

教科・科目		家庭・家庭総合			単位数	2単位
					対象学年	2学年
担当者		1組	2組	3組	4組	5組
教科書		家庭総合 自立・共生・創造（東京書籍）				
補助教材		Life Design 資料+成分表+ICT 2025（実教出版）				
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	
教科の目標		人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりについて理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活を主体的に営むために必要な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。	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、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。		様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、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。	
科目の目標		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科学的な理解を図るとともに、それらに係る技能を体験的・総合的に身に付けるようにする。	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、考察したことを科学的な根拠に基づいて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養う。		様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、生活文化を継承し、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。	
	単元名	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
Ⅰ学期	生涯を見通す	知 人の一生について、自己と他者、社会との関わりから様々な生き方があることを理解するとともに、自立した生活を営むために、生涯を見通して、生活課題に対応し意思決定をしていくことの重要性について理解を深める。 ・生活の営みに必要な金銭、生活時間などの生活資源について理解し、情報の収集・整理が適切にできる。	・家庭科の学び方 ・ホームプロジェクト ・人生を展望する ・目標を持って生きる	知 人の一生について、自己と他者、社会との関わりから様々な生き方があることを理解しているとともに、自立した生活を営むために、生涯を見通して、生活課題に対応し意思決定をしていくことの重要性について理解を深めている。	〇〇〇	4
		思 生涯を見通した自己の生活について主体的に考え、ライフスタイルと将来の家庭生活及び職業生活について考察する。		思 生涯を見通した自己の生活について主体的に考え、ライフスタイルと将来の家庭生活及び職業生活について考察するとともに、自身の生活設計について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付けている。		
		学 生涯の生活設計について、課題の解決に主体的に取り組もうとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。		態 課題の解決に主体的に取り組む、生活向上のための実践をしようとしている。		
	食生活をつくる	知 食生活を取り巻く課題、食の安全と衛生、日本と世界の食文化など、食と人との関わりについて理解すること。 ・ライフステージの特徴や課題に着目し、栄養の特徴、食品の栄養的特質、健康や環境に配慮した食生活について理解するとともに、自己と家族の食生活の計画・管理に必要な技能を身に付ける。 ・おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、目的に応じた調理に必要な技能を身に付ける。	・食生活の課題について考える ・食事と栄養・食品 ・食品の選択と安全 ・生涯の健康を見通した食事計画 ・調理の基礎 ・食生活の文化と知恵 ・これからの食生活	知 食生活を取り巻く課題、食の安全と衛生、日本と世界の食文化など、食と人との関わりについて理解している。 ・ライフステージの特徴や課題に着目し、栄養の特徴、食品の栄養的特質、健康や環境に配慮した食生活について理解しているとともに、自己と家族の食生活の計画・管理に必要な技能を身に付けている。 ・おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、目的に応じた調理に必要な技能を身に付けている。	〇〇〇	21
		思 主体的に食生活を営むことができるよう健康及び環境に配慮した自己と家族の食事、日本の食文化の継承・創造について考察し、工夫する。		思 健康及び環境に配慮した自己と家族の食事、日本の食文化の継承・創造について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付けている。		
		学 食生活の科学と文化について、課題の解決に主体的に取り組もうとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。		態 課題の解決に主体的に取り組む、生活向上のための実践をしようとしている。		
	期末考查				〇〇	1

