

A		家庭基礎1			単位数	1	履修区分	必履修	
対象の部		午前部	午後部	夜間部	使用教科書 教材	未来へつなぐ家庭基礎365 家庭科55デジタルplus (教育図書)			
履修の条件		引き続き家庭基礎2を履修すること(継続履修)							
先生からの アドバイス		生活に関わることを全般を学習します。家庭基礎1では、生活設計・青年期と家族・高齢期・共生社会・消費生活と意思決定について、座学をメインで学習します。							
評価の観点		知識・技能		思考・判断・表現		主体的に学ぶ態度			
観点の内容		生活を主体的に営むために必要な人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などの基礎的なことについて理解するとともに、それらに係る技能を身に付けている。		生涯を見通して、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して課題を解決する力を身に付けている。		様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。			
評価 方法	学習状況の観察	○		○		◎			
	プリント	◎		◎		○			
	提出物	○		○		◎			
	定期考査	◎		◎		○			
学期	月	学習内容(単元名)		評 価 規 準					
前 期	4	オリエンテーション あなたの将来、どうする？	生涯発達の視点から各ライフステージの特徴と課題について理解している。		自分を見つめ、肯定的な自己概念を持ち、生活課題に対応した意思決定を自分で行うことの大切さや考え方を理解している。		生涯発達の考え方に立ち、各ライフステージの特徴・課題に関心を持ち、青年期の課題について具体的に考えようとしている。		
	5	自立への一歩を踏み出そう 家族・家庭って何？	生活に関わる法律の基本的な趣旨、家庭生活を支える社会制度や社会福祉の基本的な理念を理解している。		固定的な性別役割分業意識を見直し、多様な生き方について考えを深めることができる。		人生の一時期として高齢期を捉え、自分の将来像としての高齢期について考える。		
	6	将来の自分と家庭を想像する	ホームプロジェクト及び学校家庭クラブ活動の意義と実施方法について理解している。						
	7	ホームプロジェクト	高齢期の心身の特徴を知り、高齢期に多い疾病について理解する。						
	9	高齢期ってどういう時期？							
後 期	10	高齢化する日本を生きる 共生社会って何だろう？	高齢者を支える基本的な制度やしきみについて理解する。 共生社会の重要性、自助・互助・共助・公助、社会保障制度や公的年金制度について理解する。		社会保障制度のしくみや他の国の現状を知り、自分なりに考えを深める。 わが国の高齢化の特徴を知り、高齢者福祉の現状と課題について理解し、考えを深めている。		共生社会の実現のために、社会の一員として何ができるかを考え、工夫しようとしている。		
	11	定期考査 ① フーマライゼーションとは 将来に向けて家計を考えよう	18歳で「大人」になるという自覚をもち、大人と未成年の違いについて理解する。		消費行動への意思決定には様々な要因があることを理解し、自分の消費行動について客観的に考える。		様々な決済方法について知り、それぞれのメリット・デメリットや自分に合った利用方法について考え、実践しようとしている。		
	12	何をどうやって買う？	消費者トラブル、消費者保護のしくみ、消費者の権利と責任、契約する時の注意点や心構えについて理解する。		消費者市民社会の実現に向けて、自立した消費者としてどのように行動したらよいかを考える。				
	1	定期考査 ② 賢い消費者になろう							
	2	データで見るエシカル消費							
3									

科目名		家庭基礎2			単位数	2	履修区分	必履修
対象の部		午前部	午後部	夜間部	使用教科書 教材	木本ハフなぐ家庭基礎 365 家庭科55デジタルplus (教育図書)		
履修の条件		家庭基礎1を履修した後に履修すること(継続履修)						
先生からのアドバイス		生活に関わること全般を学習します。家庭基礎2では、食生活・衣生活に保育・住生活などについて実習を取り入れながら学習します。食生活の分野では食物検定4級程度の調理技術の習得を目指します。						
評価の観点		知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学ぶ態度				
