



高等学校 令和6年度（3学年用） 教科

郷土芸能 科目 食の自立

教科：郷土芸能

科目：

食の自立

単位数：2 単位

対象学年組：第 3 学年 1 組

教科担当者：（1組：内堀）

使用教科書：（

）

教科 郷土芸能

の目標：

- 【知識及び技能】 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識、技能を習得することができる。
- 【思考力、判断力、表現力等】 多方面の食生活の現状を捉えて思考を深め、食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食生活を創造することによって、課題を解決できる。
- 【学びに向かう力、人間性等】 食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。

科目 食の自立

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】
食事の意義と役割について、理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として、栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識、技能を習得することができる。	自分自身の食生活や食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また、考えをまとめて判断ができる。	人々の健康増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまで総合的に捉えて、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、食育の推進に他と協働してとりくむことができる。

	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 時 数
1 学 期	人間が食品の摂取により栄養をどのように取り入れられていくか、食物が体内でどのように消化・吸収され、活用されていくかを把握させる。	からだのしくみと食べ物 栄養素の役割	【知識・技能】 【思考・判断・表現】 【主体的に学習に取り組む態度】 授業の取り組み・提出物の記入状況	○	○	○	2
	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いかせる。なんのために調理をするのかを理解させる。段階的に調理技術の向上をはからせる。 おいしさに関わる条件を知り、調理にいかせるようにする。だし、味覚効果、料理の触感や温度、素材の持ち味などおいしさに関わる要素を理解し、調理にいかせる。計量の方法、食品の切り方、調理方法の基礎、加熱調理器具ごとの特徴などについて、具体的な知識と技術を身につけさせる。 調味に関する基本的な知識を習得させる。	献立作成 日常食の献立作成条件 日常食の献立作成の手順 テーマ設定と調理実習 調理とおいしさ 調理の目的 食べ物のおいしさ	【知識・技能】 【思考・判断・表現】 【主体的に学習に取り組む態度】 授業の取り組み・提出物の記入状況	○	○	○	24
	栄養士の方からの視点での食生活の考え方を学び、実際に調理してみる。	一人暮らしの食生活をつくる	【知識・技能】 【思考・判断・表現】 【主体的に学習に取り組む態度】 授業の取り組み・提出物の記入状況	○	○	○	4
2 学 期	「食事摂取基準」の考え方を理解する。食事計画にあたっては、「食品群別摂取量のめやす」をり利用できるようにする。各自及び家族の生活について、健康増進のための食生活の視点から理解する。	食事摂取基準と食事計画 日本人の食事摂取基準 食事計画 ライフステージと栄養計画	【知識・技能】 【思考・判断・表現】 【主体的に学習に取り組む態度】 授業の取り組み・提出物の記入状況	○	○	○	8
	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いかせる。基礎的な題材から始めて、品数を増やしたり、工程が多いものに移行していくなど、段階的に調理技術の向上をはからせる。	献立作成 日常食の献立作成条件 日常食の献立作成の手順 和風献立・洋風献立・中国風献立 テーマ設定と調理実習	【知識・技能】 【思考・判断・表現】 【主体的に学習に取り組む態度】 授業の取り組み・提出物の記入状況	○	○	○	12
	日本料理、西洋料理、中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解させる。	料理様式と献立 日本料理の様式と献立 西洋料理の様式と献立 中国料理の様式と献立	【知識・技能】 【思考・判断・表現】 【主体的に学習に取り組む態度】 授業の取り組み・提出物の記入状況	○	○	○	12
3 学 期	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いかせる。基礎的な題材から始めて、品数を増やしたり、工程が多いものに移行していくなど、段階的に調理技術の向上をはからせる。	献立作成 日常食の献立作成条件 日常食の献立作成の手順 応用食・行事食 テーマ設定と調理実習	【知識・技能】 【思考・判断・表現】 【主体的に学習に取り組む態度】 授業の取り組み・提出物の記入状況	○	○	○	6
	食育基本法の内容について、理解させる。食育が生活にどのように関わっているかを考えさせる。現在行われている食育について、調べさせる。	食育の意義と推進活動 食育の意義と課題 食育推進活動例	【知識・技能】 【思考・判断・表現】 【主体的に学習に取り組む態度】 授業の取り組み・提出物の記入状況	○	○	○	2
							合計
							70

