

学科	食物栄養科・生活福祉科			学年	1	履修	必修
教科	家庭	科目名	生活産業基礎	単位数	2	時数	70
教科書名（発行所）	生活産業基礎（実教出版）			副教材（発行所）	なし		
目標	家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、衣食住、ヒューマンサービスなどに関する生活産業や関連する職業を担う職業人として必要な基礎的な資質・能力を育成する。						

学期	月	内容のまとめ	単元 (実習項目)	単元の目標 (具体的目標)	評価の観点			配当 時数	主な評価方法
					I	II	III		
1	4	私たちの生活と「生活産業」	生活産業とは	<ul style="list-style-type: none"> 生活と産業とのかかわりについて理解する 消費者ニーズと生活産業について調べ、まとめることができる 社会の変化と生活産業の発展について理解する 	○	○	○	7	授業プリント提出
	5	「生活産業」のスペシャリストになるために	スペシャリストへの道	<ul style="list-style-type: none"> スペシャリストに求められる要素、資質について知る 生活に対応した商品・サービスの提供について理解する 	○	○		7	授業プリント提出
	6	「生活産業」に関する時事問題	生活産業に関するニュースを調べる	<ul style="list-style-type: none"> 生活産業に関する時事問題について関心を持ち、調べてまとめ、発表できる 時事問題について自分の考えを持つことができる 	○	○	○	7	1学期期末考査
	7	ホームプロジェクト (調査・研究)	自分の生活を振り返り改善点を探る調査、実践、レポートまとめ発表、相互評価	<ul style="list-style-type: none"> 自分の生活の中から課題を見つけ、調査や改善点の研究、調理や作品製作等の実践を行い、レポートにまとめることができる ICTを利用しレポート発表を行い、相互評価を行う 		○	○	5	スライド作成 プレゼンテーション
2	8	生活に対応した商品・サービスの提供	商品サービスの企画及び販売提供	<ul style="list-style-type: none"> 商品・サービスの提供に関連する法規について知る 労働者に関する法律について知る 	○	○	○	3	授業プリント提出
	9	生活関連分野の産業と職業	食生活の変化と生活産業のかかわり	<ul style="list-style-type: none"> 食生活関連産業の職業と資格について理解する 食生活の変化と生活産業のかかわりについて理解する 	○	○		7	授業プリント提出
	10		衣生活関連分野の産業と職業	<ul style="list-style-type: none"> エコロジーとファッションについて知る 生活に役立つ小物製作を通して縫製技術の基礎を身に着ける 衣生活関連産業の職業と資格について知る 	○	○	○	7	作品提出
	11		住生活関連分野の産業と職業	<ul style="list-style-type: none"> 住生活関連産業の職業と資格について知る 現代の生活・生活課題と住まいについて理解する 	○	○		7	2学期期末考査
	12		ヒューマンサービス関連分野の産業と職業	<ul style="list-style-type: none"> ヒューマンサービス生活関連産業の職業と資格について知る 社会の変化とヒューマンサービスについて理解する 	○	○		6	授業プリント提出
3	1	生活支援	災害時における生活支援	<ul style="list-style-type: none"> 災害に備える工夫について理解する 災害時における生活支援について考える 	○	○	○	6	授業プリント提出
	2	職業生活と自己実現	職業生活の設計 生涯の生活設計	<ul style="list-style-type: none"> 職業生活全般について考え、生涯の生活設計をイメージすることができる 	○	○	○	8	3学期期末考査
	3								

【観点別評価】

[illegible]

学科	食物栄養科・生活福祉科			学年	1	履修	必修
教科	家庭	科目名	調理Ⅰ	単位数	3	時数	105
教科書名（発行所）	調理Ⅰ（実教出版）			副教材（発行所）	イラスト調理BOOK ー基本・応用・理論ー		
目標	調理の基礎知識と技術を学び、日常の家庭生活や将来の職業に生かすことができるようにする。						