2学期	衣生活をつくる	知 ・衣生活を取り巻く課題、日本と世界の衣文化など、被服と人との関わりについて理解を深める。 ・ライフステージの特徴や課題に着目し、身体特性と被服の機能及び着装について理解するとともに、健康と安全、環境に配慮した自己と家族の衣生活の計画・管理に必要な情報の収集・整理ができる。 ・被服材料、被服構成、被服製作、被服衛生及び被服管理について科学的に理解し、衣生活の自立に必要な技能を身に付ける。	・被服の役割を考える ・被服を入手する ・被服を管理する ・被服を作る ・衣生活の文化と知恵 ・これからの衣生活	知 ・衣生活を取り巻く課題、日本と世界の衣文化など、被服と人との関わりについて理解を深めている。 ・ライフステージの特徴や課題に着目し、身体特性と被服の機能及び着装について理解しているとともに、健康と安全、環境に配慮した自己と家族の衣生活の計画・管理に必要な情報の収集・整理ができる。 ・被服材料、被服構成、被服製作、被服衛生及び被服管理について科学的に理解し、衣生活の自立に必要な技能を身に付けている。	〇〇〇	29
		思 主体的に衣生活を営むことができるよう目的や個性に応じた健康で快適、機能的な着装や日本の衣文化の継承・創造について考察し、工夫する。		思 目的や個性に応じた健康で快適、機能的な着装や日本の衣文化の継承・創造について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付けている。		
	期末考査				〇〇	I
3学期	環境を考え、経済生活を営む	知 ・家庭生活と福祉や社会的支援について理解するとともに、家族・家庭と社会との関わり、家族・家庭を取り巻く社会環境の変化や課題について理解を深める。 ・家計の構造について理解するとともに生活における経済と社会との関わりについて理解を深める。 ・生涯を見通した生活における経済の管理や計画、リスク管理の考え方について理解を深め、情報の収集・整理が適切にできる。	・これからの家庭生活と社会 ・購入・支払いのルールと方法 ・消費者の権利と責任 ・生涯の経済生活を見通す ・家計をマネジメントする ・これからの経済生活 ・一人一人の力で社会を動かす	知 ・家計の構造について理解しているとともに生活における経済と社会との関わりについて理解を深めている。 ・生涯を見通した生活における経済の管理や計画、リスク管理の考え方について理解を深め、情報の収集・整理が適切にできる。 ・消費生活の現状と課題、消費行動における意思決定や責任ある消費の重要性について理解を深めているとともに、生活情報の収集・整理が適切にできる。 ・消費者の権利と責任を自覚して行動できるよう、消費者問題や消費者の自立と支援などについて理解しているとともに、契約の重要性や消費者保護の仕組みについて理解を深めている。	〇〇〇	21
		思 ・家庭や地域のよりよい生活を創造するために、自己の意思決定に基づき、責任をもって行動することや、男女が協力して、家族の一員としての役割を果たし家庭を築くことの重要性について考察する。 ・生涯を見通した生活における経済の管理や計画の重要性について、ライフステージごとの課題や社会保障制度などと関連付けて考察し、工夫する。		思 生涯を見通した生活における経済の管理や計画の重要性について、ライフステージごとの課題や社会保障制度などと関連付けて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付けている。		
	期末考査				〇〇	I

指導目標 知＝知識及び技能 思＝思考力、判断力、表現力等 学＝学びに向かう力、人間性等

評価規準 知＝知識・技能 思＝思考・判断・表現 態＝主体的に学習に取り組む態度

教科・科目		家庭・家庭総合			単位数	2単位
					対象学年	3学年
担当者		1組	2組	3組	4組	5組
教科書		家庭総合 自立・共生・創造（東京書籍）				
補助教材		なし				
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	
教科の目標		人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりについて理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活を主体的に営むために必要な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。	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、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。		様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、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。	
科目の目標		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科学的な理解を図るとともに、それらに係る技能を体験的・総合的に身に付けるようにする。	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、考察したことを科学的な根拠に基づいて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養う。		様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、生活文化を継承し、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。	
	単元名	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
Ⅰ学期	住生活と共生社会をつくる	知 ・住生活を取り巻く課題、日本と世界の住文化など、住まいと人との関わりについて理解を深める。 ・ライフステージの特徴や課題に着目し、住生活の特徴、防災などの安全や環境に配慮した住居の機能について科学的に理解し、住生活の計画・管理に必要な技能を身に付ける。 ・生涯を通して家族・家庭の生活を支える福祉や社会的支援について理解する。 ・家庭と地域との関わりについて理解するとともに、高齢者や障害のある人々など様々な人々が共に支え合って生きることの意義について理解を深める。	・住生活の変遷と住居の機能 ・安全で快適な住生活の計画 ・住生活の文化と知恵 ・これからの住生活	知 ・住生活を取り巻く課題、日本と世界の住文化など、住まいと人との関わりについて理解を深めている。 ・ライフステージの特徴や課題に着目し、住生活の特徴、防災などの安全や環境に配慮した住居の機能について科学的に理解し、住生活の計画・管理に必要な技能を身に付けている。 ・生涯を通して家族・家庭の生活を支える福祉や社会的支援について理解している。 ・家庭と地域との関わりについて理解するとともに、高齢者や障害のある人々など様々な人々が共に支え合って生きることの意義について理解を深めている。	〇〇〇	25
		思 ・ライフステージと住環境に応じた住居の計画、防災などの安全や環境に配慮した住生活とまちづくり、日本の住文化の継承・創造について考察し、工夫する。 ・家庭や地域及び社会の一員としての自覚をもって共に支え合って生活することの重要性について考察し、様々な人々との関わり方を工夫する。		思 住居の機能性や快適性、住居と地域社会との関わりについて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付けている。		
		学 住生活の科学と文化、共生社会と福祉について、課題の解決に主体的に取り組もうとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。		態 課題の解決に主体的に取り組み、生活向上のための実践をしようとしている。		
	期末考査		期末考査		〇〇	Ⅰ

