

令和4年度 2年「家庭総合」シラバス

1 科目・単位・履修学年・区分

教科	科目	単位	履修学年	区分
家庭科	家庭総合	2単位	2学年	必修(文型・理型)

2 使用教科書・副教材

教科書：「家庭総合」(第一学習社)、

副教材：「最新2022 生活ハンドブック」資料集&成分表(第一学習社)

3 科目「家庭総合」の目標

人の一生と家族、子どもの発達と保育、高齢者の生活と福祉、衣食住、消費生活などに関する知識と技術を総合的に習得させ、生活課題を主体的に解決するとともに、家庭生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

4 授業形態・方法

通常の講義形式と、グループ単位での実験・実習、疑似体験、シミュレーション学習などを通して体験的に学習を深めます。また、ホームプロジェクトによる発展学習も行います。座学、実習内容によって教室の移動がある場合もあります。いずれの場合も教科書及び資料集を用います。

5 成績評価の方法

成績評価は定期考査の成績、提出物(ファイル・実習の記録・課題)、授業態度、ホームプロジェクトなどをみて総合的に判断します。

1学期	期末考査：60%、提出物：30%、態度：10%
2学期	期末考査：50%、提出物：30%、態度：10%、ホームプロジェクト：10%
3学期	学年末考査：60%、提出物：30%、態度：10%
学年末	(1学期の評定+2学期の評定+3学期の評定) / 3

6 評価の観点(評価の観点及び評価方法)

	a. 関心・意欲・態度	b. 思考・判断・表現	c. 技能	d. 知識・理解
評価の観点	<ul style="list-style-type: none"> 人の一生と家族、衣食住生活、暮らしと経済などについて関心をもち、その充実向上をめざして主体的に取り組むことができるとともに、実践的な態度を身に付けようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> 人の一生と家族、衣食住生活、暮らしと経済などについて生活の充実向上を図るための課題を見いだし、その解決を目指して思考を深めることができる。 課題解決に向けて適切に判断し、自分なりに工夫しまとめることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 衣食住生活の科学と文化、暮らしと経済などに関する技術を総合的に身に付け、実践できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 人の一生と家族、衣食住生活の科学と文化、暮らしと経済などに関する知識を総合的に身に付けることができる。
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> 授業、実習への参加の仕方や態度 実習レポート ノート・課題 ワークシート 	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査の論述問題 実習レポートやプリントの考察 発表の内容 	<ul style="list-style-type: none"> 実習の実技(準備、工程、片付) 作品(被服実習) 実習レポート 課題 	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査 実習記録の考察