(注) 評価の観点とは、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取り組む態度」を示す。

学期	月	内容のまとめ	単元 (実習項目)	単元の目標 (具体的目標)	評価の観点			配当 時数	主な評価方法
					I	II	III		
1	4	調理の基本	調理の目的 調理器具の種類と用途	調理の授業について説明 調理室の使い方 調理ノートの作り方 第1回 調理器具の使い方	○	○	○	10	授業課題提出 調理実習
	5		基本的な切り方 食物調理技術検定4級取得をめざす	第2回 製菓 上新粉と白玉粉の扱い方 学習のまとめ 第3回 和風献立 第4回 検定練習	○	○	○	10	調理実習 1学期中間考査 実習ノート提出
	6		配膳と食事のマナー 文化祭にむけて	第5回 文化祭 チュロス種類決定 第6回 検定練習 学習のまとめ 技術検定4級試験 本番	○	○	○	10	調理実習 1学期期末考査 実習ノート提出
	7		文化祭 学科展 夏休みの課題について	文化祭 学科展準備 第7回 和風献立 4級検定試験のまとめ 夏休み中の課題 まとめ	○	○	○	8	授業課題提出 調理実習
2	8	課題のまとめ	夏休みの課題の提出 日常食の調理	夏休み中の課題の提出 第8回 洋風献立	○	○	○	4	授業課題提出 調理実習
	9	日常食の調理	調理の基本 調理法の特徴 ①調理本の分類 ②非加熱調理操作 ③加熱調理操作 - 湿熱式 - - 乾熱式 -	第9回 中国献立 第10回 和風献立 学習のまとめ	○	○	○	10	2学期中間考査 実習ノート提出
	10			青果市場見学 第11回 洋風献立 第12回 中国献立 第13回 和風献立 技術検定3級筆記試験 本番	○	○	○	10	授業課題提出 調理実習
	11			第14回 検定3級練習 第15回 検定3級練習 第16回 洋風献立 学習のまとめ	○	○	○	10	2学期期末考査 実習ノート提出
	12			第17回 和風献立 第18回 クリスマスケーキ 技術検定3級実技試験 本番 まとめ 冬休みの課題	○	○	○	10	授業課題提出 調理実習
3	1	日常食の献立作成	調理の基本 献立作成 ①成分表について ②献立作成 ③栄養価の計算	冬休みの課題提出 外部講師による授業 ①みそづくり ②和菓子 第19回 和風献立	○	○	○	10	授業課題提出 調理実習
	2			第20回 和風献立 学習のまとめ 来年度にむけて	○	○	○	13	学年末考査 実習ノート提出
	3								

105

【観点別評価】

[illegible]

学科	食物栄養科	コース		学年	2	履修	必修
教科	家庭	科目名	生活産業情報	単位数	2	時数	70
教科書名（発行所）	生活産業情報(実教出版)			副教材（発行所）	全商ビジネス文書実務検定模擬試験問題集3級（実教出版）		
目標	<p>（１）生活産業の各分野における情報の意義や役割、情報及び情報技術を活用する方法について体系的・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。</p> <p>（２）生活産業に関する課題を情報及び情報技術を活用して発見し、生活産業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。</p> <p>（３）生活産業における情報及び情報技術の活用や専門性の向上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。</p>						

