

教科	家庭
----	----

目 標	<p>生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な学習活動を通して、よりよい生活の実現に向けて工夫する資質・能力を育成することをめざす。</p>
	<p>(1) 家族・家庭の機能について理解を深め、生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境等についての基礎的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。</p>
	<p>(2) 家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなど、課題を解決する力を養う。</p> <p>(3) 家族や地域の人々との関わりを通して、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し考えようとする実践的な態度を養う。</p>

将来の生活に向けて授業で付けたい力

<ul style="list-style-type: none"> ・家族の一員として自分の役割を果たす態度 ・家庭生活を営む上で必要な実践力
--

関連する行事等

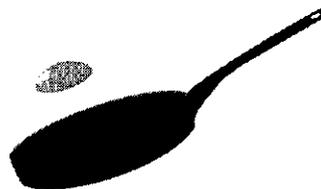
1年: トライアル就業体験(9月、1月)
2年: 就業体験(6月、11月)
3年: 就業体験(6月、11月、1月) 職場見学旅行(9月) 外部講師による授業「消費生活講座」

使用教科書

<p>くらしに役立つ家庭(東洋館出版社)</p> <p>改訂 楽しく学べるマナーの基本(教育図書株式会社)</p>

学習内容 <家庭科 1学年>

	月	単元名 (時数)	評価の観点
前期	4月	家庭生活での役割 ① ・家の仕事① (2)	(知)家の仕事とそれを担う家族を挙げる。 (思)自分は、いつ・どのような仕事ができるか考える。 (主)家族の一員として、家の仕事に責任をもって取り組もうとしている。 (主)定期的に自分の取り組みを振り返り、改善しようとしている。
		必要な栄養を満たす食事① (2)	(知)栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的な特質について理解している。 (知)料理の材料を3色食品群に分類する。 (思)食事例を見て不足する栄養素に気付き、補う食品とその理由を答える。 (主)自分の食生活の改善点について考え、ワークシートにまとめ、今後留意しようとしている。
	5月	日常食の調理① 調理室の使い方 ・スクランブルエッグ ・ゆで卵 ・目玉焼き ・添え野菜 (8)	(知)調理の準備から後片付けまでの流れを理解し、実践している。 (知)包丁、フライパンなどの調理道具や、ガスコンロの安全な扱い方を理解し、実践している。 (知)卵や生野菜の衛生的な扱い方を理解し、実践している。 (知)目玉焼きや卵焼き等の調理をしている。 (思)見栄えが良くなるように工夫して卵料理を作る。 (思)ガスコンロの火加減や焼き時間を調節しながら卵料理を作る。 (主)調理した苦手な食材を食べようとしている。 (主)実習を振り返り、次回に気を付けたいことをワークシートにまとめ、実践しようとしている。
	6月	衣服の手入れ① ・取扱絵表示 ・洗う、干す、畳む、仕舞う (4)	(知)衣類の取扱 絵表示の意味を理解し、適切に洗ったり乾かしたりしている。 (知)洗濯機の使い方、手洗いの仕方、洗剤量の見方を理解している。 (思)洗濯物を早く乾くように干したり、きれいに畳んだり、整理して仕舞ったりする。 (主)学んだことを生かして家庭で洗濯に取り組もうとしている。
	7・9・10月	布を用いた製作① ・手縫い ・ボタン付け (13)	(知)玉止めや玉結び、なみ縫いや半返し縫い、ボタン付けを身に付けている。 (知)目的に応じた縫い方や裁縫道具の安全な取扱い方について理解し、実践している。 (思)見栄えが良くなるように、なみ縫いや半返し縫い、ボタン付け等を工夫して行っている。 (主)必要に応じて制服や作業服の補修をしようとしている。