7 年間計画

月	学習内容	指導目標・指導上の留意点 評価の観点	時数 進度	評価方法 【使用機器等】
4	オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> ・学習の意義や進度、評価の方法を理解させる ・家庭クラブ活動について理解させる 	1	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・ノート ・課題 ・期末テスト 【パワーポイント】 【視聴覚教材】
	1章 これからの生き方と家族 1節 青年期を生きる ①自分らしい人生とは	<ul style="list-style-type: none"> ・心や知性などの精神面において、人間は生涯をとおして発達していく存在であることを認識する。 ・人間の発達においては、ライフステージごとに発達課題があり、各ライフステージの課題を達成すると次のライフステージへ移行しやすくなることを理解する。 	1	
	②青年期の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・青年期は、自分の存在や生き方を考え、アイデンティティを確立する時期であることを認識する。 ・青年期の自立には、おもに生活的自立、精神的自立、経済的自立、性的自立があることを知る。 	1	
	③ワーク・ライフ・バランス	<ul style="list-style-type: none"> ・家事労働と職業労働の特徴を比較するなかで共通点と相違点を知り、その課題について考える。 ・家事労働と職業労働を両立していくうえで「家事労働の社会化」の果たす意味について考える。 ・仕事と生活の調和をめざし、家庭生活と職業労働を両立するためには、男女がどのように協力すればよいか、その課題について考える。 	1	
④男女の平等と相互の協力	<ul style="list-style-type: none"> ・「性」と男女の平等を考えていくうえで重要な概念である「ジェンダー」について定義し、「セックス」との違いを確認しながら、その正しいとらえ方を理解する。 ・いまだ根深く残っている性別役割分業意識について実情を知り、どう解決していくべきか考える。 ・男女平等および男女共同参画に向けての各種の法令について基本的な理解をはかる。 ・女性が働くうえでの条件が徐々に整備改善されつつあるが、依然として多くの課題が残っていることを理解する。 	1		
5	2節 家族・家庭と社会との かかわり ①家族とは？ 家庭とは？	<ul style="list-style-type: none"> ・人間形成の面での家族の基礎的役割とその重要性について理解する。 ・家族周期の意味を知り、家族の発達段階によって課題がそれぞれ相違することを理解する。 ・家族・家庭に求められている諸機能とその変化について理解する。 ・世帯の動向にみられる特徴とそれを規定する社会的要因を分析し、検討する。 	1	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・ノート 【パワーポイント】 【視聴覚教材】
	②家族・家庭の働き	<ul style="list-style-type: none"> ・家族形態の相違による家庭生活のあり方について検討し、その多様性を理解する。 ・家族の信頼関係によってつちかわれる精神的・社会的な人間形成の重要性について理解する。 	1	
	③これからの生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> ・結婚をするかどうかは、本人の自由な意思に任されていることを理解したうえで、配偶者をもつということはどういうことかについても目を向ける。 ・このまま少子化が進むと何が起るのかに気づき、次世代をはぐくむ必要性と多様な手段について考える。 	1	
	④家族に関する法律	<ul style="list-style-type: none"> ・多様化・個性化の時代を迎え、民法の重要性がいちだんと増していることを理解する。 ・人の一生と法律とのかかわりおよび家族に関する法律について理解する。 ・子どもをもたない人生を選択した場合でも、相続は必ず起こる問題であることに気づき、その法規制を学ぶ。 ・改正案と比較しながら現行民法の問題点を考える。 	1	
	6章 食べる 4節 食生活をデザインする ①栄養バランスのよい食事	<ul style="list-style-type: none"> ・健康の保持・増進、からだの成長のために必要な食事摂取基準について理解する。 ・身体活動レベルについて理解し、そのときの自分がどの身体活動レベルにあたるかを確認する。 ・自分及び家族の食事摂取基準について調べ、家族の栄養素量の平均がいくらになるか求める。 	1	
	②ライフステージと食事	<ul style="list-style-type: none"> ・ライフステージごとに必要な栄養素や嗜好の違いを理解する。 ・食事摂取基準を満たすためには、どの食品をどれだけ食べればよいかというめやすを示した「食品群」について学習する。 ・「食品群別摂取量のめやす」を活用できるようにする。 	1	
				<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・ノート ・課題 ・期末テスト 【パワーポイント】 【視聴覚教材】