学期	月	内容のまとめ	単元 (実習項目)	単元の目標 (具体的目標)	評価の観点			配当 時数	主な評価方法
					I	II	III		
1	4	授業ガイダンス	生活産業情報学を学ぶにあたってのオリエンテーション	学習の意義や内容、学習方法や評価の方法、校内の設備や機材の利用の仕方の注意事項などを理解する。	○			1	課題提出 出席状況 取り組み
	第1章 情報化の進展と社会	1節 情報化の進展と社会	・情報化がもたらした社会や産業の変化と問題点について理解したうえで、その解決方法を考察する。 ・生活産業の各分野で、情報技術がどのように利用されているかを、具体例とともに理解する。	○	○	○	3		
		2節 生活産業における情報化の進展							
	第2章 情報モラルとセキュリティ	1節 情報モラルとマナー	・情報モラルとマナーについて、具体的な事例を踏まえて理解し、個人情報管理や知的財産権について自他の責任を確認すると共に情報関連の法律の概要を理解する。	○	○	○	5		
		2節 情報通信ネットワークのしくみとセキュリティ管理	・ネットワークも社会の一部であり、サイバー犯罪も存在することを事例をもとに理解する。 ・サイバー犯罪対策としてのセキュリティ管理を理解し、日常レベルで庶民が実践すべきセキュリティ管理について考察する。	○	○	○	4		
	第3章 コンピュータとプログラミング	1節 コンピュータの基本構成	・情報機器の基本構成（ハード・ソフト）と、それぞれの機能と動作を理解する。 ・モデル化とシミュレーションの概要を理解し、具体的な活用例について学ぶ。 ・プログラミングに関する基礎的・基本的な知識を学び、簡単なアルゴリズムで表現した処理手順を実行することで、自動的に処理ができることを理解する。	○	○	○	4		
	6	2節 モデル化とシミュレーション							
7	第4章 生活産業におけるコミュニケーションと情報デザイン	1節 メディアの特性	・様々なメディアの特性とコミュニケーション手段の特徴を理解する。	○	○		1		
		2節 コミュケーション	・生活産業の中で消費者と企業がどのようにコミュニケーションに利用しているかを理解する。 ・情報コンテンツの作成にあたり、メディアの特性を理解し、伝えたい情報を目的や対象の年齢や障がい程度などをふまえた工夫が情報デザインに求められることを理解する。	○	○		2		
		3節 情報デザインの課題	・すべての人に必要な情報を伝えるための工夫が求められるとともに、課題もあることを理解する。	○	○		2		
2	8	第5章 各種アプリケーションの基本操作	1節 文書作成ソフトの利用	・文書作成ソフトの概要を理解し、操作方法を習得する。 ・文字入力を確認に行う。	○		○	6	課題提出 出席状況 取り組み
	9		2節 表計算ソフトの利用	・表計算ソフトの概要を理解し、操作方法を習得する。 ・グラフの適切な選択ができるようになる。 ・適切な関数を選択し、利用できるようになる。	○		○	7	
	10		3節 プログラミングソフトの利用	・表計算ソフトに付随するマクロ言語により、プログラミングソフトの概要を理解する。 ・プログラミングソフトの操作方法を習得する。 ・コードを実行することで、必要な処理がされることを理解する。	○		○	6	
	11		4節 プレゼンテーションソフトの利用	・プレゼンテーションソフトの概要を理解し、操作方法を習得する。 ・実際のプレゼンテーションにおける注意点を理解する。	○	○	○	6	
	12		5節 画像処理ソフトの利用	・画像処理ソフトの概要を理解し、操作方法を習得する。	○		○	4	
			6節 動画に関連したアプリケーションの利用	・動画編集ソフトの概要を理解し、操作方法を習得する。	○		○	4	
			7節 Webページ作成ソフトの利用	・Webページ作成ソフトの概要を理解し、操作方法を習得する。 ・Webページの構成を理解する。	○		○	3	
3	1	第6章 生活産業に関連した情報デザイン	1節 食生活関連分野での利用					課題提出 出席状況 取り組み プレゼンテーション	
	2		1節 食生活関連分野での利用						
	3		3節 住生活関連分野での利用	・1テーマを決定し、応用実習をする。 ・それぞれの分野、対象、目的を明確にした情報コンテンツの作成を行う。 ・関連した情報を収集・処理・分析し、表現することができるようになる。 ・伝えたい情報を効果的に発信する方法について理解し、それを実践できる技術を身につける。 ・各種アプリケーションを必要に応じて使い分け、効果的に利用することができる。	○	○	○		12

[illegible]

学科	食物栄養科			学年	2	履修	必修
教科	家庭	科目名	調理Ⅱ	単位数	5	時数	175
教科書名（発行所）		調理 1（実教出版）			副教材（発行所）		イラスト調理BOOK ー基本・応用・理論ー
目標	調理の基礎知識と技術を学び、日常の家庭生活や将来の職業に生かすことができるようにする。						

(注) 評価の観点とは、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取り組む態度」を示す。

学期	月	内容のまとめ	単元 (実習項目)	単元の目標 (具体的目標)	評価の観点			配当 時数	主な評価方法
					I	II	III		
1	4	調理の基本	調理の目的 調理器具の種類と用途	調理の授業について説明 調理ノートの作成 第1回 日本献立 第2回 西洋料理	○	○	○	17	授業課題提出 調理実習
	5		食文化 食物調理技術検定4級取得をめざす	第3回 製菓 学習のまとめ 第4回 中国料理 外部講師 焼き菓子	○	○	○	17	調理実習 1学期中間考査 実習ノート提出
	6		配膳と食事のマナー 文化祭にむけて	第5回 文化祭 焼き菓子練習 第6回 文化祭 焼き菓子練習 学習のまとめ 第7回 文化祭焼き菓子本番	○	○	○	17	調理実習 1学期期末考査 実習ノート提出
	7		文化祭 学科展 夏休みの課題について	文化祭 学科展準備 第8回 日本料理 夏休み中の課題 まとめ	○	○	○	14	授業課題提出 調理実習
2	8	課題のまとめ	夏休みの課題の提出 日常食の調理	夏休み中の課題の提出 第9回 西洋料理	○	○	○	8	授業課題提出 調理実習
	9	日常食の調理	調理の基本 調理の種類と献立 大量調理 家庭料理技能検定対策 技術検定2級対策問題集	第10回 中国料理 第11回 日本料理 学習のまとめ	○	○	○	17	2学期中間考査 実習ノート提出
	10			第12回 西洋料理 第13回 中国料理 外部講師 魚のおおろし 技術検定2級筆記試験 本番	○	○	○	17	授業課題提出 調理実習
	11			第14回 検定2級練習 第15回 検定2級練習 第16回 西洋料理 学習のまとめ 外部講師 大量調理	○	○	○	17	2学期期末考査 実習ノート提出
	12			第17回 日本料理 第18回 クリスマスケーキ 技術検定2級実技試験 本番 まとめ 冬休みの課題	○	○	○	17	授業課題提出 調理実習
3	1	日常食の献立作成	家庭料理技能検定対策 献立作成 ①成分表について ②献立作成 ③栄養価の計算	冬休みの課題提出 第19回 和風献立 家庭料理技能検定3級実技試験 本番	○	○	○	17	授業課題提出 調理実習
	2			第20回 和風献立 学習のまとめ 来年度にむけて	○	○	○	17	学年末考査 実習ノート提出
	3								