月	単元名 (時数)	評価の観点
後期	10・11月 日常食の調理② ・炊飯 ・みそ汁 ・卵焼き ・チャーハン ・焼きそば	(知) 米の研ぎ方や水量の見方、炊飯器の扱い方を理解し、炊飯している。 (知) 焼きそばやチャーハン、みそ汁、卵焼きの調理をしている。 (知) 炒め料理に適した食材の切り方を理解し、実践している。 (知) 肉の衛生的な扱い方を理解し、実践している。 (思) 形が良くなるように工夫して卵焼きを作る。 (思) 具にきちんと火が通るように確認する。 (思) 具の大きさを揃えて切ったり、火加減を調節したり、タイミング良くフライパンに具を入れたりしている。 (思) 環境に配慮した食器洗いができるように、フライパンに付いた油をペーパータオルで軽く拭き取ってから洗う、汚れの少ないものから順に洗う、まとめ洗い、まとめすすぎをするなど工夫している。
	11月 衣服の手入れ② ・洗う、干す、畳む、仕舞う	(知) 洗濯量に応じた洗剤を量ることができる。 (思) 洗濯物を早く乾くように干したり、しわを伸ばして干したりしている。 (主) きれいに畳んだり、整理して仕舞ったりしようとしている。 (主) 学んだことを生かして家庭で洗濯をしようとしている。
	12月 食文化① ・正月の料理	(知) 正月のしきたりや料理とその由来、和食について理解している。
	1・2月 日常食の調理③ ・親子丼 ・カレーライス	(知) 肉や卵の衛生的な扱い方や加熱具合の確認の仕方を理解し、実践している。 (知) 料理に適した食材の切り方を理解し、それぞれの具を均等に切り分けている。 (知) 計量スプーンや計量カップの扱い方を理解し、調味料を正確に計量している。 (知) じゃがいもの芽の取り方や煮込み料理に適した切り方を理解し、実践している。 (思) 材料の煮込み中に、片付けや器具の洗浄をするなど、効率を考えて調理に取り組む力を身に付けている。 (思) 状況に応じて火力を調節したり、鍋に具を入れたりする力を身に付けている。 (主) 学んだことを生かして家庭で調理しようとしている。
	和食のマナー	(知) 正しい箸の使い方や食器の持ち方等の和食のマナーを理解している。 (主) 和食のマナーを守り、正しい作法で食事をしようとしている。
3月	必要な栄養を満たす食事②	(思) 栄養バランスを考慮して、一日分の献立を考える。 (主) 自分の食生活の改善点について考え、ワークシートにまとめ、今後留意しようとしている。
通年	家の仕事(家事)課題	(主) 自分が決めて担った家の仕事に継続して取り組もうとしている。 (主) 学習で学んだことを、積極的に家庭で実践しようとしている。 (主) 進んで家の仕事に取り組もうとしている。

	月	単元名 (時数)	評価の観点
前期	4・5月	家庭生活での役割② 家の仕事② 自立に向けて ・自立度チェック① (2)	(知)「自立」に向けて家庭内で取り組みれば良い事柄を知り、それらに 取り組んでいるかどうかをチェックすることができる。 (主)自身の生活を振り返り、改善しようとしている。
		日常食の調理④ ・豚肉の生姜焼き ・ハンバーグ ・付け合わせ料理 (茹でいんげん、 こぶき芋等) (8)	(知)計量スプーンの扱い方を理解し、調味料を正確に計量してい る。 (知)肉の衛生的な扱い方や調理上の性質について理解し、調理し ている (知)肉の焼き加減や野菜の煮え具合の見方を理解し、目視や竹串 で確認している。 (思)複数の料理を仕上げるため、手順に沿って調理に取り組む力 が身に付いている。 (主)家庭で調理に積極的に取り組み、家族の意見を参考によりよい 実践にしようとしている。
	6月	乳幼児の生活 (8)	(知)乳幼児の成長の特徴を理解している。 (知)乳幼児の遊び、食事、着衣など、生活の特徴を理解している。 (知)乳幼児が罹りやすい病気やケガとその対処法について理解し ている。 (思)妊婦や乳幼児とのよりよいかかわり方について考えている。 (主)子育てについて関心をもち、家族から乳幼児期の話を聞いた り、乳幼児と積極的に関わったりしようとする。
7・9月	布を用いた製作② 小物(巾着袋や、手 提げバッグなど)の製作 ・手縫い ・ミシン縫い (14)	(知)まつり縫いや本返し縫い等の手縫いの基礎を身に付けている。 (知)印や縫い幅等の意味を理解し、布に必要な印を付けている。 (知)ミシンの主なパーツの名称、糸の掛け方、操作手順を理解して いる。 (知)ミシンでの直線や曲線、角、返しの縫い方を理解し、生地を縫う ことができる。 (思)ミシンを安全に留意して操作する方法を考えている。 (知)紐通しの使い方を理解し、巾着袋に紐を通すことができる。 (思)自分や使う人の好みと用途を考えて、布や模様、紐の長さ等を 選択している。 (主)日常生活で使用するための小物をミシンを使って製作しようとし ている。	

