

東京都立久留米西高等学校 令和3年度 教科（家庭）科目（家庭総合） 年間授業計画

教科：家庭 科目：家庭総合 単位数：2単位

対象学年組：第2学年1組～6組の前半生徒

教科担当者：(全組：芝野)

使用教科書：新家庭基礎パートナーシップでつくる未来（実教出版）

使用教材：最新生活ハンドブック（第一学習社）

	指導内容	科目家庭総合 具体的な指導目標	配当 時数
4月	1章食生活をつくる 1. 人と食物の関わり	・食生活の歴史や日本の食文化について興味を持たせ、理解を深めさせる。	2
	2. 私たちの食生活	・現代の食生活の問題点について考えさせる。	2
5月	3. 栄養素と食品の関わり	・五大栄養素の種類と働きについて知識を深め、代謝について理解させる。 ・食品の栄養的特徴を理解させる。	6
6月	4. 食品の選び方と安全	・食品の表示について理解を深め、適切な選択を考えさせる。 ・食中毒や食品添加物について知識を深めさせる。	4
	5. 食事の計画と調理	・食事摂取基準と食品摂取量の目安を理解させる。 ・バランスの取れた食事計画ができるよう理解させる。 ・調理の基本について基本的な技術を身につけさせる。	6
7月	5. 食事の計画と調理	・バランスの取れた食事計画ができるよう理解させる。	2
	6. これからの食生活を考える	・食生活における環境への配慮を考えさせる。	2
9月	2章衣生活をつくる 1. 人と衣服のかかわり	・衣服の起源や歴史についての知識を深め、人と衣服のかかわりを理解させる。	2
	2. 衣服の機能	・身体の特性と衣服の機能について理解させる。	2
	3. 衣服の素材	・衣服素材の種類と性能、繊維製品の種類と特徴を理解させる。	2
月	7. 衣服をつくろう ・手縫いの基礎 ・被服製作	・基礎的な縫製技術を身につけさせ、衣服の構成と縫製の関連を理解させる。	6
月	7. 衣服をつくろう ・被服製作	・基礎的な縫製技術を身につけさせ、衣服の構成と縫製の関連を理解させる。	8
月	4. 衣生活の管理	・衣服の表示を理解させ、適切な購入と管理を考えさせる。	2
	5. 衣生活の資源・環境	・環境に配慮した衣生活について考えさせる。	2
1月	3編 消費者として自立する 1章消費行動を考える 1. 消費行動を意思決定	・消費行動における意思決定や責任ある消費について理解させる。	2
2月	2. 社会の変化と消費生活	・契約や多様化する販売方法・支払方法について知識を深め、理解させる。	4

3 月	3. 消費者の権利と責任 4. 持続可能な社会環境	・消費者の権利と責任を自覚させる。 ・生活と環境のかかわりや持続可能な消費について考えさせる。	4
--------	------------------------------	----------------------------------------------------	---

東京都立久留米西高等学校 令和3年度 教科（家庭）科目（家庭総合） 年間授業計画

教科：家庭 科目：家庭総合 単位数：2単位
 対象学年組：第2学年1組～6組の後半生徒
 教科担当者：(1・2・4・5組：倉崎)(3・6組：手塚)
 使用教科書：新家庭基礎パートナーシップでつくる未来（実教出版）
 使用教材：最新生活ハンドブック（第一学習社）

	指導内容	科目家庭総合 具体的な指導目標	配当 時数
4 月	2章衣生活をつくる 1. 人と衣服のかかわり	・衣服の起源や歴史についての知識を深め、人と衣服のかかわりを理解させる。	2
	2. 衣服の機能	・身体の特性と衣服の機能について理解させる。	2
5 月	3. 衣服の素材	・衣服素材の種類と性能、繊維製品の種類と特徴を理解させる。	2
	7. 衣服をつくろう ・手縫いの基礎 ・被服製作	・基礎的な縫製技術を身につけさせ、衣服の構成と縫製の関連を理解させる。	4
6 月	7. 衣服をつくろう ・手縫いの基礎 ・被服製作	・基礎的な縫製技術を身につけさせ、衣服の構成と縫製の関連を理解させる。	10
7 月	4. 衣生活の管理	・衣服の表示を理解させ、適切な購入と管理を考えさせる。	2
	5. 衣生活の資源・環境	・環境に配慮した衣生活について考えさせる。	2
9 月	1章食生活をつくる 1. 人と食物の関わり	・食生活の歴史や日本の食文化について興味を持たせ、理解を深めさせる。	2
	2. 私たちの食生活	・現代の食生活の問題点について考えさせる。	2
	3. 栄養素と食品の関わり	・五大栄養素の種類と働きについて知識を深め、代謝について理解させる。 ・食品の栄養的特徴を理解させる。	2
月	3. 栄養素と食品の関わり	・五大栄養素の種類と働きについて知識を深め、代謝について理解させる。 ・食品の栄養的特徴を理解させる。	4
	4. 食品の選び方と安全	・食品の表示について理解を深め、適切な選択を考えさせる。 ・食中毒や食品添加物について知識を深めさせる。	2
月	4. 食品の選び方と安全	・食品の表示について理解を深め、適切な選択を考えさせる。 ・食中毒や食品添加物について知識を深めさせる。	2
	5. 食事の計画と調理	・食事摂取基準と食品摂取量の目安を理解させる。 ・バランスの取れた食事計画ができるよう理解させる。 ・調理の基本について基本的な技術を身につけさせる。	6 ・調
月	5. 食事の計画と調理	・バランスの取れた食事計画ができるよう理解させる。	2
	6. これからの食生活を考える	・食生活における環境への配慮を考えさせる。	2