	③献立作成の手順	<ul style="list-style-type: none"> ライフステージに合わせた食事計画を立て、1日3食のバランスがとれた形でつくれるようにする。 栄養・嗜好・加治賄・予算・調理時間などを考えて合理的に献立が作成できるようにする。 	1		
6	⑤調理の基本 【調理実習①】和風献立 親子丼、豆苗の和え物、わかめと豆腐のすまし汁 7章 装う 1節 人の一生と被服 ①人と被服 ②日本の衣文化 ③多様な被服	<ul style="list-style-type: none"> 食品の選択・計量・器具の扱い、および包丁の使い方、野菜の切り方など調理の基本技術を習得する。 日本料理・西洋料理・中国料理の盛りつけと配膳ができ、それぞれのマナーを心得て食事ができるようにする 親子丼のつくり方を学ぶ。 卵とじの仕方 青菜のゆで方と、あえ物のつくり方を学ぶ。 だしのとり方と、一番だし・二番だしの使い方を学ぶ。 なぜ被服を着用するようになったのかを考える。 世界各地の民族衣装には、それぞれの地域の気候・風土とのかかわりがあることを知る。 被服のもつ保健衛生的な機能や社会的・文化的な機能を生かし、望ましい着装について考える。 人間は体温を一定に保つため、被服の素材やデザイン、着装の工夫によって快適な被服気候をつくり出してきたことを理解する。 着物という日本の伝統衣装についての理解を深め、伝承に努めるとともに、自由な発想で着こなし、個性を表現できる力を身につける。 おもに冠婚葬祭などで着用されている「和服」と、西洋から入ってきた「洋服」との違いを知る。 和服に代表される平面構成と、洋服に代表される立体構成との違いを調べ、特徴を理解する。 被服は、気候・風土によって異なる一方、人生という長い時間軸で見ると、ライフステージによっても違ってくことを理解する。 乳幼児期、児童期・青年期、壮年期、高齢期ごとに、衣生活の留意点を学ぶ。 	2 3 1 1 1		<ul style="list-style-type: none"> 授業態度 発問評価 ワークシート ノート 課題 期末テスト 実習の記録 作品の試食 【パワーポイント】 【視聴覚教材】
7	④被服の選び方 ⑤被服の着方 2節 被服の製作 ①被服を観察してみよう 10章 生活の充実・向上をめざして 生活の課題にチャレンジしよう 「ホームプロジェクト」と「学校家庭クラブ活動」 ①課題の解決をめざして ②実践例	<ul style="list-style-type: none"> アパレル産業の発達にともない、現代の私たちの被服のほとんどが既製服化している現状を知る。 被服を購入する際には、品質表示をもとに取り扱い表示やサイズ、着心地、動きやすさ、縫製の善し悪しなどを調べることの重要性を理解する。 取り扱い表示の種類と意味、サイズ表示の見方について理解する。 自分の好みや満足感だけでなく、周りの人を意識して、自分らしい装いを工夫し、実践する。 被服の材質・デザイン・色柄・イメージを考えて、自分らしさを表現できるようにする。 私たちが日常着用している被服（洋服）を観察し、その構造を知る。 被服の縫製には、縫合、縁の処理、あきの処理の観点から、適した縫製法が採用されていることを知る。 「ホームプロジェクト」は、本文の学習成果を踏まえて、生活のなかから課題を見だし、個人単位で主体的に計画をたてて問題の解決をはかる。 次の手順で課題に取り組む。 ①課題を見だし→②題目を選択する→③実施計画を立てる→④実践する→⑤評価する→次の活動にいかす 	1 1 1 1 2		<ul style="list-style-type: none"> 授業態度 発問評価 ワークシート ノート 課題 期末テスト 【パワーポイント】 【視聴覚教材】
9	ホームプロジェクト発表 2節 被服の製作 ②被服の製作過程と採寸 ③被服製作用具 【被服製作実習①】 ぞうきん制作	<ul style="list-style-type: none"> ホームプロジェクトの発表を通して反省・評価を行い次の課題解決へとつなげさせる。 被服製作の手順を理解する。手づくりを部分的に加えることや被服を製作することが計画できるようにする。 日本では、着用している被服のほとんどが既製服化している。自分の身体寸法にあわせて、既製服を正しく選ぶための採寸の方法を学ぶ。 被服製作に必要な基礎的な知識・技術を漏れなく身につける。 具体的には、縫うために必要な用具、布地の厚さと針と糸、縫いしろのしまつ、布地の幅と布地の表、しるしつけ・裁断、アイロンかけ、しつけなどを扱う。 被服製作に必要な基礎的な知識・技術を身につける。 具体的には、縫うために必要な用具、布地の厚さと針と糸、縫いしろのしまつ、布地の幅と布地の表、しるしつけ・裁断、アイロンかけ、しつけなどを扱う 	2 1 1 2		<ul style="list-style-type: none"> ホームプロジェクト 授業態度 発問評価 ワークシート ノート 課題 期末テスト 実技テスト 【パワーポイント】 【視聴覚教材】 【裁縫セット】 【ミシン】

