年間授業計画

高等学校 令和8年度　　家庭科　　科目 家庭基礎

教　科：家庭科　　科　目：　　家庭基礎　　2　単位

対象学年組：第　2 学年　A　組～　　D　　組

教科担当者：（吉岡）

使用教科書：　家庭基礎　自立・共生・創造　　東京書籍　002-901　　）

教科　家庭科　　の目標：

【知識及び技能】　生活を主体的に営むために必要な人の一生と家族・家庭及び福祉，衣食住，消費生活・環境などの基礎的なことについて理解しているとともに，それらに係る技能を身に付けている。

【思考力、判断力、表現力等】　生涯を見通して，家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し，解決策を構想し，実践を評価・改善し，考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。

【学びに向かう力、人間性等】　様々な人々と協働し，よりよい社会の構築に向けて，課題の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，地域社会に参画しようとするとともに，自分や家庭，地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。

科目　家庭基礎　　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人の一生と家族・家庭及び福祉，衣食住，消費生活・環境などの基礎的なことについて理解しているとともに，それらに係る技能を身に付けている。	生涯を見通して，家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し，解決策を構想し，実践を評価・改善し，考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	様々な人々と協働し，よりよい社会の構築に向けて，課題の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，地域社会に参画しようとするとともに，自分や家庭，地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。

	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	家庭科の学び方　ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動	家庭科の学び方　　生活に生かそう・自分の意見を文章にまとめよう	レポート、ワークシート	○	○	○	2
	第1章 生涯を見通す 　１人生を展望する 　２目標をもって生きる 自立した生活を営むために 生涯発達の視点から ライフステージの特徴と課題を理解する	・今までの自分を客観的に振り返らせる。 ・「18歳成年時代」の自立について特に考える。 ・職業適性診断を行い職業について考える ・ライフコースの参考になる各種例や資料を示し集めさせる	○自分分析シート ○自分自身をプレゼンスル ○生涯発達のワークシート ○職業適性診断ゲーム	○	○	○	4
	第２章人生をつくる 　１人生をつくる 　２家族・家庭を見つめる 社会制度としての家族と法律を理解する	社会制度としての家族と法律を理解する。 仕事と家族の両立や家庭生活と地域の結びつきについて理解する	○結婚相手ニ求める条件調査 ○ワークライフバランスレポート ○家族の法律ワークシート ○定期考査	○	○	○	8
	第７章衣生活をつくる 　社会的・　文化的背景と被服の多様な機能や特徴について理解する。 　被服の管理や手入れができるようにする	・手持ちの被服を長期にわたり着用することができるよう，管理や手入れの工夫について理解する。 ・環境に配慮した衣生活について考え，実践できる力を身につけるために，被服の洗濯や保管方法を科学的に理解する。	○基礎縫いテスト ○マスコット製作 ○品質表示、取り扱い表示に関するワークシート ○定期考査	○	○	○	12
	ホームプロジェクトと　　学校家庭クラブ活動 　生活の中での問題点を探り改善するために方法を考える	ホームプロジェクト及び学校家庭クラブ活動の意義と実施方法について理解する。 ・自己の家庭生活や地域の生活と関連付けて生活上の課題を設定し，解決方法を考え，計画を立てて実践しようとする。	○ホームプロジェクトレポート ○定期考査	○	○	○	4
2学期	第３章子どもとともに生きる １・命を育む 命に対する責任や性と生殖について理解する ２子どもの育つ力を知る 　子どもの生まれつき持っている能力を知る	・奇跡のような出会いから命が始まる事を知り自分自身の命、他者の命の大切さを理解させる ・子どもの生まれつき持っている力のすべてに意味がある事を研究する ・遊びが子どもの発達に影響することをしる	○心と身体の発達段階についてのワークシート ○子どもの発達段階別の遊びをグループで作り発表する ○定期考査	○	○	○	12
	第６章　食生活をつくる １．食生活の課題について考える 高校生の食の問題点を知る ２，食事と栄養 健康のための栄養について理解する ３，食事計画 生涯の健康を見通すための食事計画を立てられるように	・自分と家族の食生活を計画・管理できるようになるために，各ライフステージの食生活の特徴や課題を理解し，「健康によい，栄養バランスのよい食事」とはどのようなものかを理解する ・献立作成や調理実習を取り入れて実践的な力をつける	○献立作成レポート ○お弁当作り ○調理基礎実技テスト ○幼児のおやつ作り ○味の相互作用について ○食中毒に関するワークシート ○定期考査	○	○	○	14
	第４章超高齢社会を共に生きる ・超高齢、大衆長寿社会の到来 超高齢社会の背景を理解する ・高齢者の心身の特徴を理解する	・高齢者が生きがいを持って生活するためには，家族や地域によるどのような支援が必要か，考える。	○高齢者体験 ○レポート ○定期考査	○	○	○	6
3学期	第９章経済生活を営む ・消費者の権利と責任 消費者に権利と責任がある事を知る・生涯の経済生活を見通す 生涯安定した経済生活を営むように考える	・自立した責任ある消費者として，よりよい意思決定ができるよう，現代の消費生活における意思決定の重要性と情報の活用について理解する。	○人生設計レポート作成 ○ライフイベントでの必要金額を調べる ○外食と内食の費用を計算し、実際につくる	○	○	○	8
	第８章住生活をつくる ・住居の機能をしる	生涯を見通した住生活について考え，将来に向けて自立するために，私たちの毎日の生活を支え生活拠点ともなる住居の機能やライフステージごとの住要求を理解する	○ワークシート ○へ一人暮らしの平面図を作成	○	○	○	8
							合計 78