1 月	3編 消費者として自立する 1章消費行動を考える 1. 消費行動を意思決定	・消費行動における意思決定や責任ある消費について理解させる。	2
2 月	2. 社会の変化と消費生活	・契約や多様化する販売方法・支払方法について知識を深め、理解させる。	4
3 月	3. 消費者の権利と責任 4. 持続可能な社会環境	・消費者の権利と責任を自覚させる。 ・生活と環境のかかわりや持続可能な消費について考えさせる。	4

東京都立久留米西高等学校 令和3年度 教科（家庭）科目（フードデザイン） 年間授業計画

教科：家庭 科目：フードデザイン 単位数：3単位

対象学年組：第3学年1組～6組選択者

教科担当者：(1組～6組：芝野)

使用教科書：フードデザイン

使用教材：なし

	指導内容	科目フードデザインの具体的な指導目標	配当 時数
4 月	1章 食生活と健康 1 食事の意義と役割	・食事の基本的な意義を理解させる。	1
	2章 栄養素のはたらきと食事計画 1 からだのしくみと食べ物	・食品の摂取とその栄養的はたらきを理解させる。	2
	2章 栄養素のはたらきと食事計画 2 栄養計画	・自分および家族の生活について、健康増進のための食生活を考えさせる。	2
5 月	2章 栄養素のはたらきと食事計画 3 栄養素と水のはたらき	・各栄養素と水の特徴と体内での働き、代謝について理解させる。	5
	2章 栄養素のはたらきと食事計画 4 食事摂取基準と献立	・食事摂取基準の考え方を理解させる。	3
6 月	3章 食品の特徴・表示・安全 1 食品の特徴と性質	・食品の特徴と調理上の性質、加工品を理解し、食事計画や調理に活用させる。	4
	3章 食品の特徴・表示・安全 2 食品の選択と表示	・食品の表示について理解を深め、適切な選択をさせる。	3
	4章 調理の基本 1 調理の目的	・調理の目的を理解させ、基本的な技術を習得し、調理に活用させる。	4
7 月	3章 食品の特徴・表示・安全 3 食品の衛生と安全	・食中毒や衛生の知識を深め、安全と衛生に配慮した食生活を理解させる。	3
	3章 食品の特徴・表示・安全 3 食品の生産と流通	・食料自給率の低下と輸入食品の増加についての知識を深め、食料供給と消費について考えさせる。	3
9 月	4章 調理の基本 2 調理の手法	・調理方法の基礎、食材の扱い方等について、具体的な知識と技術を身につけさせる。	5
	1章 食生活と健康 2 食を取り巻く現状	・現代の食生活の問題点を把握させ、豊かな食生活を実践する必要性を理解させる。	5
月	6章 フードデザイン実習 日常食の献立作成	・調理上の基本的事項を習得し、調理実習や家庭生活の向上に活用させる。 ・栄養バランス、年齢等を考慮した食事の献立について理解し、献立作成をさせる。	9
月	2章 栄養素のはたらきと食事計画 5 ライフステージと栄養計画	・各ライフステージの栄養上の注意点を把握させ、改善計画を考えさせ、食生活の向上を実践させる。	8
	7章 食育	・食育基本法の内容について理解させ、食育が生活とどのようにかかわっているか考えさせる。	3
月	6章 フードデザイン実習 行事食	・日本の伝統行事や和食の知識を深め、行事食の伝統が伝承できる能力を身につけさせる。	6
1 月	5章 料理様式と献立 テーブルコーディネート	・日本料理、西洋料理、中華料理等の様式に応じた食卓構成と作法について理解させる。	3