高等学校 令和6年度（3学年用） 教科

芸術

科目 芸術総合

教科： 芸術

科目： 芸術総合

単位数： 2 単位

対象学年組： 第 3 学年 1 組

教科担当者： （1組：大脇 西尾）

使用教科書： （ 無し ）

教科 芸術

の目標：

【知識及び技能】

芸術の活動を通して、芸術的な見方考え方を働かせ、生活や社会の中の芸術やそれに伴う文化について理解を深め創意工夫を生かした芸術表現をするために必要な技能を身に付けようとする。

【思考力、判断力、表現力等】

芸術の良さや美しさを味わいながら、芸術表現を創意工夫し、芸術に対する見方考え方を深める。

【学びに向かう力、人間性等】

主体的・協働的に芸術の幅広い活動に取り組み、生涯に渡り芸術を愛好する心情を育むとともに、芸術によって生活や社会を明るく豊かなものにしていく態度を養う。

科目 芸術総合

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】
芸術作品などの鑑賞や表現の活動を通して、創造的な表現をするために必要な技能を身につけ、作品の意図や方向性に合わせた表現方法を工夫して表しているとともに自己の主体的な考えや判断を基に普遍的な視野から表現と鑑賞の活動に生かすことができる。	美術や音楽の創造的な活動を通して、柔軟な思考力と判断力を身につけ、目的や機能、美しさから主題を考え、主題に沿った作品やデザイン、演奏をすることができ、創造的な表現の構想を練っている。	美術や音楽を愛好する心情を深め、感性を高めるとともに、多様な視点から、よりよいものを生み出そうとする自覚に目覚め、芸術の社会における役割、また、日本及び諸外国の芸術文化に関心を持ち、主体的に表現や鑑賞の創造的な活動に取り組もうとしている。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	表現				鑑賞	評価規準	知	思	態	配当 時数
			歌	器	映	創						
1 学期	A 新島高校PVを作成しよう 【映】映像メディアの特性を生かして独自の主題を生成し、主題に応じた表現の可能性や効果について考え、個性を生かして独自の表現の構想を練る。	指導事項 新島高校の魅力 キャッチコピーの作り方 構図 映像の編集方法 教材 高校のPV等参考作品 iPadの編集ソフト（capcut）				○ ○ ○	【知識・技能】 映像を撮る技術、知識 編集する技術、知識 【思考力・判断力・表現力】 チームでアイデアを出し創意工夫して取り組んでいるか 【主体的に学習に取り組む態度】 授業に出席しているか。 練習に集中して取り組んでいるか。				○ ○ ○	30
2 学期	B 合奏 【器】楽器の音色や奏法の特徴を生かして、表現を工夫して演奏することができる。 音楽を形づくっている要素を知覚し、それらの働きを感じて、演奏することができる。 【歌】歌唱表現に関わる知識や技能を得たり生かしたりしながら、個性豊かに歌唱表現を創意工夫する。	指導事項 楽曲決め 個人練習での様子観察、指導、提案 アンサンブルをより良くするために はどうするかを先生・生徒同士で客観的に見る。 教材 youtubeの動画等	○	○			【知識・技能】 各々の楽器（歌）の日々の自己反省 演奏会での演奏 【思考力・判断力・表現力】 演奏に対して工夫をしているか（振り返りシート） 練習に対して自分のペースで進めているか。 （様子観察） 【主体的に学習に取り組む態度】 授業に出席しているか。 練習に集中して取り組んでいるか。				○ ○ ○	30
3 学期	A 映画鑑賞 【鑑】映像作品に対する評価とその根拠を持ち、文化的・歴史的背景、人との関わりについて理解する。 【創作】創作表現に関わる知識や技能を得たり生かしたりしながら、自己のイメージをもって創作表現を創意工夫することができる。	指導事項 映像作品のポイントや見方 鑑賞したことを用いてどのような テーマを作るか AIソフトの使い方 教材 iPad				○ ○ ○	【知識・技能】 ワークシート 【思考力・判断力・表現力】 グループワーク 【主体的に学習に取り組む態度】 授業に出席しているか。 練習に集中して取り組んでいるか。				○ ○ ○	10
											合計	70