

高等学校 令和6年度（2学年用）教科		家庭		科目 家庭基礎	
教科：家庭	科目：家庭基礎	単位数：	2	単位	
対象学年組：第 2 学年 1 組～ 7 組					
教科担当者：（1 組：國井・池田）（2 組：國井・池田）（3 組：國井・池田）（4 組：國井・池田）（5 組：國井・福嶋）（6 組：國井・池田） （7 組：國井・福嶋）					
使用教科書：（ 家庭基礎（実教出版））					
教科 家庭		の目標：			

【学びに向かう力、人間性等】 様々な人々と協働し、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を主体的に創造しようとする実践的な態度を養う。

【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】
人間の生涯発達と生活の営みを総合的にとらえ、家庭と社会との関わりについて理解を深め、生活を主体的に営むために必要な家庭、衣食住、消費や環境等を理解し、それらにかかわる技能を身につけている。	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つけている。	様々な人と協働し、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み、振り返って改善して、地域社会に参画しようとするともに、自分や家庭、地域の生活を創造し、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	自分らしい生き方と家族 【知識及び技能】 男女共同参画社会の実現をめざす歩みと社会的背景を理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 労働の種類、またその意義について多面的に検討できるようにする。 【学びに向かう力、人間性等】 家族、家庭生活に関する法律について関心を持ち、家庭生活と法律とについて、意欲的に取り組む。	・指導事項 青年期の特徴について学ぶ。 これからの自分自身と社会のあり方を展望する。 働く意義とどのような仕事につきたいと思うかを考える。 職業労働と家事労働の違いをまとめる。 家族が抱える問題を踏まえ、家族を支えるしくみについて考える。 家族に関する法律の資料を見ながら、考えをまとめて話し合う。	【知識・技能】 青年期の課題である自立や男女の平等と相互の協力などについて理解できる。 【思考・判断・表現】 労働の意義や労働環境などについて理解できる。自分の近い将来についてのキャリアや生活についての設計を考え、具体的に描いていくことができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 家族、家庭生活に関する法律について関心を持ち、家庭生活と法律との関係について、理解をしようとしている。	○	○	○	3
	衣生活をつくる 【知識及び技能】 快適な衣服の特徴や機能について考え、衣服素材の性能と改善について学ぶ。 【思考力、判断力、表現力等】 用途に応じた素材の選択ができるようにする。 【学びに向かう力、人間性等】 自分の衣生活を取りまく状況について関心を持ち、衣生活の改善・向上に積極的に取り組む。	・指導事項 人と衣服のかかわりについて考える。 衣服の素材の種類と特徴を知る。 衣服の選択から管理まで考え、持続可能な衣生活をつくる。 衣服の構造・デザイン・色彩について学び、着こなしを工夫する。	【知識・技能】 快適な衣服の特徴や機能について考え、衣服素材の性能と改善について理解できたか。 【思考・判断・表現】 衣服素材の種類、繊維の種類と特徴、衣服素材の性能について理解し、用途に応じた素材の選択ができるか。 【主体的に学習に取り組む態度】 自分の衣生活を取りまく状況について関心を持ち、衣生活の改善・向上に積極的に取り組もうとしているか。	○	○	○	4
	被服製作実習 【知識及び技能】 エプロンのパーツを理解し、正しく裁断する。ミシンの扱い方を理解し、正しい操作ができる。 【思考力、判断力、表現力等】 アイロンを適切に使いながら、作業する。ボタン・スナップのつけ方を理解し、適切に取り付ける。 【学びに向かう力、人間性等】 主体的に作業、後片付けをすすめることができる。	・指導事項 被服製作（エプロン）について布地の裁断を行う。 基礎縫いをしながらミシンの練習をする。エプロン本体を縫う（直線縫い・曲線縫い） ポケットを作り、取り付ける。 巾着袋を作る。 レポートにまとめる。	【知識・技能】 エプロンのパーツを理解し、正しく裁断できたか。ミシンの扱い方を理解し、正しい操作が出来たか。 【思考・判断・表現】 アイロンを適切に使いながら、作業が出来たか。ボタン・スナップのつけ方を理解し、適切に取り付けが出来たか。 【主体的に学習に取り組む態度】 主体的に作業を進めることが出来たか。後片付けがきちんと出来たか。	○	○	○	9
	定期考査		学習内容の理解が出来ているか。	○	○		1
2 学期	住生活をつくる 【知識及び技能】 住まいの機能と、人の生活とのかかわりを理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 ライフステージと住空間の設計の関係、住環境について考えを深める。 【学びに向かう力、人間性等】 快適な住まいづくり、よりよい住生活の創造に向けて意欲的に取り組む。	・指導事項 生活と住まいの機能とのかかわりについて考える。 ライフステージによる住まいの変化や快適な住まい方を考え、平面計画を立てる。 災害情報の入手方法、安全への備えとして必要なことを考える。 誰もが安全に住むための工夫を考える。	【知識・技能】 住まいの機能と、人の生活とのかかわりを理解する。 【思考・判断・表現】 ライフステージと住空間の設計の関係、住環境について考えを深めることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 住まいの機能、住空間の計画や住環境について関心を持ち、快適な住まいづくり、よりよい住生活の創造に向けて意欲的に取り組もうとする。	○	○	○	4
	食生活をつくる 【知識及び技能】 食品に含まれる栄養素を学ぶ。日本の食文化形成を知り、郷土料理について知る。旬の食材や食品表示を理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 ライフステージごとのバランスの良い食事について考える。 【学びに向かう力、人間性等】 食生活の改善に向けて意欲的に取り組む。	・指導事項 栄養素の種類と働きやそれぞれの栄養素が多く含まれる食品について考える。 郷土料理について調べる。 旬の食材を考え、旬の時期がなぜよいか学ぶ。 ライフステージごとの食生活の特徴を学ぶ。 食事摂取基準、食品群別摂取量等について学ぶ。	【知識・技能】 食品に含まれる栄養素を理解しているか。日本の食文化形成を知り、郷土料理について知識が身に付いたか。旬の食材や食品表示を理解できたか。 【思考・判断・表現】 ライフステージごとのバランスの良い食事について考えることができたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 自分と家族の食生活の計画と管理ができるよう取り組もうとしているか。	○	○	○	8

