科目名	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	ウェルビーイングにつなぐ家庭基礎 （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						
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しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。	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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。	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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。
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。 ・自立の必要性と、青年期の課題や生活課題に対応した意思決定の大切さを理解している。 ・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。 ・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。	・自分自身のライフプランを考え、工夫して設計している。 ・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を考えを深めることができる。 ・自己の家庭生活や地域の生活と関連付けて生活上の問題を見いだして課題を設定し、解決方法を検討し、実践に向けた計画を考え、実践を評価したり、改善したりすることができる。	・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ることができている。 ・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ことができている。 ・様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動について、課題の解決に主体的に取り組むことができている。
	5	自立への一歩を踏み出そう 家族・家庭って何？			
	6	将来の自分と家庭を想像する			
	7	ホームプロジェクト			
	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？	・高齢期の心身の特徴を知り、高齢期に多い疾病について理解している。 ・高齢者を支える基本的な制度やしくみについて理解している。 ・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している。 ・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している。 ・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している。	・高齢者の自立生活を支えるための、家族や地域及び社会の果たす役割について、実践を評価したり、改善したりすることができる。 ・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。 ・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、実践を評価したり、改善したりすることができる。 ・自立した消費者として、生活情報を活用し、適切な意思決定に基づいて行動することや責任ある消費について、問題を見いだして課題を設定し、課題の解決に向けて考え、工夫することができる。	・よりよい社会の構築に向けて、高齢期の生活と福祉について、課題の解決に主体的に取り組むことができている。 ・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、工夫することができる。 ・様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、生活における経済の計画や、消費行動と意思決定について、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践することができる。 ・よりよい社会の構築に向けて、持続可能なライフスタイルと環境について、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践することができる。
		定期考査　③		
	11	ノーマライゼーションとは 将来に向けて家計を考えよう		
	12	何をどうやって買う？		
	1			
		定期考査　④		
	2	賢い消費者になろう		
	3	データで見るエシカル消費		

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	ウェルビーイングにつなぐ家庭基礎 （教育図書）		
履修の条件							
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、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しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。	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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。	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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。
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 衣服の役割って何だろう？	・ 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している。 ・ 基本的な衣服製作の技術を身につけている。 ・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。	・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ている。 ・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ことができている。 ・自己の家庭生活や地域の生活と関連付けて生活上の問題を見いだして課題を設定し、解決方法を検討し、実践に向けた計画を考え、実践を評価したり、改善したりできている。	・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ている。 ・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、食生活と健康について、課題の解決に主体的に取り組むことができている。
	5	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			
	6	衣服実習 今後の衣生活を考えよう			
	7	定期考査　② ホームプロジェクト			
	9	なぜごはんを食べるの？ わたしたちは何を食べているの？			
後期	10	安全に食べよう 健康に食べよう 調理の基礎・基本	・ 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している。 ・ 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している。 ・ 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している。 ・ 調理の基本的な技術を身につけ、安全や衛生面に配慮した調理ができる。 ・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している。 ・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ている。	・食の安全や食品の調理上の性質、食文化の継承を考慮した献立作成や調理計画、健康や環境に配慮した食生活について、問題を見いだして課題を設定することができている。 ・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ことができている。 ・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ことができている。。 ・子どもとの適切なかかわり方について工夫することができている。 ・育児休業について、他国と比較して考えを深めることができている。 ・安全で快適な住生活のための対策を具体的に考え、工夫することができている。	・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ている。 ・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ことができている。 ・様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、食生活と健康について、課題の解決に主体的に取り組むことができている。 ・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ことができている。 ・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している。
	11	献立を立ててみよう 調理実習			
	12	子どもはどうやって生まれ育つ？ 子どもとどうかかわろう？			
	1	これからの子育てとは？ 定期考査　④			
	2	どんな家に住みたい？ 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							
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、ベッドメー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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。	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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。	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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。
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	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かわり方を考え、実践することができる。
	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　②			
	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を理解している。 ・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。ベッドメー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することができる。	・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				
	1	生活支援			
		定期考査　④			
	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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。	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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。	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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。
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	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。 ・食品ごとのアミノ酸スコアを計算することができる。 ・基礎的な調理題材について、計画し、つくることができる。 ・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。	・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。 ・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に与える影響について思考を深めることができる。 ・調味、加熱やその他の調理操作が、料理のできあがりに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。	・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とうとしている。 ・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。 ・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。 ・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。
	5	調理の基本 調理実習			
	6	栄養素のはたらき ライフステージと栄養			
	7	定期考査　② 食事摂取基準と食事計画			
	9	調理実習 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。 ・日本の食生活の現状について、問題点が理解できる。 ・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。 ・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。 ・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。 ・目的に応じたテーブルコーディネートができる。	・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。 ・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。 ・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とうとしている。 ・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。	・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。 ・食育の意義と活動に関心を持とうとしている。
	11	調理実習 テーブルコーディネート			
	12	調理実習			
	1	食育の意義と推進活動 定期考査　④			
	2				
	3				

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、各学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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。	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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。	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。 A評価:評価規準の全項目について、身に付けている。 B評価:評価規準の一部項目について、身に付けている。 C評価：評価基準の全項目について、身に付いていない。
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 ベイクドチーズケーキ			
	6	バターケーキ レポート製作①			
	7	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。	・パンに関心をもち、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。 ・和菓子に関心をもち、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				