	月	単元名 (時数)	評価の観点
後期	10・11月	にちじょうしょく ちょうり ⑤ 日常食の調理 しゅさい 主菜2 ・肉じゃが ・魚のムニエル(11月) ・付け合わせ料理 (にんじんグラッセ、 茹でいんげん、 こぶき芋等)	(知) 計量器具の扱い方を理解し、調味料を正確に計量している。 (知) 肉や魚の衛生的な扱い方と調理上の性質を理解して調理している。 (知) 魚の加熱具合の確認の仕方を理解し、目視で確認している。 (思) 複数の料理を仕上げるために、手順に沿って調理に取り組んでいる。 (思) 見栄えが良くなるよう、工夫して盛り付けている。 (主) 家庭で調理に積極的に取り組み、家族の意見を参考によりよい実践にしようとしている。(10)
	12月	じゅうきょ ほんてき きのう 住居の基本的な機能と かいさく あんぜん すまい かた 快適で安全な住まい方 いえ そうじ ・家の掃除 しげん ごみ ぶんべつ ・資源ごみの分別 さいがい たいさく ・災害の対策	(知) 掃除の必要性について理解している。 (知) 居住地のルールに従ったごみの分別や処理の方法を知っている。 (知) 自分の住む地域の災害の危険性について理解している。 (思) 循環型社会や3R、SDGsの取組みについて関心をもち、自分ができることを考え、発表する。 (思) ごみの減量について自分ができることを考え、発表する。 (思) 地震など災害への備えについて考え、対策を工夫する。 (主) 部屋や風呂等を掃除したり、不要物を居住地のルールに従って分別し処理したりしようとしている。(6)
	1・2月	しょくぶんか ② 食文化 ようしょく 洋食のマナー	(知) 地域の食材や食文化について理解している。 (知) コース料理の名称、食べる順や食べ方のマナー、カトラリーの使い方を理解している。 (思) マナーに沿ってスープやパン、主菜等の食事作法を身に付けている。 (知) 紅茶等の入れ方や道具の名称が分かり、手順通り紅茶を入れている。 (思) 相手や周囲を不快にさせないための食事マナーを考え、発表している。 (主) 洋食への興味・関心を高め、学んだことを日常生活で実践しようとしている。(8)
	3月	ひつよう えいよう み しょく 必要な栄養を満たす食 じ ② 事	(知) 5つの食品グループと栄養バランスガイドの使い方について理解している。 (思) 一日に必要な食品の種類と概要を踏まえ、献立を工夫して作成している。 (主) 学んだことを生かし、健康に留意した食生活を送ろうとする。(2)
	つねん 通年	いえ しごと かじ 家の仕事(家事) かだい 課題	(主) 自分が決めて担った家の仕事を、継続して実行しようとしている。 (主) 学んだことを、家族の一員として積極的に家庭で実践しようとしている。
		じりつ む 自立に向けて じりつど ・自立度チェック	(主) 自立した生活に向けて、課題を意識し、家庭においても実践しようとしている。(2)