	目と家族の長生の計画と管理が 調理実習 【知識及び技能】 食品の調理上の特性を知り、適切な調理技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 食品衛生について学び、食品選択における判断力を養う。 【学びに向かう力、人間性等】 環境に配慮した食生活について考え、協力して調理実習に取り組む態度を身に付けている。 定期考査	を用い、家族の献立作成を行う。 ・指導事項 衛生と安全に配慮して、調理することができるようになる。 食品衛生（食品の選択、食中毒、食品添加物）について学ぶ。 環境に配慮した食生活（食品ロス等）について考える。 日本の食料自給率の現状と課題について考える。 調理を通して、基礎的な技術を生につけ、食事マナーを実践する。	りに上達し計画できたか。 【知識・技能】 食品の調理上の特性を知り、適切な調理技術が身に付いたか。食中毒の予防法や、食品添加物の特徴をとらえることで、安全な食品について理解している。 【思考・判断・表現】 食品衛生について学び、食品選択における判断力を養うことができたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 環境に配慮した食生活について考え、協力して調理実習に取り組んでいるか。	○	○	○	8
			学習内容の理解が出来ているか。	○	○		1
3 学 期	高齢者とかかわる 【知識及び技能】 高齢者の心身の特徴や生活を客観的に理解する。介護をめぐる課題について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 生活行動の不安に気づき、改善をする。要介護の高齢者に対して必要な心づけを理解する。 【学びに向かう力、人間性等】 高齢者、高齢社会への理解を世界の動向からも深める。	・指導事項 高齢社会の現状を知り、身近な問題としてとらえる。 高齢者の生活場面を体験する。 高齢期の生活を健康に過ごすための心がけについて考える。 高齢者施設での利用者の過ごし方、どんな人が働いているのかについてまとめる。 介護をめぐる課題の解決にはどのようなことが必要か考える。	【知識・技能】 高齢者の心身の特徴や高齢期を支える社会的な制度・しくみについて理解している。 【思考・判断・表現】 高齢社会の現状や高齢者の生活を知ることににより、高齢者の自立した生活とは何か、自分の考えをまとめることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 高齢社会の現状、高齢者の心身の特徴や生活について積極的に知り、高齢者とかかわろうとしている。	○	○	○	4
	子どもとかかわる 【知識及び技能】 子どもの誕生、子どもの心身の発達と特徴について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 子どもの生活やとりまく環境、現在の子育ての環境や地域社会の支援策や課題について考える。 【学びに向かう力、人間性等】 子育てにかかわる社会的課題について知り、必要なサポートについて意欲的に考えている。	・指導事項 子どもの発達について考え、子どもの成長のようすを学ぶ。 子どものころを振り返ることで、基本的生活習慣や社会的生活習慣の身につけ方を学ぶ。 子どもの食生活・衣生活、安全管理について学び、子どもとかかわれるようにする。 現代の親子にかかわる課題と、解決の方向性を探る。	【知識・技能】 子どもの心身の発達や子どもの生活についての知識を身につけている。 【思考・判断・表現】 子どもの心身の発達、現在の子どもを取り巻く状況や子育ての環境について、課題を見つけ、解決への考えをまとめることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 子どもをとりまく状況について、現状を知り、その課題を見つけ、解決に向けて考えようとしている。	○	○	○	6
	消費行動を考える 【知識及び技能】 契約、多様な販売方法や支払い方法、問題商法について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 消費行動において、意思決定のプロセスの重要性を理解し、判断できる。家庭の収入や支出、予算生活の必要性について理解する。 【学びに向かう力、人間性等】 消費者の権利と責任について理解し、消費において自主的に行動する。	・指導事項 消費行動と意思決定について考える。 消費生活の現状と課題、消費者の権利と責任について学ぶ。 生活における経済と社会のかかわりについて学ぶ。 収入と支出について、適切な家計管理について考える。	【知識・技能】 契約、多様な販売方法や支払い方法、問題商法について理解したか。 【思考・判断・表現】 消費行動において、意思決定のプロセスの重要性を理解し、判断できたか。家庭の収入や支出、予算生活の必要性について理解できたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 消費者の権利と責任について理解し、消費において自主的に行動する態度が身に付いたか。	○	○	○	6
	定期考査		学習内容の理解が出来ているか。	○	○		1
							合計
							55