	単元名	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
2学期	人生をつくり、子どもと共に育つ	知 ・家族・家庭の機能と家族関係、家族・家庭と法律、家庭生活と福祉などについて理解するとともに、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わり、家族・家庭を取り巻く社会環境の変化や課題について理解を深める。 ・乳幼児期の心身の発達と生活、子供の遊びと文化、親の役割と保育、子育て支援について理解を深め、子供の発達に応じて適切に関わるための技能を身に付ける。 ・子供を取り巻く社会環境の変化や課題及び子供の福祉について理解を深める。	・人生をつくる ・家族・家庭を見つめる ・命を育む ・子どもの育つ力を知る ・おもちゃ製作実習 ・子どもと関わる ・これからの保育環境	知 ・家族・家庭の機能と家族関係、家族・家庭と法律、家庭生活と福祉などについて理解しているとともに、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わり、家族・家庭を取り巻く社会環境の変化や課題について理解を深めている。 ・乳幼児期の心身の発達と生活、子供の遊びと文化、親の役割と保育、子育て支援について理解を深め、子供の発達に応じて適切に関わるための技能を身に付けている。 ・子供を取り巻く社会環境の変化や課題及び子供の福祉について理解を深めている。	〇〇〇	29
		思 ・家庭や地域のよりよい生活を創造するために、自己の意思決定に基づき、責任をもって行動することや、男女が協力して、家族の一員としての役割を果たし家庭を築くことの重要性について考察する。 ・子供を生み育てることの意義や、保育の重要性について考え、子供の健やかな発達を支えるために親や家族及び地域や社会の果たす役割の重要性を考察するとともに、子供との適切な関わり方を工夫する。		思 子供の健やかな発達を支えるために、子供との適切な関わり方について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付けている。		
		学 青年期の自立と家族・家庭及び社会、子供との関わりと保育・福祉について、課題の解決に主体的に取り組もうとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。		態 課題の解決に主体的に取り組み、生活向上のための実践をしようとしている。		
	期末考査		期末考査		〇〇	1
3学期	超高齢社会を共に生きる	知 ・高齢期の心身の特徴、高齢者の尊厳と自立生活の支援や介護について理解を深め、高齢者の心身の状況に応じて適切に関わるための生活支援に関する技能を身に付ける。 ・高齢者を取り巻く社会環境の変化や課題及び高齢者福祉について理解を深める。 ・生涯を通して家族・家庭の生活を支える福祉や社会的支援について理解する。	・高齢期の心身の特徴 ・高齢者の自立を支える ・介助実習 ・これからの超高齢社会 ・社会保障の考え方	知 ・高齢期の心身の特徴、高齢者の尊厳と自立生活の支援や介護について理解を深め、高齢者の心身の状況に応じて適切に関わるための生活支援に関する技能を身に付けている。 ・高齢者を取り巻く社会環境の変化や課題及び高齢者福祉について理解を深めている。 ・生涯を通して家族・家庭の生活を支える福祉や社会的支援について理解している。	〇〇〇	21
		思 ・高齢者の自立生活を支えるために、家族や地域及び社会の果たす役割の重要性について考察し、高齢者の心身の状況に応じた適切な支援の方法や関わり方を工夫する。		思 高齢者の自立生活を支えるために、高齢者の心身の状況に応じた適切な支援の方法や関わり方について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付けている。		
		学 高齢者との関わりと福祉について、課題の解決に主体的に取り組もうとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。		態 課題の解決に主体的に取り組み、生活向上のための実践をしようとしている。		
	期末考査		期末考査		〇〇	1

