

令和5年度(2023年度)授業計画				目 標	生活の営みにかかわる見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を育成することを目指す。	教科書	「家庭基礎」つながる暮らし共に創る未来・教育図書
講座名	家庭基礎	科目名	家庭基礎			副教材	「LIFE」おとなガイド」教育図書 「君とみらいとライフプラン」生命保険文化センター 「食べ物の話」教育図書
単位数	2単位	区 分	必修				
年 次	2年次	形 態	クラス単位				
担当者名	渡辺真理子（1234568組）金城えみ子（7組）						

授業内容	第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期
	<第1定期考査>	<第2定期考査>	<第3定期考査>	<第4定期考査>	<第5定期考査>
〈家族〉 ・家族・家庭とは何だろうか？ ・これからの家庭生活と社会 ・結婚について考える 〈高齢期〉 ・高齢期ってどういう時期？ ・高齢化する日本に生きる 《ミシン実習》 ①リバーシブルバック	②リバーシブルバック ③リバーシブルバック 〈衣生活〉 ・衣服のはたらき ・衣服ができるまで ・衣服の計画と管理 ・これからの衣生活 〈夏の課題〉 ・ホームプロジェクトとは	〈保育〉 ・少子化の現状 ・子どもの成長を見つめる ・子どもの生活と保育 ・これからの子育てと環境 〈住生活〉 ・住みよい住宅を探す 《インテリア実習》①②③ 〈食生活〉 ・現代の食生活	・私たちが食べているもの ・安全に食べるために ・調理をはじめの前に 《調理実習》 ①日本料理 ②中国料理	《調理実習》 ③西洋料理 〈消費生活〉 ・何をどうやって買う？ ・賢い消費者になろう ・家計とお金の将来を考えよう 〈ライフプラン〉	
定期考査までの授業時数	10時間	14時間	14時間	14時間	18時間

観点	方法	基準			
		A	B	C	
知識・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に必要な基礎的な知識と技術を身につけている。	講義や実習を通して学んだ知識や技術を定期考査または作品(リバーシブルバック制作など)を通して評価する。	講義や実習を通して学んだことを生かし、将来主体的に生活を営むために必要な知識と技術を十分に身につけている。	講義や実習を通して学んだことを生かし、将来主体的に生活を営むために必要な知識と技術を身につけている。	講義や実習を通して学んだことを生かし、将来主体的に生活を営むために必要な知識と技術を十分に身につけていない。
思考・判断・表現	家庭や地域社会における生活の中から課題を発見し、解決策を構想して、その実践を評価改善し、論理的に表現するなど、生涯を見通して課題を解決する力を身につけている。	①地域の高齢者福祉の現状を調べ高齢者の介護提案レポート提出②夏休みの課題 ③インテリア実習作品 ※いずれも読み手にわかりやすい表現であることや実践的な内容であることを評価する。	あたえられた課題について、調べた資料やデータなどから必要なこととを整理し、自分の考えを的確に入れ込みながら、読み手にわかりやすく表現することができる。	あたえられた課題について、調べた資料やデータなどから、自分の考えを入れ込みながら、表現することができる。	あたえられた課題について、調べた資料やデータなどから、自分の考えを入れ込みながら、表現することに努力を要する。
主体的に学習に取り組む態度	様々な人と協働し、よりよい社会の構築に向けて、自分や家庭・地域社会の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身につけている。	授業や実習に対する前向きな姿勢を持ち、主体的実践的に課題に取り組み。(自分の考えを積極的に出したり、仲間と話し合ったことを上手くまとめる力特に重視したい。)	家庭科の内容への深い関心を持ち、主体的・意欲的に授業実践に取り組み、自分や家庭・地域社会の生活の充実向上を図ろうとすることができている。	家庭科の内容への関心を持ち、授業実践に取り組み、自分や家庭・地域社会の生活の向上を図ろうとすることができている。	家庭科の内容への関心を持ち、授業実践に取り組み、自分や家庭・地域社会の生活の向上を図ろうとすることが今一步である。

日常の学習方法 ①授業中は前向きに知識を吸収し、自ら考え、まとめ、聞き手にわかりやすく発表できる力を身につけられるようにする。日頃から新聞などを読み、今の日本や世界の状況に関心を持って生活してほしい。 ②自分の身につけた知識や技術を実生活でも実践し、将来社会人として自立できるよう努力することを望む。 ③料理・クリエイティブ・ホームプロジェクトなどの各種コンクールに積極的に参加することを期待したい。
--

大学受験や発展的な内容との関連 家庭科は入試科目ではないが、内容的には論文などで出題されることも多い。本校の取り組み探究なども通し、社会人として自立していける力を身につけていきたい。

令和5年度(2023年度)年間授業計画				目 標	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネート等に関する知識と技術を習得する。 実習を通して食事を総合的にデザインする能力と態度を育てる。 国内外の「食」を取り巻く環境について関心を持ち、広い視野で「食」について考える。	教科書	フードデザイン・教育図書
講座名	フードデザイン	科目名	フードデザイン			副教材	
単位数	2単位	区 分	自由選択				
年 次	3年次	形 態	選択				
担当者名	1組~8組 渡辺真理子						

学校行事	第1学期 遠足 <第1定期考査>	<第2定期考査>	第2学期 木もれ陽祭 <第3定期考査>	<第4定期考査>	第3学期 <第5定期考査>	
授業内容	①オリエンテーション バナナマフィン ②カフェメニュー ③だしの取り方けんちん汁 ④中国料理・麺の扱いなど	⑤西洋料理・肉の焼きつけなど ⑥日本料理・魚のさばき方など ⑦お弁当計画 ⑧お弁当実習 ⑨中国料理・油通しなど ⑩和菓子・餡の扱い	夏季休業期間	⑪朝ごはん献立・ソーダパンなど ⑫和菓子 ピザ計画 ⑬ピザ ⑭日本料理・茶碗蒸しなど	⑮西洋料理・キッシュなど ⑯洋菓子 献立計画 ⑰自由献立 ⑱お正月料理	冬季休業期間
	定期考査までの授業数	8 時間	12 時間	8 時間	8 時間	時間

実カテスト 実技テスト 課題テスト				

評価の観点 評価方法	【観点】 食生活への興味・関心・態度・思考・判断・栄養や食品に対する知識・理解、調理や盛り付けの技能・表現。
	【方法】 授業態度、提出物（ワークシート等）、出席状況等により総合的に評価します。 なお、学習内容や実習内容は進行状況等によって変更する場合があります。

日常の 学習方法	栄養や献立、食文化などを学習しながら、実習や実験を通して技術を習得していきます。 調理技術の向上は、日頃からの取り組みが特に重要です。

大学受験や 発展的な内容との関連	お弁当コンクール参加