175

【観点別評価】

[illegible]

令和7年度 「栄養」学習指導計画

学科	食物栄養科	コース		学年	2	履修	必修
教科	家庭	科目名	栄養	単位数	2	時数	70
教科書名（発行所）		栄養（実教出版）		副教材（発行所）		オールガイド食品成分表2023（実教出版）	
目標	栄養の基礎知識と応用を学び、日常の家庭生活や将来の職業に生かすことができるようにする。						

(注) 評価の観点とは、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取り組む態度」を示す。

（注）計画の取組は、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取組む態度」を指し、					評価の観点			配当 時数	主な評価方法
学期	月	内容のまとめ	単元 （実習項目）	単元の目標 （具体的目標）	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ		
1	4	第1章 栄養とは	1 私たちと栄養 2 人体の構成成分と栄養素	・健康な生活を送るために栄養の基本的な知識と態度を習得する。	○	○	○	5	1学期中間調査 授業プリント提出
		第2章 栄養素の機能と代謝	1 炭水化物	・基礎的な栄養素の種類、代謝、栄養について知識をみにつける	○	○	○	8	
	2 脂質 3 たんぱく質		○		○	○	6		
	4 ビタミン		○		○	○	4	2学期中間調査 授業プリント提出	
	5 ミネラル 6 その他の成分		○		○	○	16		
	9 3章 消化と吸収		1 食欲 2 消化と吸収のしくみ		・食欲の原理を知る ・消化と吸収のしくみについて基本的な知識を身につける	○	○		○
10 家庭料理技能検定3級取得 にむけて	食生活と栄養	・食生活と社会の関わり ・なにをどれだけ食べればよいか ・日本の食文化	○	○	○	7	授業プリント提出		
2	12	第4章 エネルギー代謝と 食事摂取基準	1 エネルギー代謝 2 食事摂取基準	・エネルギー代謝について基本的な知識を身につける ・食事摂取基準を知り実施の栄養計算ができるようにする	○	○	○	7	授業プリント提出
	3	第9章 食生活の展望と健康増進	栄養に関するレポート作成 発表 展示	・栄養の学習内容から各自テーマを設定し、健康を重視した生活を送るためのレポートを作成、展示する。 ・スライドを作り、発表をする。	○	○	○	10	3学期学年末調査 レポート提出 発表

70

【観点別評価】

[illegible]

令和7年度 「食品」学習指導計画

学科	食物栄養科	コース		学年	2	履修	必修
教科	家庭	科目名	食品	単位数	1	時数	35
教科書名（発行所）		調理Ⅰ（実教出版）		副教材（発行所）		イラスト調理BOOK（実教出版）	
目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活の現状から食品に関する課題を発見し、食品を適切に選択、活用して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。 ・食品の分類とその特徴、食品の機能、食品の表示、食品の加工と貯蔵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。 						

(注) 評価の観点とは、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取り組む態度」を示す。

（注）評価の観点には、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に学び続ける態度」を挙げる。					評価の観点			配当 時数	主な評価方法
学期	月	内容のまとめ	単元 （実習項目）	単元の目標 （具体的目標）	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ		
1	4	調理と食味	1 食味の種類 2 味覚の変動 3 調味	1 調理により、食品の食味は向上することと、人間に五感について理解する。 2 食べ物の色・味・香り・テクスチャーなどで最も良い状態を考えさせる。	○	○	○	9	1学期期末考査 授業プリント提出
	5								
	6								
2	7	食品の調理上の性質	1 穀類 2 いも類	1 穀物の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。 2 芋類の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。	○	○	○	4	2学期期末考査 授業プリント提出
	8								
	9		3 でんぷん 4 油脂	3 でんぷんの成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。 4 油脂の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。	○	○	○	4	
	10		5 砂糖 6 豆および豆製品 7 魚介類・肉類 8 乳および乳製品	5 砂糖の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。 6 まめおよび豆製品の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。 7 魚介類・肉類の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。 8 乳および乳製品の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。	○	○	○	7	
	11								
	12		9 鶏卵	8 乳および乳製品の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。				3	
3	1	10 野菜・果物類	10 野菜・果物類の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。	○	○	○	3	3学期期末考査 授業プリント提出	
	2	11 寒天・ゼラチン類	11 寒天・ゼラチン類の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。				3		
	3	1年間のまとめ	1年間のまとめと次年度の目標を確認する				2		