指導目標 知=知識及び技能 思=思考力、判断力、表現力等 学=学びに向かう力、人間性等

評価規準 知=知識・技能 思=思考・判断・表現 態=主体的に学習に取り組む態度

教科・科目		家庭・ファッション造形基礎			単位数	2単位
					対象学年	3学年
担当者	Y2	Y3				
教科書	ファッション造形基礎（実教出版）					
補助教材	なし					
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	
教科の目標	生活産業の各分野について体系的・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。		生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。		職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指して自ら学び、生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。	
科目の目標	・被服の構成、被服材料の種類や特徴、被服製作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。		・被服製作やデザインに関する課題を発見し、ファッションの造形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。		・衣生活の充実を目指して自ら学び、ファッションの造形に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。	
	単元名	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	衣服の構成	知 立体構成衣服と平面構成衣服それぞれの形状の違いを理解する。	立体構成衣服と平面構成衣服	知 立体構成衣服の製作過程で必要なパターンや、ダーツのデザイン展開、平面構成衣服の特徴を理解できている。	〇〇〇	4
		思 身の回りの衣服を、立体構成衣服と平面構成衣服に分けることができるようになる。		思 自分の身のまわりの服の特徴をみて、立体構成衣服か平面構成衣服かを分けることができる。		
		学 衣服の構成に関心を持つ。		態 人体に合わせて立体的に作られた立体構成衣服と、人が着用することではじめて立体的になる平面構成衣服の特徴の対比に関心を持ち、衣服の構成に関心をよせている。		
	和服の製作	知 和服の各部の名称を知り、部位ごとの縫い方を理解する。	・裁断 ・脇縫い ・おくみ縫い ・裾の始末 ・衿つけ ・袖つけ ・ハーフパンツ	知 和服の各部の名称を理解している。部位ごとの縫い方を理解している。	〇〇〇	26
		思 学んだ基礎的技法を用いて、正確な裁断、部位ごとに適した縫い方をする。		思 学んだ基礎的技法を用いて、正確に裁断したり部位ごとの適した縫い方ができる。		
		学 技法の学びや実践をとおして、作品制作に積極的に取り組む。		態 技法の学びや実践をとおして、作品制作に積極的に取り組んでいる。		
2学期	和服の製作	知 和服の各部の名称を知り、部位ごとの縫い方を理解する。	・裁断 ・脇縫い ・おくみ縫い ・裾の始末 ・衿つけ ・袖つけ ・ハーフパンツ	知 和服の各部の名称を理解している。部位ごとの縫い方を理解している。	〇〇〇	32
		思 学んだ基礎的技法を用いて、正確な裁断、部位ごとに適した縫い方をする。		思 学んだ基礎的技法を用いて、正確に裁断したり部位ごとの適した縫い方ができる。		
		学 技法の学びや実践をとおして、作品制作に積極的に取り組む。		態 技法の学びや実践をとおして、作品制作に積極的に取り組んでいる。		
3学期	和服の着装と管理	知 着付け手順や和服のたたみ方を理解する。	和服の着装と管理	知 着付け手順や和服のたたみ方を理解している。	〇〇〇	2
		思 着装のマナーにあわせて、TPOに応じた和服の着装をする。		思 着装のマナーにあわせた、TPOに応じた和服の着装を考えられている。		
		学 和服の着装・管理に興味を持つ。		態 和服を日常着として取り入れることに興味がある。		
	衣服の素材	知 繊維・糸・布と、素材の違いによるそれぞれの特徴、それらの加工を理解する。	・衣服素材の種類 ・環境と衣服素材	知 繊維・糸・布と、素材の違いによるそれぞれの特徴、それらの加工を理解している。	〇〇〇	14
		思 素材の種類について学んだ知識を生かして、環境や安全性と関連付けれる。		思 素材の種類について学んだ知識を生かして、環境や安全性と関連付けられる。		
		学 衣服素材に関する環境や安全性を踏まえて、リサイクルなどに興味を持つ。		態 衣服素材に関する環境や安全性を踏まえて、リサイクルなどに意欲的に取り組もうとしている。		