10	<p>【被服製作実習②】 トートバッグ制作</p> <p>3節 被服材料と管理 ①被服材料の種類と特徴</p> <p>②衣料用繊維</p>	<ul style="list-style-type: none"> 代表的な布として、織物と編物の違いを知る。織物については、三原組織の交錯の仕方、編物では、メリヤス組織について理解し、それぞれ身近な事例を取り上げて確認する。 着心地に影響する布の性能について理解し、どのような布が着心地がよいかを考える。 自分の身のまわりの布がどのような繊維でつくられているかに関心をもつようにする。 繊維の性能を改善するために施されている加工について、その目的や用途を知る。 さまざまな用途や目的に応じて開発された新しい被服材料について知る。 	6	1	<ul style="list-style-type: none"> 授業態度 発問評価 ワークシート 期末テスト 実習レポート 実習課題 実技テスト 【裁縫セット】 【ミシン】 【視聴覚教材】
11	<p>③被服の手入れと保管</p> <p>④洗濯のしくみ</p> <p>【実験】 界面活性剤の働きを確かめよう</p> <p>⑤衣生活と資源・環境</p> <p>【調理実習②】 中国風献立ー豆腐を主菜とした基本の献立</p>	<ul style="list-style-type: none"> 被服の劣化を防ぐためには、よい被服を選択すること、手入れをすることで適切に管理することが必要であることを理解する。 被服の手入れについて、主体的に取り組む態度を養う。 漂白・のりつけ・アイロンかけなどの手順を知る。 洗濯には湿式洗濯と乾式洗濯があり、それぞれの特性を理解したうえで、品質に応じて洗濯することを学習する。 家庭の湿式洗濯に用いられる洗剤について、その働きや成分を知り、環境に配慮した洗濯の工夫について考える。 実験を通して、界面活性剤の働きを確認する。 (浸透・乳化・分散・再汚染防止作用) 近年の消費行動の多様化・個性化が多量の死蔵品を生む要因となっていることを理解し、消費のあり方を考える。 中古衣料のリユースやリフォームの工夫をする。 衣生活の面からできる、環境に負荷を与えない行動について考え、実践する。 豆腐の炒め煮の仕方 とろみのあるスープの作り方 寒天の扱い方、片栗粉の扱い方 	1	1	<ul style="list-style-type: none"> 授業態度 発問評価 ワークシート 期末テスト 実験レポート 【パワーポイント】 【視聴覚教材】 【実験セット】 洗濯用合成洗剤 ごま油 or 辣油 すす 布(毛・綿) ピーカー
12	<p>麻婆豆腐、粟米湯、奶豆腐</p> <p>5章 経済生活を営む 1節 私たちの暮らしと経済 ①経済生活の中身を知る</p> <p>②家庭経済と社会とのかかわりを知る</p> <p>③将来の経済生活を考える</p> <p>2節 消費者問題を考える ①消費者問題はなぜ起こるのか</p> <p>②契約トラブルとその対策</p>	<ul style="list-style-type: none"> 家庭の収入と支出をとおして家計の構造を理解する。 家庭の生活を支える収入と支出の運営など、家計管理について理解する。 家庭経済と国民経済とのかかわりを理解し、家庭の経済計画、予算計画の必要性を認識する。 経済現象に対して、正確な知識や情報を収集し主体的に判断し行動する態度を身に付ける。 個人や家族の生活目標を実現するには、経済計画が必要であることを理解する。 家庭のリスクへの対策も考慮すると、短期・長期の両面から経済計画が必要であることを理解する。 大量生産・大量消費の時代に商品の購入と消費をめぐる消費者側が不利益や被害を受けたことを契機に消費者問題が生じたことを理解する。 消費者として適切な意思決定のもとに権利を行使し、責任ある消費行動をとっていかうという態度を養う。 有用な生活情報を取捨選択して収集・活用していくことが重要であることを理解する。 財・サービスの購入はすべて契約であることを知り、契約の重要性を理解する。 消費者被害の事例をとおして、消費者被害の状況を理解し、消費者被害が起こる原因を考える。 契約後でも、考え直して解約する方法があることを理解する。 契約に対する責任を自覚し、問題商法にあわないための注意、予防法を考える 	1	1	<ul style="list-style-type: none"> 授業態度 発問評価 ワークシート ノート 【パワーポイント】 【視聴覚教材】

