2 学期	中華料理	⑫クレープジュセツト ⑬麻婆豆腐・粟米湯	【知識・技能】 実技テストの概要を知る 中華料理のスパイスの基礎知識を学ぶ 【思考・判断・表現】 中華料理のスパイスを適切に使うことができる 【主体的に学習に取り組む態度】 実習に積極的に取り組み、ワークを提出する	○	○	○	8
	中華料理 アジア料理	⑭餃子・卵スープ・牛奶豆腐 ⑮チキンカレー・ターメリックライス	【知識・技能】 小麦粉・卵・乳製品の調理性を学ぶ インドの香辛料の基礎知識を学ぶ 【思考・判断・表現】 調理性を生かしながら調理に取り組む 【主体的に学習に取り組む態度】 実習に積極的に取り組み、ワークを提出する	○	○	○	6
	西洋料理	⑯ハンバーグ・キャロットラペ・ジャガイモの揚げ焼き	【知識・技能】 日常的に生かしやすい調理の手順と器具や操作に関する知識を学ぶ。 【思考・判断・表現】 手順を読みながら分担して実習を進めることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 実習に積極的に取り組み、ワークを提出する	○	○	○	8
	西洋料理	⑰ペンネアマトリチャーナ・コーヒゼリー ⑱クレープ実技テスト	【知識・技能】 イタリア食文化・パスタのゆで方・凝固剤(ゼラチン・寒天)の比較 【思考・判断・表現】 時間や温度管理を適切に行いながら効率的に作業を進めることができる 【主体的に学習に取り組む態度】 実習に積極的に取り組み、ワークを提出する	○	○	○	6
	定期考査			○	○		1
	製菓(洋菓子)	⑲ロールケーキ(国際調理師専門学校) ⑳キャラメルパウンドケーキ	【知識・技能】 アレルギー・宗教などにおける食の課題について知る 小麦粉・卵の調理性 【思考・判断・表現】 実践的に食にかかわる意欲と技術向上に努める 【主体的に学習に取り組む態度】 実習に積極的に取り組み、ワークを提出する	○	○	○	6
3 学期	製菓 自由実習	㉑シュークリーム・パンの耳ラスク ㉒自由実習	【知識・技能】 食品ロスなどの課題と日常の食生活のかかわりを理解する。 【思考・判断・表現】 バランスのよい献立を考える 【主体的に学習に取り組む態度】 実習に積極的に取り組み、ワークを提出する	○	○	○	6
							合計 70