観点の内容		生活を主体的に営むために必要な人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などの基礎的なことについて理解するとともに、それらに係る技能を身に付けている。	生涯を見通して、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して課題を解決する力を身に付けている。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。				
評価方法	学習状況の観察	◎	○	◎				
	プリント	○	◎	○				
	提出物	○	○	◎				
	定期考査	◎	◎	○				
学期	月	学習内容(単元名)	評	価	規	準		
前期	4	オリエンテーション なぜごはんを食べるの？ わたしたちは何を食べているの？	食事と健康とのかかわりや、人の一生における食事の役割について理解する。 日常用いられる食品に含まれる栄養素の種類や機能、水の大切さ、おもな食品の特徴について理解する。 安全や健康の観点から、食品を適切に選択したり保存したりする方法について理解する。 調理の基本的な技術を身に付け、安全や衛生面に配慮した調理ができるようになる。	年齢、性別、宗教など様々な背景や考え、相手に配慮した献立について考えることができる。 食品ロスなど具体的な問題点から、現代の食生活の問題や課題について考える。	食事摂取基準について理解し、各栄養素の必要量についてのイメージを身につける。 日本の食文化を理解し、私たちが食生活の伝統を引き継ぎ、新しくを創造する主体であることを認識する。	◎	◎	◎
	5	安全に食べよう 健康に食べよう						
	6	調理の基礎・基本 献立を立ててみよう						
	7	調理実習 ホームプロジェクト						
	9	定期考査 ① 調理実習						
後期	10	衣服の役割って何だろう？ 衣服はどうやってつくられている？ 衣服の計画・管理を知ろう 衣服実習	衣服計画の重要性、衣服の素材の種類や特徴、衣服素材の性能・着心地や構成、衣服の手入れ、管理の必要性やその方法について理解する。 基本的な衣服製作の技術を身につける。 子どもの権利や福祉、子どもの生活習慣・食事・健康と安全の重要性、社会全体で子育てを支援し、子育ての環境整備を行うことの重要性について理解する。 人と住まいとのかかわりや、住まいの機能について理解する。地震などの災害に備えたり、家庭内事故の要因を理解したりするなど、安全な住居についての基礎知識を身につける。	購入、活用、手入れ、再利用や廃棄まで考えて、衣服計画をたてることができる。 私たちの衣生活が環境に与える影響を考え、持続可能な衣生活について考える。 子どもとの適切なかわり方について工夫する。 育児休業について、他国と比較して考えを深める。 安全で快適な住生活のための対策を具体的に考え、工夫する。	人間の生活と衣服のかかわり、衣服のおもな機能について理解し、生活に生かすことができる。 自分自身の衣生活の分析を通して、衣服や日常の衣生活に関心をもつことができるようになる。 子どもの心身の特徴や発達、遊びの意義を知り、子どもにとって良い環境について考えて自分なりの意見をもつ。 私たちの暮らしが地域とつながっていることを知り、まちづくりに参加する重要性を理解する。	◎	◎	◎
	11	今後の衣生活を考えよう						
	12	子どもはどうやって生まれ育つ？ 子どもとどうかわかろう？						
	1	これからの子育てとは？ 定期考査 ②						
	2	安全に住もう						
3	快適に住もう 住まいの課題と未来の暮らし							

科目名		生活と福祉		単位数	2	履修区分	自由選択
対象の部		午前部	午後部		使用教科書 教材	生活と福祉 (実教出版)	
履修の条件		家庭基礎(1及び2)を履修済であること。					
先生からの アドバイス		福祉に興味のある方、将来福祉関係の仕事に就きたい方にお勧めします。高齢者介護について、介護保険制度などの制度を学んだり、ベッドメイキングなどの介護実習を行います。本校開講の「社会福祉」と学習・実習の内容が重なる部分があります。					
評価の観点		知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学ぶ態度			
観 点 の 内 容		高齢者福祉に関する法規や制度・サービスについて理解し、自立生活支援と介護に関する基本的な知識を理解する。	高齢者の健康と生活における介護について基礎的・基本的な知識や技能をその場に応じて適切に使いこなすことができる。	高齢者の健康と生活と介護に関心を持ち、意欲的に取り組み、高齢者への適切な介護に必要な能力と実践的な態度を養う。			
評価 方法	学習状況の観察	◎	○	◎			
	プリント	○	◎	○			
	提出物	○	○	◎			
	定期考査	◎	◎	○			
学期	月	学習内容(单元名)	評 価 規 準				