1	<p>③クレジット利用のリスク</p> <p>④消費者の自立と行政の支援</p> <p>【調理実習③】 洋風献立ーオープンを活用した献立 グラタン、グリーンサラダ、コンソメジュリアン</p>	<ul style="list-style-type: none"> 販売方法、支払い方法が多様であることを知り、購入時に適切な判断が必要であることを理解する。 消費者信用について理解し、利用に際しては、慎重におこなう意識と対応策を身に付ける。 消費者関連のさまざまな法律が制定され、国や各都道府県の機関が設置されていることを理解する。 消費者は、生産者や行政に自分達の意向を伝え、その実現に向けての義務と責任があることを理解する。 さまざまな消費者問題の発生の中で、消費者の権利が制定されたが、消費者の責任についても提唱された。消費者の権利の保障とともに、消費者一人ひとりに責任があることも理解する。 ホワイトソースの作り方 マカロニのゆで方 ドレッシングの作り方 	2	1	<ul style="list-style-type: none"> 授業態度 発問評価 ワークシート ノート 課題 期末テスト 実習の記録【パワーポイント】 【視聴覚教材】
2	<p>8章 住まう</p> <p>1節 人の一生と住まい</p> <p>①気候・風土と住まい</p> <p>②人と住まい</p> <p>③平面図の活用</p> <p>④ライフステージと住まい</p>	<ul style="list-style-type: none"> 日本や世界各地にみられる特徴的な住まいを比較し、住まいは、条件の異なる地域の気候や風土に応じてつくられたことを理解する。 人にとってなぜ住まいが必要なのか、住まいの発生にさかのぼって考える。 昔の住宅から現代の住宅までの日本における住まいの変化を理解し、それぞれの時代の家族のあり方や住まい方を考える。 自分の日常生活を振り返り、その生活行為と生活時間のつながりや住まいの機能について理解する。・家族の生活行為と住空間とのかわり、生活行為や動作に必要な広さ、動線などについて理解する。 住んでいる人の暮らしを平面図から読みとり、望ましい間取りを考えることのできる能力を養う。 人生における各ライフステージに必要とされる居住条件と住まい方について考える。 住まいは、人が何十年も暮らすものであり、だれでもんな状況でも快適にすごせるような、住まいの必要条件を考える。 最近の住まいにみられるユニバーサルデザインを研究し、住まいのなかで工夫・改善していく方法を考える。 自分らしい生き方を意識し、自分のライフスタイル(暮らし方や好み)にあった住まいの条件を考える。 	1	1	<ul style="list-style-type: none"> 期末テスト 授業態度 発問評価 ワークシート ノート 【パワーポイント】 【視聴覚教材】
3	<p>2節 住生活の計画と選択</p> <p>①快適で健康な住まい</p> <p>②住まいの安心・安全</p> <p>③住まいの維持管理</p> <p>3節 これからの住生活</p> <p>①住環境とまちづくり</p> <p>②地球環境に配慮した住生活</p>	<ul style="list-style-type: none"> 日照・採光・通風・温度・湿度・遮音などの住環境が、健康な生活に大きな影響を与えることを理解し、衛生的な室内環境を整備するためには、どのような工夫が必要か考える。 住居内で使用される化学物質による空気汚染などの実態について知り、健康と住環境について関心をもち、安心して住めるよりよい住環境について考える。 地震等の自然災害や、火災等の人的災害への対策について考える。 家庭内事故の原因について知り、乳幼児や高齢者、障がい者などの家庭内事故を防止するために必要な安全対策を考える。 住まいの耐久年数を維持するためのメンテナンスについて理解を深める。 戸建て住宅と集合住宅の違いについて調べ、今後の住生活の課題について考える。 長期優良住宅など、住まいを長く使い住み続ける工夫を知る。 住宅性能表示制度など、良質な住まいを安心して取得するための法制度について知る。 身近な地域の住環境について分析し、「住みよい環境」のためには何が必要か考える。 地域の活動について調べることにより、さまざまな生活条件をもった人びとが、安心して住めるよりよい住環境について考える。 自然環境や社会環境と住生活の関連について調べ、今後の住生活のあり方について考える。 	1	1	<ul style="list-style-type: none"> 授業態度 発問評価 ワークシート ノート提出
年間授業時数					70

令和4年度 3年「フードデザイン」シラバス

1 科目・単位・履修学年・区分

教科	科目	単位	履修学年	区分
家庭科	フードデザイン	3単位	3学年	選択（文型）

2 使用教科書・副教材

- ・教科書：「フードデザイン」（教育図書）
- ・副教材：「最新 生活ハンドブック 2021 資料集&成分表」（第一学習社）

3 科目「フードデザイン」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関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。

4 授業形態・方法

通常の講義形式と、グループ単位での実験・実習、疑似体験、シミュレーション学習などを通して体験的に学習を深めます。座学、実習内容によって教室の移動がある場合もあります。いずれの場合も教科書及び資料集を用います。

5 成績評価の方法

成績評価は定期考査の成績、提出物（プリント、ファイル、実習の記録、課題）、授業態度などをみて総合的に判断します。

1学期	期末考査：60%、提出物：30%、実習・実験・態度：10%
2学期	期末考査：60%、提出物：30%、実習・実験・態度：10%
3学期	学年末考査なし、提出物：90%、実習・実験・態度：10%
学年末	（1学期の評定＋2学期の評定＋3学期の評定）／3

6 評価の観点（評価の観点及び評価方法）

	a. 関心・意欲・態度	b. 思考・判断・表現	c. 技能	d. 知識・理解
評価の観点	食生活に関する諸問題に関心をもち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するための課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を身に付けている。
評価方法	・授業、実習への参加の仕方や態度 ・課題 ・ワークシート	・定期考査の論述問題 ・実習レポートやプリントの考察 ・発表の内容	・実習の実技 ・実習レポート ・課題	・定期考査 ・実習記録の考察

