

科 目	家庭総合	単 位 数	2 単位	年 間 授 業 時 間	70 時間
	対 象 学 年 ・ ( 組 )	3年 (1～5組)	使用教科書(出版社)	家庭総合 自立・共生・創造 (東京書籍)	
	必 修	補 助 教 材 等	最新 生活ハンドブック (第一学習社)		

教 科 担 当 者

	指導内容【年間授業計画】	具体的な指導目標【年間授業計画】	指導内容【年間授業計画】	具体的な指導目標【年間授業計画】	指導内容【年間授業計画】	具体的な指導目標【年間授業計画】	
4月	食生活をつくる 食生活の課題について考える  食生活をつくる 生涯の健康を見通した食事計画  食生活をつくる 生涯の健康を見通した食事計画	自身の食生活を見直し、現代の食生活の課題を知る。  食品群別摂取量の目安について知る。  栄養バランスのよい食事を理解する。 献立の立て方を理解する。	子どもと共に育つ 命を育む  子どもと共に育つ 子どもの育つ力を知る  子どもと共に育つ 子どもの育つ力を知る	子どもの誕生について復習する。  子どもの心身の発達について理解する。  子どもの心身の発達について理解する。	1月	住生活をつくる 住生活について考える  住生活をつくる 住生活について考える	平面図を理解し、住みやすい住居を考える。  平面図を理解し、住みやすい住居を考える。
5月	食生活をつくる 食生活の安全と衛生  食生活をつくる 調理の基礎	食品の選択と保存、衛生、安全について理解する。  調理実習の基本を知る。	子どもと共に育つ 親としてともに育つ  子どもと共に育つ 子どもの触れ合いから学ぶ  子どもと共に育つ これからの保育環境	子どもの生活習慣または生活と保育について理解する。  幼い子どもとの触れ合いについて、絵本や折り紙などを通して理解する。  現代の子育て環境や、地域社会の関わりについて理解する。	2月		
6月	食生活をつくる 食生活の安全と衛生  食生活をつくる これからの食生活 食生活の文化と知恵  食生活をつくる 調理の基礎  食生活をつくる 食事と栄養・食品	食品の選択と保存、衛生、安全について理解する。  環境負荷の少ない食生活を理解する。 日本や世界の食文化を知る。  調理実習の基本を知る。  さまざまな栄養素について理解する。	高齢社会を生きる 高齢期を理解する  高齢社会を生きる 高齢者の心身の特徴  高齢社会を生きる 高齢者を支える  住生活をつくる 住生活について考える	人の一生と高齢期や高齢社会の現状と課題を理解する。  老化や高齢期の生活課題について知る。  高齢者を支える仕組みを知る。 年金セミナーの実施により、理解を深める。  住居の機能や時代による変化を理解する。 平面図の見方を理解する。	3月		
7月	食生活をつくる 食生活の文化と知恵	日本や世界の食文化を知る。	住生活をつくる 住生活の計画と選択	安全で快適な住生活について、また健康な住生活について知る。			

**【評価の観点・方法】**

〔評価の観点〕  
定期考査、実習、プリントの提出、授業態度、出欠席

〔評価方法〕  
上記を総合して評価をする。