高等学校 令和6年度（3学年用） 教科 家庭 科目 フードデザイン

教科： 家庭 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～ 4 組
教科担当者： （1～4 組： 國井）
使用教科書： （ フードデザイン（実教出版） ）
教科 家庭 の目標：

- 【知識及び技能】 人間の生涯にわたる生活の営みを総合的にとらえ、家族・家庭、衣食住、消費や環境など、生活を主体的に営むために必要な理解を図るとともに、それらにかかわる技能を身につけるようにする。
- 【思考力、判断力、表現力等】 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課題を設定し、解決策を構想・実践、考察するなど、生涯を見通し生活の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、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を主体的に創造しようとする実践的な態度を養う。

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】
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。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

	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	調理の基本 【知識及び技能】 食べ物とおいしさについて理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 調理の目的を考える。調理操作の目的を理解し、判断できる。 【学びに向かう力、人間性等】 調理操作の意味を理解したうえで実践に取り組入れる態度である。	・指導事項 食べ物とおいしさの関係について理解できるようになる。 調理の目的を考え、調理操作の目的を理解し、判断できるようになる。 調理操作の意味を理解したうえで実践に取り組入れる。	【知識・技能】 食べ物とおいしさについて理解しているか。 【思考・判断・表現】 調理の目的を考え、調理操作の目的を理解し、判断できるようになる。 【主体的に学習に取り組む態度】 調理操作の意味を理解したうえで実践に取り組入れる態度であるか。	○	○	○	4
	食品の特徴・表示・安全 【知識及び技能】 旬の食材や食品表示を理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 加工食品の表示を理解し、適切な選択ができる判断力を身に着ける。 【学びに向かう力、人間性等】 安全・衛生に配慮し、調理実習に臨む態度を身に着けている。	・指導事項 旬の食材や食品表示を理解できる。 加工食品の表示を理解し、適切な選択ができる判断力を身に着ける。 安全・衛生に配慮し、調理実習に臨む態度を身に着けている。	【知識・技能】 食材や食品表示を理解できたか。 【思考・判断・表現】 加工食品の表示を理解し、適切な選択ができる判断力を身に着いたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 安全・衛生に配慮し、調理実習に臨む態度を身に着けているか。	○	○	○	4
	調理実習 【知識及び技能】 食品の調理上の特性を知り、適切な調理技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 食品衛生について学び、食品選択における判断力を養う。 【学びに向かう力、人間性等】 環境に配慮した食生活について考え、協力して調理実習に取り組む態度を身に付けている。	・指導事項 衛生と安全に配慮して、調理することができるようになる。 食品衛生（食品の選択、食中毒、食品添加物）について学ぶ。 環境に配慮した食生活（食品ロス等）について考える。 日本の食料自給率の現状と課題について考える。 調理を通して、基礎的な技術を身につけ、食事マナーを実践する。	【知識・技能】 食品の調理上の特性を知り、適切な調理技術が身に付いたか。食中毒の予防法や、食品添加物の特徴をとらえることで、安全な食品について理解している。 【思考・判断・表現】 食品衛生について学び、食品選択における判断力を養うことができたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 環境に配慮した食生活について考え、協力して調理実習に取り組んでいるか。	○	○	○	6
	定期考査		学習内容の理解が出来ているか。	○	○		1
2 学 期	食生活と健康 【知識及び技能】 からだをつくる食事、食生活を豊かにする食事についての知識を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 ライフステージごとのバランスの良い食事について考える。 【学びに向かう力、人間性等】 自分と家族の食生活の計画と管理ができるようになる。	・指導事項 からだをつくる食事、食生活を豊かにする食事について、これまでの食生活を例に挙げて、学習を深めていく。 ライフステージごとの食生活の特徴を学ぶ。食事摂取基準、食品群別摂取量等を用い献立作成を行う。	【知識・技能】 からだをつくる食事、食生活を豊かにする食事についての知識が身に付いたか。 【思考・判断・表現】 ライフステージごとのバランスの良い食事について考えることができたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 自分と家族の食生活の計画と管理ができるように工夫して計画できたか。	○	○	○	6
	栄養素のはたらきと食事計画 【知識及び技能】 食品に含まれる栄養素を学ぶ。 【思考力、判断力、表現力等】 各ライフステージに必要な栄養素を考え、必要な栄養素について判断できる。 【学びに向かう力、人間性等】 日々の食事と栄養素の関係について学び、日常生活に学びをとり入れる姿勢である。	・指導事項 栄養素の種類と働きやそれぞれの栄養素が多く含まれる食品について考える。 ライフステージに合わせた、必要な栄養素を考えることができる。 日々の食事と栄養素の関係について学び、日常生活に学びをとり入れる方法を学習する。	【知識・技能】 食品に含まれる栄養素を理解しているか。 【思考・判断・表現】 各ライフステージに必要な栄養素を考え、必要な栄養素について判断できているか。 【主体的に学習に取り組む態度】 日々の食事と栄養素の関係について学び、日常生活に学びをとり入れる姿勢であるか。	○	○	○	4