7 年間計画

月	学習内容	指導目標・指導上の留意点評価の観点	時数	進度	評価方法 【使用機器等】
4	オリエンテーション	・学習の意義や進度、評価の方法を理解させる。	1		・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート
	第1章健康と食生活 1. 食事の意義と役割	・食事は生きるための意味合いだけでなく、さまざまな意味があることを理解し、食事と団らんの重要性を知る。	2		
	2. 食を取り巻く現状	・私たちの栄養の摂取状況について知る。 ・食の外部化や食料自給率の低下などの諸問題について正しい知識を見につけ、自分なりの考えを確立する。	6		
5	第2章栄養素・食品の特徴 1. 栄養素のはたらき	・食物摂取の必要性や、健康を維持するために必要な栄養摂取量、ライフステージごとの栄養摂取の特徴を理解する。	2		・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート
	2. 健康に必要な栄養素	・各栄養素の種類と栄養的な意義、それらの栄養素を含む食品について知り、各栄養素の代謝経路と役割を理解する。 ・各栄養素の必要性を理解し、バランスよく摂取する重要性を理解する。	10		
6	3. 消化・吸収の仕組み	・食品に含まれる栄養成分が、体内で消化、吸収される過程を理解する	2		・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・期末テスト ・ファイル提出
	4. 食品の特徴	・さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。 ・それぞれの食品と、栄養素を関連づけて学習し、日常の食事から効果的に栄養素を摂取できるようになる。 ・健康食品やインスタント食品などの食品について正しい知識を身につける。	10		
	5. 食品の加工 6. 食品の選択と取り扱い	・身の回りにある加工食品を知り、加工の方法や目的を理解する。 ・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てることができるようになる。 ・食中毒の危険性について知り、正しい予防ができるようになる。	8		
9	第3章調理と献立 1. 調理の基本	・調理は食品を食事の目的に合うように作りかえることを理解する。 ・調理器具や調理の方法を知ること、実際の調理をする前の下地作りをする。	5		・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート
	2. ライフステージと食事計画	・年齢や性別、運動量などによって、必要とされる栄養素に違いがあることを知り、ライフステージごとの特徴を理解する。	4		
10	3. 献立作成	・献立を作成するための留意点を理解し、のぞましい献立作成ができる能力を身につける。	2		・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート
	4. 様式別の献立と調理・食卓作法	・各様式別料理の特徴を理解する。 ・各様式の献立構成、食卓構成、作法を理解する。 ・各様式に適した献立作成や供応に伴うマナーを身につける。	4		
	5. 食文化を見つめる	・食は生活と密着したものであり、地域やライフスタイルに合わせて多様な文化を作り上げてきたことを知る。	2		
	6. テーブルコーディネート	・テーブルコーディネートの基本をふまえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や環境作りの技術を身につける。 ・各料理のサービスの特徴を理解する。	4		
11 12 1	第4章調理実習 ○日常食 和風・洋風・中国料理献立 ○日常食・その他 ○調理法を工夫したエコクッキング ○行事食	・日本料理、西洋料理、中国料理の基本的な献立作成ができるようにする。 ・作成した献立に適した食品を選択し、食品の調理性をふまえた適切な調理ができるようにする。 ・食品衛生と安全に十分配慮して、食品を適切に扱うことができるようにする。 ・主な調理操作を習得することにより、能率良くおいしく作ることができるようにする。 ・各料理に合った盛り付けや、目的に合った食卓を整えることができる。	25		・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート
2	第5章豊かな食生活をつくる 1. 国民運動としての食育の推進	・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解する。 ・地域ごとの食育の取り組みについて学ぶ。	3		
年間指導時間			90		

令和4年度 3年「家庭総合」シラバス

1 科目・単位・履修学年・区分

教科	科目	単位	履修学年	区分
家庭科	家庭総合	1単位	3学年	必修（文型、理型）

2 使用教科書・副教材

- ・教科書：「家庭総合 ともに生きる・未来をつくる」（第一学習社）
- ・副教材：「最新 生活ハンドブック 2021 資料集&成分表」（第一学習社）

3 科目「家庭総合」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・総合的に身につけさせる。また、生活の中から問題を見出し、生活課題を主体的に解決するとともに、家庭生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

4 授業形態・方法

通常の講義形式と、グループ単位での実験・実習、疑似体験、シミュレーション学習などを通して体験的に学習を深めます。座学、実習内容によって教室の移動がある場合もあります。いずれの場合も教科書及び資料集を用います。

5 成績評価の方法

成績評価は定期考査の成績、提出物（プリント、ノート、ファイル、実習の記録、課題）、授業態度などをみて総合的に判断します。

1学期	期末考査：60%、提出物：30%、態度：10%
2学期	期末考査：60%、提出物：30%、態度：10%
3学期	学年末考査：なし、提出物：90%、態度：10%
学年末	（1学期の評定＋2学期の評定＋3学期の評定）／3