指導目標 知=知識及び技能 思=思考力、判断力、表現力等 学=学びに向かう力、人間性等

評価規準 知=知識・技能 思=思考・判断・表現 態=主体的に学習に取り組む態度

教科・科目		家庭・フードデザイン			単位数	2単位
					対象学年	3学年
担当者	Y2		Y3			
教科書		フードデザイン（実教出版）				
補助教材		オールガイド食品成分表2025（実教出版）				
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	
教科の目標		人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりについて理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活を主体的に営むために必要な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。	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、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。		様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、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。	
科目の目標		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。	
	単元名	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
I 学期	3章 食品の特徴・表示・安全	知 フードデザインの構成要素（食品）について理解し、関連する技術を身に付けることができる。	2節 食品の生産と流通 1項 第一次産業の現状 2項 食品の生産 3項 食品の流通	知 食品について理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	〇〇〇	4
		思 フードデザインの構成要素について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫する。	3節 食品の選択と表示 1項 多様化の背景と現状 2項 食品の選択 3項 食品の表示	思 フードデザインの構成要素について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。		
		学 フードデザインの構成要素について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	4節 食品の衛生と安全 1項 食中毒 2項 台所の衛生 3項 食品添加物	態 フードデザインの構成要素について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む旨としている。		
	6章 フードデザイン実習	知 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理法について、基本的な考え方や方法を理解し、関連する技術を身に付けることができる。	1節 献立作成 1項 日常食の献立作成条件 2項 日常食の献立作成の手順 和風献立	知 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理法について、基本的な考え方や方法を理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	〇〇	6
		思 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現することができる。		思 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。		
	2章 栄養素のはたらきと食事計画	知 フードデザインの構成要素（栄養）について理解し、関連する技術を身に付けることができる。	1節 栄養素のはたらき 1項 食物の摂取と栄養 2項 炭水化物 3項 脂質 4項 たんぱく質 5項 ミネラル 6項 ビタミン 7項 その他の食品成分 8項 エネルギー	知 栄養について理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	〇〇〇	6
		思 フードデザインの構成要素について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫する。		思 フードデザインの構成要素について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。		
		学 フードデザインの構成要素について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。		態 フードデザインの構成要素について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む旨としている。		

	6章 フードデザイン 実習	知 食事のテーマに応じた献立作成, 食材の選択と調理, テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について, 基本的な考え方や方法を理解し, 関連する技術を身に付けることができる。	1節 献立作成 1項 日常食の献立作成条件 2項 日常食の献立作成の手順 中国風献立	知 食事のテーマに応じた献立作成, 食材の選択と調理法について, 基本的な考え方や方法を理解しているとともに, 関連する技術を身に付けている。	〇〇〇	6
		思 食事計画についての課題を発見し, その解決に向けて考察し, 表現することができる。		思 食事計画についての課題を発見し, その解決に向けて考察し, 表現している。		
		学 フードデザイン実習について自ら学び, 食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。		態 フードデザイン実習について自ら学び, 食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。		
	4章 調理の基本	知 フードデザインの構成要素(調理)について理解し, 関連する技術を身に付けることができる。 思 フードデザインの構成要素について課題を発見し, その解決に向けてより豊かな食生活について考察し, 工夫する。 学 フードデザインの構成要素について自ら学び, 食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	1節 調理とおしさ 1項 調理の目的 2項 食べ物のおいしさ 2節 調理操作 1項 非加熱操作 2項 加熱操作 3項 加熱調理器具 3節 調味操作 1項 調味の目的 2項 調味をする段階	知 調理について理解しているとともに, 関連する技術を身に付けている。 思 フードデザインの構成要素について課題を発見し, その解決に向けて考察し, 工夫している。 態 フードデザインの構成要素について自ら学び, 食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度としている。	〇〇〇	3
	期末考査				〇〇	1
2学期	2章 栄養素のはたらきと食事計画	知 フードデザインの構成要素(栄養)について理解し, 関連する技術を身に付けることができる。	2節 ライフステージと栄養 1項 乳幼児期の栄養 2項 青少年期の栄養 3項 成人期の栄養 4項 高齢期の栄養 3節 食事摂取基準と食事計画 1項 日本人の食事摂取基準 2項 食事計画	知 栄養について理解しているとともに, 関連する技術を身に付けている。	〇〇〇	3
		思 フードデザインの構成要素について課題を発見し, その解決に向けてより豊かな食生活について考察し, 工夫する。		思 フードデザインの構成要素について課題を発見し, その解決に向けて考察し, 工夫している。		
		学 フードデザインの構成要素について自ら学び, 食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。		態 フードデザインの構成要素について自ら学び, 食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度としている。		
	6章 フードデザイン 実習	知 食事のテーマに応じた献立作成, 食材の選択と調理, テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について, 基本的な考え方や方法を理解し, 関連する技術を身に付けることができる。	1節 献立作成 4項 テーマ設定と調理実習 ライフステージと栄養, 敬老の日, 災害食	知 食事のテーマに応じた献立作成, 食材の選択と調理法について, 基本的な考え方や方法を理解しているとともに, 関連する技術を身に付けている。	〇〇〇	6
		思 食事計画についての課題を発見し, その解決に向けて考察し, 表現することができる。		思 食事計画についての課題を発見し, その解決に向けて考察し, 表現している。		
		学 フードデザイン実習について自ら学び, 食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。		態 フードデザイン実習について自ら学び, 食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。		