前 期	4	健康と生活	健康の定義やQOLの向上のための考え方、健康に影響を及ぼす要因、健康格差縮小のための取り組み、各ライフステージにおける健康課題・目標、生涯にわたる健康のために必要な生活習慣・取り組みについて理解している。 高齢者の身体的変化と心理的特徴には個人差があることを理解している。老年病について、具体的な病名とその症状を理解している。	麻痺・聴覚障害・視覚障害・認知症について症状を理解し、それぞれに必要な注意・配慮を具体的に考えることができる。 どのような介護サービスがあるのかを理解し、どういった状況や場面で効果的であるかを考えることができる。	高齢者の健康と生活に関心を持ち、意欲的に取り組み、高齢者への適切なかわり方を考え、実践しようとしている。		
	5	少子高齢化の現状と高齢者の特徴					
	6	高齢者の自立支援					
	7	定期考査 ① A					
	9	高齢者支援の法律と制度					
後 期	10	介護の実習	体位変換の目的やその方法、ボディメカニクスの基本原則と具体的方法、歩行意義、歩行補助用具の使い方理解している。 車いすの点検と操作の方法を習得している。 環境整備の重要性と方法を理解している。ベッドメイキングの準備や方法を身につけている。	体位変換やボディメカニクス、高齢者の歩行介助の根拠を知り、具体的な配慮をすることができる。 車いすの移動が困難な場面を知り、必要な支援ができる。 利用者の健康状態・安全性、尊厳を大切にする介護を実践している。	体位変換、歩行介助、車いすの移動・移乗において尊厳を守る対応ができる。 利用者への適切な声かけをすることができる。		
	11	看護の実習					
	12	生活支援					
	1	定期考査 ②					
	2						
	3						

科目名		フードデザイン		単位数	2	履修区分	自由選択	
対象の部		午前部	午後部		使用教科書 教材	フードデザイン 新訂版 (実教出版)		
履修の条件		1 家庭基礎(1及び2)を履修済であること。 2 食物検定4級程度の調理技術習得者。 3 履修可能人数3~10名。						
先生からのアドバイス		家庭基礎2の食物分野で学んだことを、さらに発展させて学習します。基本的な調理ができることを目指して学習や実習を行います。調理は科学です。調理実習も行いますが、あわせて食品や栄養の学習(理論)も進めていきます。食物検定3級が合格できるレベルを目指していきます。						
評価の観点		知識・技能		思考・判断・表現		主体的に学ぶ態度		
観点の内容		栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。		多面的に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。		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、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を総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。		
評価方法	学習状況の観察	◎		○		◎		
	プリント	○		◎		◎		
	提出物	○		○		◎		
	定期考査	◎		◎		◎		
学期	月	学習内容(单元名)	評価		規		準	
前期	4	栄養素のはたらき	炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらきについての知識を習得することができる。消化・吸収について理解している。		からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考えることができる。		炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらき、栄養素の消化のしくみに関心を持つようとしている。	
	5	調理の基本 調理実習	食品ごとのアミノ酸スコアを計算することができる。		食物のおいしさは、味・におい・色・テクスチャー・温度などと関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりを与える影響について思考を深めることができる。		機能性成分にはどのようなものがあるか知ろうとしている。	
	6	栄養素のはたらき ライフステージと栄養	基礎的な調理題材について、計画し、つくることができる。		調味、加熱やその他の調理操作が、料理のできあがり大きく影響することを実験を通して観察し、考察することができる。		調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。	
	7	定期考査 ①	機能性成分にはどのような効果があり、どのような食品に含まれているか理解できる。		1日に必要なエネルギー量を求めることができる。		食生活の現状とも関わらせながら、「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかそうとしている。	
