

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	新 家庭総合(実教出版)					
補助教材	Life Design 使用+成分表+ICT 2026(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	2年間にわたる家庭総合では9分野を通して、「生きる力」をつける。人の一生と家族・保育・衣・食・住・家庭経済・消費生活・社会福祉を生活者の視点を持って理解し、それらの技能を体験し、身につける。総合的な力をつけ、実社会で役立つように指導する。		家庭、地域社会における生活の中から、問題点を見つけ出し、課題解決を実践する力を養う。課題に対して、論理的に表現する力、身につけた知識に基づいた根拠を表現する力を養う。	他者との協働、家庭生活の改善、社会をよくするための活動に参画しようとする力の育成をするとともに、家庭生活での文化の継承と改善を図る力、自らの学びを生かそうとする態度を養う。		
	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	自分らしい生き方	知 家族や家庭からライフコースやライフプランについて理解する。	<ul style="list-style-type: none"> ・ライフプラン ・ライフステージ ・ライフイベント ・ライフコース ・家族と自分 	知 生涯で経験するそれぞれのステージを理解し、イメージすることができる。	〇〇〇	4
		思 自分のライフステージに応じたライフプランやライフコースを考え、表現することができる。		思 自分の生涯について、イメージしたことを自由に表現し、展望を持つことができる。		
		学 家族との関わりと自分の将来を様々な要因を考慮しながら、充実させようとする態度を養う。		態 将来の自分は今の自分が作ることを理解し、何をすべきかを考えて行動する力を身につけている。		
	衣生活をつくる	<p>知</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>思</p> <p>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。</p> <p>学</p> <p>衣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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・被服材料を知る ・被服の役割を考える ・被服を入手する ・被服を管理する ・衣生活の文化と知恵 ・これからの衣生活 	<p>知</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>思</p> <p>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、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現</p> <p>態</p> <p>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。</p>	〇〇〇	22
ホームプロジェクト	<p>知 ホームプロジェクトの意義と実施方法について理解する。</p> <p>思 家庭科の学習方法について生活上の問題を見いだす。</p> <p>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。</p>		<p>知 ホームプロジェクトの意義と実施方法について理解を深めた。</p> <p>思 家庭科の学習方法について生活上の問題を発見し、適切な実施計画の基に解決策を実践し、レポートの表現できる。</p> <p>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に取り組んだ。</p>	〇〇〇	2	
期末考査					〇〇	1

2 学期	衣生活をつくる	知 立体構成と平面構成の違いを理解する。	・被服製作	知 立体構成と平面構成の違いを理解し、イーザーパンツ製作に生かそうとしている。	〇〇〇	8
		思 イーザーパンツの製作をし、構造の理解だけでなく、デザインの工夫、ミシンの扱いを適切にできる。		思 製作を通して、衣類の構造を理解し、衣類の諸問題の解決につなげようとする力を身につける。		
		学 ・完成したイーザーパンツのコーディネートを考え、手持ちの服との着装に取り入れようとする実践をする。		態 手持ちの服とのコーディネートや実際に着用することで、着心地を確認するなどして試着の重要性を考える態度を育成する。		
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	25	
	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。			
	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。			
消費行動を考え	知 消費行動と環境について理解し、消費者としての自覚を知る。 情報リテラシーを正しく理解する。	・情報リテラシーについて ・購入・支払いのルールと方法 ・消費者の権利と責任 ・これからの経済生活 ・一人の力で社会を動かす	知 消費行動の現状と課題について、適切な情報収集や整理ができるように知識を深めることができる。	〇〇〇	6	
	思 適切な消費行動を考え、意思決定、責任をもって行動する工夫について考えることができる。 一生涯を通した経済計画、管理の重要性について、社会保障制度などと関連付けて考えることができる。		思 一生涯を見通した生活における経済活動について、課題や社会保障制度などと関連付けた問題を見つけ出し、課題設定、解決策の構想、実践評価と改善について、解決する力を身につけている。			
	学 家庭生活における経済計画、持続のためのライフスタイルと環境について、課題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、生活を向上させようとして知り得た知識を生かした実践をしようとしている。			
期末考査				〇〇	1	