6 評価の観点（評価の観点及び評価方法）

	a. 関心・意欲・態度	b. 思考・判断・表現	c. 技能	d. 知識・理解
評価の観点	・食生活、子どもの発達と保育、高齢者の生活と福祉などについて関心をもち、その充実向上をめざして主体的に取り組むことができるとともに、実践的な態度を身に付けようとする。	・食生活、子どもの発達と保育、高齢者の生活と福祉などについて生活の充実向上を図るための課題を見だし、その解決を目指して思考を深めることができる。 ・課題解決に向けて適切に判断し、自分なりに工夫しまとめることができる。	・食生活の科学と文化、子どもの発達と保育、高齢者の生活と福祉などに関する技術を総合的に身に付ける。	・食生活、子どもの発達と保育、高齢者の生活と福祉などに関する知識を総合的に身に付けることができる。
評価方法	・授業、実習への参加の仕方や態度 ・課題 ・ワークシート	・定期考査の論述問題 ・実習レポートやプリントの考察 ・発表の内容	・実習の実技 ・実習レポート ・課題	・定期考査 ・実習記録の考察

7 年間計画

月	学習内容	指導目標・指導上の留意点 評価の観点	時数	進度	評価方法 【使用機器等】
4	<p>オリエンテーション 2章 次世代をはぐくむ 第1節 子どもの発達と生活 ①命をはぐくむ</p> <p>②胎児は母体とともに</p> <p>2章 次世代をはぐくむ 1節 子どもの発達 ③子どもの体の発育・発達</p>	<ul style="list-style-type: none"> 学習の意義や進度、評価の方法を理解させる 次世代の子どもたちをすこやかに育てることの責任を自覚する。 妊娠前から男女ともに心身の健康管理につとめることの重要性を学ぶ。 妊娠から子どもの誕生までの母体の健康管理、胎児の発育と母体の変化を学ぶ。 胎児の環境としての母体について理解し、母体の健康管理の重要性と生命の尊さへの認識を深める。 乳幼児期は一生を通じての人間の発達の基礎をつくる最も重要な時期であることを理解する。 子どもの発育・発達には個人差があるが、一定の順序と共通性があることを認識する。 新生児、乳児、幼児それぞれの時期の特徴について理解する。 からだの発達同様、情緒や言語の発達についても個人差が大きいことを知る。 	1 1 1		<ul style="list-style-type: none"> 授業態度 発問評価 ワークシート ノート 期末テスト <p>【パワーポイント】 【折り紙】 【折り紙教本】 【伝統的な遊具】 【視聴覚教材】 【絵本・紙芝居】</p> <ul style="list-style-type: none"> 授業態度 発問評価 【胎児模型】 【妊婦疑似体験キット】
5	<p>④子どもの心の発達</p> <p>⑤子どもと遊び</p> <p>⑥子どもとのふれ合い 2節 親の役割 ①親と子の関係</p>	<ul style="list-style-type: none"> 心の発達とともにさまざまな欲求があらわれること、子どもが欲求不満におちいった場合には親の適切な対応が重要であることに気づく。 遊びは子どもの生活の大部分をしめており、遊びをとおして子どもの心身の発達や健康の保持・増進がなされていることを理解する。 乳幼児の発達の面から遊びの意義や児童文化財について考える。 自分の幼児期について振り返り、保育者や幼稚園での実体験をもとに幼児期が、心体の発達の面で大切な次期であることを理解する。 乳幼児期は、人間形成の基礎となる重要な時期であり、特に親とのかかわりによる「愛着」の形成は、その後の信頼関係づくりのうえで重要であることを理解する。 保育の第一義的な責任は親にあることを認識するとともに、子どもの人間形成にかかわる親の役割について理解する。 沐浴実習を通して、新生児の扱い方、沐浴をさせる意味などを理解する。 	1 1 1		【沐浴実習】
6	②乳幼児期の生活	<ul style="list-style-type: none"> 暮らしのなかでの基本的な生活習慣の形成、社会性の習得について理解する。 乳幼児の食生活・衣生活・住生活について理解を深める。 家庭で起こりうる事故について知り、未然防止の大切さについて考えを深める。 乳幼児の健康の保持増進をはかるための健康診断、育児相談、予防接種などの概要を把握し、その重要性について理解を深める。 	1 3		<ul style="list-style-type: none"> 授業態度 発問評価 ワークシート ノート 期末テスト <p>【パワーポイント】 【視聴覚教材】</p>
7	<p>幼児の手作りおやつ 調理実習「マドレーヌ」</p> <p>3節 子育て支援と福祉 ①子育て支援と地域社会のかかわり</p> <p>②子どもの権利と福祉</p>	<ul style="list-style-type: none"> 家庭にある材料で、簡単に手作りできるおやつを作る。 「小麦粉、卵、バター」 ※小麦粉と卵はアレルギー特定原材料なので、アレルギーの有無や代替食品での対応も学習する。 少子社会のもとでの子育て支援について考え、よりよい保育環境を保障するために、地域や社会が果たす役割について考える。 家庭保育との比較のなかで、集団保育の意義や、現代社会における保育のあり方、特徴を理解する。 子どもの権利条約にもとづいて、子どもの権利や福祉についての理解をはかる。 国際社会に生きるものとして、男女差別や人種差別のない社会をめざし、ともに生きることの大切さを考える。 	1 1 1		<ul style="list-style-type: none"> 実習の記録 <ul style="list-style-type: none"> 授業態度 発問評価 ワークシート ノート <p>【パワーポイント】 【視聴覚教材】</p>