1章 食生活と健康	知 食事の意義と役割について理解するとともに、食習慣、栄養状態、食料事情、食の安全と環境との関わりなどの視点で、我が国の食生活の現状と課題を把握し、関連する情報を収集・整理することができる。	1節 食事の意義と役割 1項 からだをつくる食事 2項 食生活を豊かにする食事	知 食事の意義と役割について理解するとともに、関連する情報を収集・整理して。	〇〇〇	2
	思 健康な食生活の在り方に関する課題を発見し、その解決に向けて望ましい食習慣の形成や環境に配慮した食生活の工夫などについて考察することができる。	2節 食をとりまく現状 1項 栄養摂取の変化と現状 2項 生活習慣病と欠食 3項 ライフスタイルの変化 4項 食料自給率と食品ロス 5項 食品の安全性と環境の変化	思 健康な食生活の在り方に関する課題を発見し、その解決に向けて望ましい食習慣の形成や環境に配慮した食生活の工夫などについて考察している。		
	学 健康と食生活について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。		態 健康と食生活について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。		
6章 フードデザイン実習	知 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理について、基本的な考え方や方法を理解し、関連する技術を身に付けることができる。	1節 献立作成 1項 日常食の献立作成条件 2項 日常食の献立作成の手順 洋風献立	知 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理法について、基本的な考え方や方法を理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	〇〇〇	6
	思 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現することができる。		思 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。		
	学 フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。		態 フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。		
3章 食品の特徴・表示・安全	知 フードデザインの構成要素(食品)について理解し、関連する技術を身に付けることができる。	1節 食品の特徴と性質 1項 穀類 2項 いも類 3項 砂糖 4項 豆類 5項 種実類 6項 野菜類 7項 くだもの類 8項 きのこと類 9項 海藻類 10項 魚介類 11項 肉類 12項 卵類 13項 牛乳・乳製品 14項 油脂類 15項 かんてん・ゼラチン 16項 し好食品 17項 調味料・香辛料 18項 加工食品と加工方法 19項 特別用途食品と保健機能食品	知 食品について理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	〇〇〇	6
	思 フードデザインの構成要素について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫する。		思 フードデザインの構成要素について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。		
	学 フードデザインの構成要素について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。		態 フードデザインの構成要素について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。		
6章 フードデザイン実習	知 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について、基本的な考え方や方法を理解し、関連する技術を身に付けることができる。	1節 献立作成 3項 供応食・行事食 クリスマス、正月、桃の節句、子ども日 プリン・フルーツゼリー・ブラマンジェ	知 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について、基本的な考え方や方法を理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	〇〇〇	6
	思 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現することができる。		思 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。		
	学 フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。		態 フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。		
期末考査				〇〇	1

3学期	7章 食育	知 食育を推進することの重要性を理解し、家庭や学校及び地域で食育推進活動を推進するための関連する技術を身に付けることができる。	1節 食育の意義と推進活動 1項 食育の意義と課題 2項 食育推進活動例	知 食育を推進することの重要性を理解しているとともに、家庭や学校及び地域で食育推進活動を推進するための関連する技術を身に付けている。	〇〇〇	2
		思 家庭や学校及び地域における食育の推進について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		思 家庭や学校及び地域における食育の推進について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。		
		学 食育と食育推進活動について自ら学び、家庭や社会の人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動などを通して食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。		態 食育と食育推進活動について自ら学び、家庭や社会の人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動などを通して食育の推進に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。		
	5章 料理様式とテーブルコーディネート	知 フードデザインの構成要素(テーブルコーディネート)について理解し、関連する技術を身に付けることができる。	1節 料理様式と献立 1項 日本料理の様式と献立 2項 西洋料理の様式と献立 3項 中国料理の様式と献立 2節 テーブルコーディネート 1項 テーブルコーディネートとは 2項 テーブルコーディネートの基本 3項 和風のテーブルコーディネート 4項 洋風のテーブルコーディネート 5項 中国風のテーブルコーディネート 6項 室内のコーディネート	知 テーブルコーディネートについて理解しているとともに、関連する技術を身につけている。	〇〇〇	20
		思 フードデザインの構成要素について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫する。		思 フードデザインの構成要素について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。		
		学 フードデザインの構成要素について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。		態 フードデザインの構成要素について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組むとしている。		

指導目標 知=知識及び技能 思=思考力,判断力,表現力等 学=学びに向かう力,人間性等

評価規準 知=知識・技能 思=思考・判断・表現 態=主体的に学習に取り組む態度