	9	食事摂取基準と食事計画 調理実習						
後期	10	食生活と健康 調理実習	食事は、栄養を供給し、生命の維持や健康の保持増進を図ると同時に、精神的な役割や文化的な役割を果たしていることが理解できる。		心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について思考を深め、自分の食生活の現状を判断することができる。さらに、レポートを通して発表することができる。		自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち、改善しようとする意欲が感じられる。	
	11	調理実習 テーブルコーディネート	日本の食生活の現状について、問題点が理解できる。		食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて、目的に応じた適切な選択ができる。		食育の意義と活動に関心を持つようとしている。	
	12	調理実習	現代の食生活の現状について、情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。		日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式について、それぞれの特徴に関心を持つようとしている。			
	1	食育の意義と推進活動 定期考査 ②	様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身につけることができる。		季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出しようとする意欲・関心が感じられる。			
	2		食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて適切な取り扱いができる。					
3		目的に応じたテーブルコーディネートができる。						

科目名		製菓実習		単位数	②	履修区分	自由選択
対象の部			午後部		使用教科書 教材	中学生のためのスイーツの教科書 (吉備人出版)	
履修の条件		履修人数上限あり。					
先生からの アドバイス		洋菓子、和菓子、パンなどの実習を毎回行います。実際にさまざまな調理をすることで、基本的な技術を学ぶことができます。材料の計量から、後片付けまでしっかりと行います。 実技授業の中に座学もあります。また、前・後期末に実技テストを行います。					
評価の観点		知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学ぶ態度			
観点の内容		お菓子、和菓子、パンに関する基礎的・基本的な技術と知識を身に付けている。	お菓子、和菓子、パンに関する基本的な技術と知識を生かして、創作することができる。	お菓子、和菓子、パンなどに関心を持ち、意欲的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。			
評価方法	学習状況の観察	◎	○	◎			
	プリント	△	◎	△			
	提出物	○	○	○			
	実技テスト	◎	◎	◎			
学期	月	学習内容(単元名)	評 価 規 準				
前 期	4	お菓子の基礎・基本 マドレーヌ	お菓子に関する基礎的・基本的な技術と知識を理解し、技術を習得している。	お菓子に関する基本的な技術と知識を生かして、創作することができる。	お菓子に関心を持ち、意欲的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。		
	5	シフォンケーキ ガトーショコラ バイクドチーズケーキ					
	6	バターケーキ					
	7	レポート製作① バナナケーキ ヨーグルトムースタルト					
	9	実技テスト① 練習 実技テスト ①					
後 期	10	パン作りの基礎・基本 カフェオレパン チーズパン 和菓子作りの基礎・基本	計量の仕方、器具の使い方など基礎的・基本的な技術が身に付いている。 パンに関する基礎的・基本的な技術と知識を理解している。 和菓子を上手に作るコツをつかみ、意欲的に取り組んでいる。	焼き上げまでの流れを理解し、各工程ごとにより的確な判断をしながら実習に取り組んでいる。 和菓子に関する基本的な技術と知識を生かして、創作することができる。	パンに関心を持ち、意欲的に取り組むとともに、実践的な態度が身に付いている。 和菓子に関心を持ち、意欲的に取り組むとともに、実践的な態度が身に付いている。		
	11	利休まんじゅう 栗蒸しようかん					
	12	あんロール レポート製作②					
	1	実技テスト② 練習 実技テスト ②					
	2						
3							