年間授業計画

高等学校 令和8年度　　家庭科　　科目 生活デザイン

教　科：家庭科　　科　目：　　生活デザイン　　2　単位

対象学年組：第　3 学年　　選択

教科担当者：（吉岡）

使用教科書：　家庭基礎　自立・共生・創造　　東京書籍　701　　）

教科　家庭科　　の目標：

【知識及び技能】被服製作、栄養，食品，献立，調理，テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに，関連する技術を身に付けるようにする

【思考力、判断力、表現力等】　生活の現状から生活全般に関する課題を発見し，生活の充実、向上、かつ創造的に解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】 生活の充実向上を目指して自ら学び，生活の総合的なデザインに主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

科目　生活デザイン　　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】
身の回りの資源の再資源化、小物作り、栄養，食品，献立，調理，テーブルコーディネートなど，生活デザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し，実践できる技術を習得している。	多面的に生活の現状を捉えて思考を深め，生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに，家庭や地域の実情に合わせてより豊かな生活を創造することによって，課題を解決できる	生活文化の継承、創造、持続可能な社会の構築を図るために，進んで学ぶ姿勢を持つ，材料を適切に選択し作るところから創造し、総合的に捉えて，主体的に計画・実践することができる。また，習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより，ゆとりのある生活の推進に他と協働して取り組むことができる。

	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	家庭科の学び方　ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動	家庭科の学び方　　生活に生かそう・自分の意見を文章にまとめよう	レポート、ワークシート	○	○	○	4
	生活を彩る身近な小物製作	使わなくなった古布を自らデザインし、新たなものに生まれ返させる。どんでん返しの技法を学ぶ	デザイン、ミシンの技術、進度、レポート	○	○	○	10
	季節の和菓子作り	寒天の融解温度、凝固温度を理解する。桜の葉の扱い、食紅の使い方を知る	レポート、ワークシート、行動観察	○	○	○	10
	ミルクレープ、コーヒーゼリー	ゼラチンの融解温度と凝固温度を理解する。フライパンの使い方、生クリームの泡立て方の修得	レポート、ワークシート、行動観察	○	○	○	8
	オーブンを使った焼き菓子	クッキーを焼き、プレゼント用のラッピングを工夫する	レポート、ワークシート、行動観察	○	○	○	8
2学期	自分で身に付ける衣服の製作	ショートパンツの製作。ポケットの付け方を学ぶ	レポート、ワークシート、行動観察、ミシン技能。デザイン、進度	○	○	○	12
	クッキー生地を利用した焼き菓子作り	クッキー生地の復習でフロランタン作り、生アーモンドの扱い方を知る	レポート、ワークシート、行動観察	○	○	○	8
	パン作り	発酵の過程を知る　生地の扱い方を学ぶ	レポート、ワークシート、行動観察	○	○	○	6
3学期	パーティーメニューの自由献立	班でパーティーメニューの献立作成	レポート	○	○	○	6
	パーティーメニュー　実習	各班で考えた献立をつくる	時間、調理技術、盛り付け、味などを採点	○	○	○	6
							合計 78