9	<p>6章 食べる</p> <p>1節 人の一生と食事</p> <p>①私たちと食事</p> <p>②食べることと健康</p> <p>③食生活の変化</p> <p>④食生活の文化</p> <p>2節 栄養と食品</p> <p>①人体と栄養</p> <p>②栄養素の種類と性質 (炭水化物) (脂質)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・日常の食生活を振り返り、健康や生活習慣に直結する食事について学ぶ意欲を高める。 ・食物の役割を認識し、食が心身を育むうえでも大切なものであることを理解する。 ・人間の体の生理的周期を知り、なぜ朝食をきちんと取る必要があるかを考える。 ・現在の食生活の実情を知り、健康で安全な食生活を営むための基本を理解する。 ・栄養摂取のアンバランスや不規則な食生活によって、生活習慣病や心身の不調がもたらされることを知る。 ・PFC比率に注目し、日本は脂質のとりすぎの傾向にあることを理解する。 ・家族や仲間と一緒に食べることのメリットを理解し、食事を大切にすることができる。 ・食生活にかかわる情報を適切に判断することができる。 ・日本の風土から生まれた日本食の基本「一汁三菜」を理解し、日本の食文化を知る。 ・昔から伝えられてきた和風から多くの変遷を経て、現在の食文化が創り上げられていることを理解する。 ・健康な生活を送るうえで、必要な栄養素とそのおもな働きについて理解する。 ・食品中の成分をどのように分解し、人体の成分として利用しているか、その過程を学ぶ。 ・エネルギー源としての糖質、腸内環境を保つ食物繊維について学ぶ ・食物繊維を含む食品の重要性について学び、必要量の摂取について考える。 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・ノート <p>【パワーポイント】 【視聴覚教材】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・ノート <p>【パワーポイント】 【視聴覚教材】</p>
10	<p>(たんぱく質)</p> <p>(無機質・ビタミン)</p> <p>③加工食品と健康増進のための食品</p> <p>3節 食生活の安全のために</p> <p>①食生活の安全と衛生</p> <p>②食品の選択と保存</p> <p>食品実験「着色料の検出」</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・エネルギー源、また体構成物質として働く脂質の役割について学ぶ。 ・脂肪酸の種類とそれを多く含む食品を知り、健康的な摂取を質と量の両面から学ぶ。 ・からだの組織をつくるたんぱく質とそれを多く含む食品について学び、他の食品との組み合わせによるたんぱく質の補足効果を理解し、アミノ酸価についても学習する。 ・無機質・ビタミンの種類と働き、それらを多く含む食品について学ぶ。特に、カルシウムと骨形成、鉄と貧血の関係等を理解する。 ・調理加工食品や調味料・香辛料などの種類と働きについて基本を理解する。 ・健康贈品のための食品について基本的な理解をはかるとともに、サプリメントの効果や扱い方についても考える。 ・食中毒にはどのような種類があるのかを知り、細菌汚染を防ぐため、食品の取り扱い、手の清潔、台所や調理器具の衛生などの面での注意事項について学ぶ ・食品添加物の用途を理解するとともに、食品に含まれている食品添加物の名称・使用目的などを調べ、購入に際しての選択法を見につける。 ・各食品の保存法について取り上げ、理解する。 ・消費期限・賞味期限をもとに食品を正しく選ぶ力を養う。 ・食品表示、栄養表示とおして内容を読みとり、身体状況に応じた食品を選択できるようにする。 ・加工食品には着色料が使用されているものがあることを知り、それが天然色素なのか合成色素なのかを調べ、それぞれの特徴を確認し、食品の着色料について考える。 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・ノート ・期末テスト <p>【パワーポイント】 【視聴覚教材】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実験の記録