内容 <家庭科 3学年>

月	単元名 (時数)	評価の観点
4月	かていせいいかつ やくわり 家庭生活での役割③ いえ しごと ・家の仕事③ じりつ 自立に向けて ・自立度チェック② (2)	(思) 自立度チェックから課題を見出し、改善策を考え、生活の質を高めようとする力を身に付けている。 (主) 家族の一員としての自覚をもって、家での活動に取り組もうとしている。
	いかく せんたく 衣服の選択 (6)	(知) 季節やTPO(時間、場所、場面)等に応じた服装と身だしなみについて理解している。 (知) 衣服の柄や色で印象が変わることを理解している。 (知) 体の各サイズの測定方法と既製服のサイズ表示の見方を理解している。 (思) 自分が着用したい服装とその理由を写真やイラスト等を使って発表する力を身に付けている。 (主) 日常生活でTPOに応じた服装を心掛けようとしている。
5月	ちいき どの かか 地域との関わり① しやかいじん ・社会人のマナー① (4)	(知) 面接等での服装や身だしなみ(髪型、ひげ、歯等)、持ち物について理解している。 (思) 好ましい身だしなみや行動等について考えたり、発表したりする力を身に付けている。 (主) 自分の動作を、友達の意見や動画等を参考に直し、積極的に改善に努めようとしている。
6・7・9月	にちじうしょく ちようり 日常食の調理⑥ しょくひん せんたく とりあつかい 食品の選択と取扱い しょくちゆうどく 食中毒 しゆさい ふくさい 主菜と副菜 れいめん ・冷麺 しやけ ・鮭のレンジ蒸し、 あおな 青菜のごま和え やまいた ・野菜炒め、サラダ (マセドアンorポテト) とりにく からあげ ・鶏肉の唐揚げ、 きゆうりの 酢の物 ・おにぎり、 きんぴらごぼう (16)	(知) 食品を購入するときに着目する点について理解している。 (知) 食中毒や衛生上の注意点について理解している。 (思) 食中毒の原因となる菌やウイルス等について調べたことをまとめ、発表する力を身に付けている。 (主) 食中毒の予防を意識して調理に取り組もうとしている。 (知) 麺類のゆで方、冷まし方を知り、調理している。 (知) きゅうりや卵、根菜のせん切りの仕方を理解し、均一の細さで切ることができる。 (知) 根菜や青菜等の適切な下処理の仕方やゆで方を理解し、調理している。 (知) 電子レンジとラップの使い方を理解し、加熱調理している。 (思) 調理中に料理の味を確認し、足りない調味料を足すなどして味を調整しようとする力を身に付けている。 (知) 揚げ物を行う際の油の扱い方を知り、安全に調理している。 (思) 効率が良くなるよう調理計画を立てたり、2品を同時進行で手際よく調理したりしようとする力を身に付けている。 (主) 学校での学習を思い出しながら、家庭でも調理しようとしている。

月	単元名 (時数)	評価の観点
10月	にちじょうしょく ちやうり 日常食の調理⑦ ・弁当作り	(思) 栄養バランスや彩、調理時間を考えて献立を考えたり、調理計画を立てたりしようとする力を身に付けている。 (知) 作り置きおかずの調理と取扱いの留意点を理解し、調理したり保存したりできる。 (知) 冷凍食品の取扱い方を理解し、おかずの一つとして取り入れることができる。 (思) 準備から片付けまで時間を意識し、効率を考えながら複数のおかずを調理する力を身に付けている。 (思) 衛生面に留意し、見栄えが良くなるよう工夫しながら盛り付ける力を身に付けている。 (主) 卒業後も含めた昼食の調達の仕方を考え、実践しようとしている。 (6)
11月	ちいき かが 地域との関わり② ・社会人のマナー②	(知) 訪問先でのお茶の飲み方や望ましい立ち居振る舞いを理解している。 (知) 招待状の一般的な返事の仕方を理解している。 (知) のし袋の種類、名前や金額の記入の仕方を理解し、適切に記入している。 (知) 冠婚葬祭時の服装や持ち物等のマナーを理解している。 (思) 招待状の返信欄に必要な事項とコメントを礼儀を意識して記入する力を身に付けている。 (4)
11・12月	いふく てい 衣服の手入れ③ ・アイロン掛け	(知) ハンカチやエプロン、ワイシャツ等の取扱 絵表示の見方を理解し、アイロン掛けに必要なものを用意することができる。 (知) アイロンを火傷や落下に留意し、安全に取り扱いながら掛けることができる。 (思) 衣服にしわやよれが付かないよう留意しながらアイロン掛けをする力を身に付けている。 (主) 家庭で、衣類等のアイロン掛けをしようとしている。 (4)
1・2月	しょうひせいかつ 消費生活 ・消費生活 ・ライフイベント	(知) 売買契約の仕組み、消費者被害の背景とその対応について理解し、必要な情報の収集・整理ができる。 (知) 家庭生活を送る上で必要な生活費を把握し、自分の給与を家庭に必要な経費と自分の生活・活動費、預金に分類することができる。 (知) 将来起こりうるライフイベントとそれに必要な費用について理解し、それを踏まえて自分の将来設計と貯蓄計画を立てることができる。 (主) 自分が考えた給与の使い途と将来設計を家族に伝えてアドバイスをもらうなど、将来の生活をより良くしようとしている。 (8)
通年	いえ しごと かせい 家の仕事(家事) 課題	(主) 自分が担うと決めた家の仕事に継続して取り組もうとしている。 (主) 学習で学んだことを、積極的に家庭で実践しようとしている。 (主) 家庭で調理や清掃等に取り組む際、家族の意見を参考により良い実践となるよう努めている。