



～食物・被服分野のスペシャリストを目指して～

1. 家政科重点目標

家庭科の食物・被服分野に関する基礎的・基本的な知識と技能を確実に習得するとともに、学習課題に主体的に取り組み、自主的に解決する能力を身につけることを目標としています。

2. 授業内容

1学年で基礎的・基本的な知識と技術を身につけ、2・3学年で応用・発展的な内容を学習し、段階的に専門性を高めていきます。

食物分野

1年フードデザイン
基礎的・基本的な調理法
各食品の特徴



2年フードデザイン
各栄養素の機能
ライフステージ別の食事 郷土料理



3年総合フードデザイン
食品の選択と取り扱い 世界の料理
テーブルコーディネート 食育の推進



被服分野

1年ファッション造形基礎
被服製作に関する基礎的・基本的な縫製技術
基礎縫い・イージーパンツ等の製作



2年ファッション造形
デザインや着用に応じた被服製作
浴衣等の製作



3年ファッション造形
デザインや着用に応じた被服製作
裏地付きスカート等の製作



必修科目

1年生活産業基礎
食物・被服分野の職業について知り職場見学等を行い、自分の進路計画を立案する。



3年課題研究
各家政科目をもとに研究テーマを設定し、調査・研究・製作を通じ、課題解決へつなげる。

選択科目


保育基礎
子どもの発達・生活・福祉・文化に関する基本的知識と技術を学習する。



生活と福祉
高齢者の健康と生活、介護に関する基本的知識と技術を学習する。

3. 家政科年間行事予定

1 学期・夏休み		2 学期		3 学期	
6月	食物調理技術検定 被服製作技術検定	9月	八高祭(販売等)	1月	課題研究発表会
7月	学年お弁当販売	11月	体験授業 学年お弁当販売	2月	学年お弁当販売
8月	八高祭準備	12月	3学年合同大量調理		

東京都立八丈高等学校 

【島内飲食店とのレシピ連携協定】



【おせちづくり実習風景】



【生徒作品(おせち)】



【生徒作品(ファッションショー)】

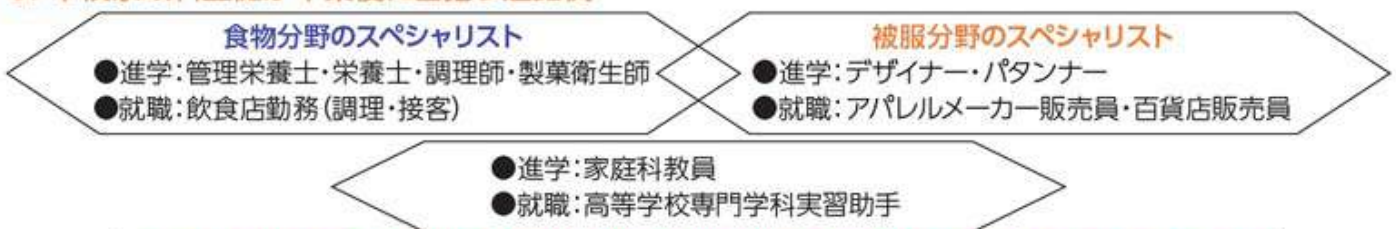
4. 家政科生徒数(令和5年4月現在)

今年度は1学年3名、2学年2名、3学年2名の合計7名が在籍しています。
学年の枠・男女の枠を越えて協力し、文化祭や合同授業を行っています。

5. 家政科進路実績(過去5年間一部抜粋)

- 進学 【食物】東京多摩調理製菓専門学校/武蔵野調理師専門学校高度調理経営科
【被服】文化服装学院服装科
【保育・福祉】洗足こども短期大学幼児教育保育科/都立南多摩看護専門学校看護学科
- 就職 【島外・家庭科実習助手】東京都職員 【島外・調理】(株)アットエフ/(株)千房 【島外・接客】(株)常磐ホテル

6. 本校家政科生徒が卒業後に目指す進路例



食物・被服分野のスペシャリストになるため、高校時代から家政科で知識・技術を磨きませんか？

7. 本校家政科在校生・卒業生からのメッセージ

私は食べるのが好きで調理関係の仕事に就きたいと思い、家政科に入学しました。調理分野では、日本の郷土料理や世界の料理を作ったり、3学年で協力して文化祭での調理やお節料理を作ったりしています。被服分野では、並縫いやミシンの扱いなど基礎から学んできました。私は被服にあまり興味を持っていませんでしたが、服の構造や裁縫の大変さを知ってからは、自分の着ている服の価値をより感じるようになりました。

家政科に入学してから自分の知らないことを沢山学び、新しく興味を持てるものが増えました。また、他校とは違い人数が少なく施設を広く使うことができます。もし、家政科に入ろうと悩んでいる人は、八高家政科でしかできない経験が沢山あるので、勇気を出して入ってみてください！

家政科3年 持丸 瑠菜さん

私は現在、文化服装学院という服飾の学校に在籍しています。服作りが好きになったきっかけは家政科に在籍していたことが大きな理由です。家政科で初めて服作りに触れました。ミスをするともありましたが、製作時の苦労や完成させた時の達成感は、現在の「苦戦してもやり遂げる姿勢」に繋がっています。文化服装学院は学校の規模が大きく、毎年の行事も盛り上がるので興味のある方はぜひYouTubeのファッションショーの動画をご覧ください。

将来は独立を目指していますが、まずは自身の修行、社会経験をしたいのでアパレルブランドへの就職を考えています。八丈島に貢献できるよう頑張っていきます！

令和2年度卒 涌井 大地良さん(進学先:文化服装学院)

調理や裁縫に興味があったため、家政科に入学しました。毎週の調理実習で包丁の扱い方などに慣れていき、日々の成長を感じることができました。裁縫は苦手で、ミシンでまっすぐ縫うことも時間がかかっていましたが、失敗をしながらも実習を通して上達していき、3年次で行った自由製作では子ども服を製作しました。

将来は保育の仕事につきたいと考えているため、3年次で行った課題研究の授業では「子ども連れの観光客が訪れやすい島にするには」というテーマで研究を行い、子育てについて深く学ぶことができました。将来、保育の現場で離乳食や栄養について、また、行事での衣装作りなど3年間で身につけた技術を活用できたらいいなと思っています。ぜひ、家政科に入ってください!!!

令和4年度卒 奥山 ゆめさん(進学先:洗足こども短期大学)

学年が上がるにつれて調理の難易度が上がり、達成感を感じました。失敗することもありましたが、美味しくなかったことはありません。班のメンバーと声をかけ合い、協力しながらの調理実習はとても思い出に残っており、家政科に入って良かったなと思えることのひとつです。私は家庭科の実習助手という仕事に就きました。都内の専門学科のある高校で、実習の準備や先生の補佐をする仕事です。この仕事は進路に悩んでいたときに、家政科の先生方から紹介していただきました。八丈高校家政科でしかできない経験がたくさんあるので、迷っていたらぜひ!!

令和元年度卒 大澤 あかりさん(就職先:東京都職員家庭科実習助手)