	調理実習 【知識及び技能】 食品の調理上の特性を知り、適切な調理技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 食品衛生について学び、食品選択における判断力を養う。 【学びに向かう力、人間性等】 環境に配慮した食生活について考え、協力して調理実習に取り組む態度を身に付けている。	・指導事項 衛生と安全に配慮して、調理することができるようになる。 食品衛生（食品の選択、食中毒、食品添加物）について学ぶ。 環境に配慮した食生活（食品ロス等）について考える。 日本の食料自給率の現状と課題について考える。 調理を通して、基礎的な技術を身に付け、食事マナーを実践する。	【知識・技能】 食品の調理上の特性を知り、適切な調理技術が身に付いたか。食中毒の予防法や、食品添加物の特徴をとらえることで、安全な食品について理解している。 【思考・判断・表現】 食品衛生について学び、食品選択における判断力を養うことができたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 環境に配慮した食生活について考え、協力して調理実習に取り組んでいるか。	○	○	○	10
	定期考査		学習内容の理解が出来ているか。	○	○		1
3 学 期	料理様式とテーブルコーディネート 【知識及び技能】 日本と世界の食文化形成を知り、郷土料理について知る。 【思考力、判断力、表現力等】 テーブルコーディネートについて学び表現する。 【学びに向かう力、人間性等】 料理様式について、これまでの学びとともに考える態度を身に付ける。	・指導事項 日本と世界の食文化形成を学習する中で、身に付いた知識をもとに、郷土料理の作成を行う。 テーブルコーディネートについて学び、自ら考え提案する。 料理様式について、これまでの学びの総まとめとして考える。	【知識・技能】 日本の食文化形成を知り、郷土料理について知識が身に付いたか。 【思考・判断・表現】 テーブルコーディネートについて学び表現できていえるか。 【主体的に学習に取り組む態度】 料理様式について、これまでの学びとともに考える態度を身に付ける。	○	○	○	4
	調理実習 【知識及び技能】 食品の調理上の特性を知り、適切な調理技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 食品衛生について学び、食品選択における判断力を養う。 【学びに向かう力、人間性等】 環境に配慮した食生活について考え、協力して調理実習に取り組む態度を身に付けている。	・指導事項 衛生と安全に配慮して、調理することができるようになる。 食品衛生（食品の選択、食中毒、食品添加物）について学ぶ。 環境に配慮した食生活（食品ロス等）について考える。 日本の食料自給率の現状と課題について考える。 調理を通して、基礎的な技術を身に付け、食事マナーを実践する。	【知識・技能】 食品の調理上の特性を知り、適切な調理技術が身に付いたか。食中毒の予防法や、食品添加物の特徴をとらえることで、安全な食品について理解している。 【思考・判断・表現】 食品衛生について学び、食品選択における判断力を養うことができたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 環境に配慮した食生活について考え、協力して調理実習に取り組んでいるか。	○	○	○	4
							合計
							44