3 学期	経済的に自立す	<p>知 家計について理解し、社会経済とのつながり、収入や支出について理解する。 給与明細などの見方や生活費について理解を深め、家計管理やリスク管理について知り、情報の収集や整理が適切にできる。</p>	<p>・家計と社会保障制度について ・給与明細の見方と労働について ・家計マネジメントについて ・これからの家庭生活と社会 ・生涯の経済生活を見通す</p>	<p>知 消費行動、家計の構造と社会経済とのつながりについて、理解を深めている。</p>	〇〇〇	8
		<p>思 ライフステージやライフプランを見据えた経済計画、経済管理を適切に立てることができる。 見出した課題を社会保障制度などに関連付けて考察し、工夫することができる。</p>		<p>思 一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関連付けて、課題を設定し、解決策を考察し、論理的に表現し、課題解決量を身につけている。</p>		
	期末考査	<p>学 家庭生活における経済計画、持続のためのライフスタイルと環境について、課題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。</p>		<p>態 課題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。</p>	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・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	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
1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 ・私たちの生活と福祉 ・共に生きる	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む、生活向上のための実践をしようとしている。		
	期末考査				〇〇	1

2学期	人生をつくり、子どもとともに育つ	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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
		<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 		<p>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。</p>		
		<p>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。</p>		<p>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。</p>		
超高齢社会を共に生きる 共に生き、ともに支える	超高齢社会を共に生きる 共に生き、ともに支える	<p>知 高齢期・障がい者の心身の特徴、高齢者・障がい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・障がい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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高齢者・障がい者を取り巻く社会環境の変化や課題及び高齢者や障がい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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・高齢期の心身の特徴 ・障がいの種類と支援 ・高齢者の自立を支える ・障がい者の自立支援 ・介助実習 ・社会保障の考え方 ・社会保障の仕組み 	<p>知 高齢期・障がい者の特徴、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・障がい者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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高齢者・障がい者を取り巻く社会環境の変化や課題及び高齢者・障がい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	16
		<p>思 高齢者・障がい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・障がい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。</p>		<p>思 高齢者・障がい者の自立生活を支えるために、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。</p>		
		<p>学 高齢者・障がい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。</p>		<p>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。</p>		
	期末考査				〇〇	1
3学期	超高齢社会を共に生きる 共に生き、ともに支える	<p>知 自助・互助・共助・公助を理解し、福祉の仕組み全体について知る。</p>		<p>知 障がい者や高齢者の体の状態を理解し、介護の仕組みや困りごとを知り生活支援の知識を身につけている。</p>	〇〇〇	6
		<p>思 ボランティア活動や多様性の理解をし、高齢者だけでなく障がいを持っている方への接し方を考えて実践しようとする力を養う。</p>		<p>思 ボランティア活動、多様性についての問題点、課題を見出し、論理的に表現するなどして課題解決する力を身につけている。</p>		
		<p>学 高齢者との関わり、実習・実演を通して地域の中で役立つように接し方を養う。</p>		<p>態 課題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。</p>		

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		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		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、パ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。					
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	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	和服の着装と管理	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	6	
		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	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	8	
		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		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		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	
1 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 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 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	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。						
第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。	〇〇〇	8		
	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としている。

<p>6章 フードデザイン実習</p>	<p>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。</p>	<p>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</p>	<p>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。</p>	<p>〇〇〇</p>	<p>8</p>
<p>6章 フードデザイン実習</p>	<p>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。</p>		<p>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。</p>		
	<p>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。</p>		<p>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。</p>		
<p>4章 調理の基本</p>	<p>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。</p>	<p>1節 調理とおいしさ 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</p>	<p>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。</p>	<p>〇〇〇</p>	<p>4</p>
<p>4章 調理の基本</p>	<p>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。</p>		<p>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。</p>		
<p>4章 調理の基本</p>	<p>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。</p>		<p>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。</p>		
<p>期末考査</p>				<p>〇〇</p>	<p>1</p>
<p>2章 栄養素のはたらきと食事計画</p>	<p>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。</p>	<p>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</p>	<p>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。</p>	<p>〇〇〇</p>	<p>4</p>
<p>2章 栄養素のはたらきと食事計画</p>	<p>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。</p>		<p>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。</p>		
<p>2章 栄養素のはたらきと食事計画</p>	<p>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。</p>		<p>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。</p>		
<p>6章 フードデザイン実習</p>	<p>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。</p>	<p>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</p>	<p>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。</p>	<p>〇〇〇</p>	<p>6</p>
<p>6章 フードデザイン実習</p>	<p>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。</p>		<p>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。</p>		
<p>6章 フードデザイン実習</p>	<p>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。</p>		<p>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。</p>		

2 学期	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 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	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	4
		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。		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	8
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、子どもの日 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	8	
	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。			
	期末考查			〇〇	1	

3学期	5章 料理様式とテーブルコーディネート	<p>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。</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>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。</p>	○○○	8
		<p>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。</p>		<p>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。</p>		
		<p>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。</p>		<p>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。</p>		

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