35

【観点別評価】

[illegible]

- ・個々の食品の特徴・調理法・注意点等の知識と理解。
- ・講義や実習に取り組む意欲・態度
- ・定期テスト

学科	食物栄養科	コース		学年	2	履修	必修
教科	家庭	科目名	食品衛生	単位数	2	時数	70
教科書名（発行所）	食品の安全と衛生(社団法人 全国調理師養成施設協会)			副教材（発行所）			
目標	・安全な食品を見極め、衛生的に調理することによる食べ物の安全性を確保するための知識を身につけ、その手法を学ぶ。						

学期	月	内容のまとめ	単元 (実習項目)	単元の目標 (具体的目標)	評価の観点			配当 時数	主な評価方法
					I	II	III		
1	4	第1章 食の安全と衛生	1 食品の安全 2 食品衛生とは	・食の安全を守るために必要な知識と態度を習得する。	○	○	○	5	小テスト 授業プリント提出
	5	第2章 食品と微生物	1 食品中の微生物 (種類・増殖条件・微生物汚染) 2 食品の腐敗	・微生物の生息場所や増殖のしくみを理解し、微生物による健康器外の発生を未然に防止する基礎を学ぶ。	○	○	○	8	1学期期末考査 授業プリント提出
		第3章 食品と化学物質	1 食品添加物 2 食品と重金属 3 食品と放射性物質	・化学物質に対する知識を身につけ、食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び、利点と安全性を知ったうえで、危険性についても理解する。	○	○	○	6	
		第4章 器具・容器包装の衛生	1 器具・包装容器の概要 2 材質の種類	・器具・容器包装について、食品衛生法上の規定を理解し、その材質や特性を知り、食品および調理に合わせた適正な用途と使用方法を選択できるようにする。	○	○	○	4	
	7	第5章 飲食による健康被害	1 食中毒の概要 2 細菌性食中毒 3 ウイルス性食中毒 4 自然毒食中毒 5 化学性食中毒 6 寄生虫による食中毒 7 経口感染症 8 食物アレルギー 〈検定問題演習〉 9 その他の健康被害 〈検定問題演習〉	・本来健康の源であるべき飲食物が、逆に健康危害の原因になる理由を科学的に知り、その予防について学ぶ。	○	○	○	16	小テスト 授業プリント提出
8									
9									
2	10	第6章 食品安全対策	1 食品表示 2 安全対策	・食品表示の意味について理解する。 ・安全を確保しながらの調理について理解する。	○	○	○	7	授業プリント提出
	11								
	12								
3	1	第6章 食品安全対策	食品衛生に関するレポート作成 発表 展示	・食品衛生の学習内容から各自テーマを設定し、食品の安全や衛生を呼びかけるレポートを作成、展示する。 ・スライドを作り、発表をする。	○	○	○	10	3学期期末考査 レポート提出 発表
	2								
	3								

[illegible]

令和7年度 「課題研究」 学習指導計画

学科	食物栄養科	コース		学年	3	履修	必修
教科	家庭	科目名	課題研究	単位数	3	時数	105
教科書名（発行所）				副教材（発行所）			
目標	<p>家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、生活の質の向上や社会を支える生活産業の発展を担う職業人として必要な資質・能力を育成する。</p> <p>課題を解決する力の向上を目指して自ら学び、生活産業の発展や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う</p>						

(注) 評価の観点とは、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取り組む態度」を示す。

（注）計画の観点とは、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に学び取り組む態度」を指す。									
学期	月	内容	単元 （実習項目）	単元の目標 （具体的目標）	評価の観点			配当 時数	主な評価方法
					Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ		
1	4	課題研究の授業内容について		・各自が、興味の持てる課題を見つける。	○	○	○	6	ノート提出 ファイル提出
	5	調理技術の向上 供応食	食物調理技術検定に向けて	指定調理の技術向上 主題に沿った供応食について 主題に沿った献立作成 総合的調理技術の向上 筆記試験対策	○	○	○	12	
	6				○	○	○	15	ノート提出 ファイル提出
	7								
	2	8	生活産業のかかわる課題の 発見・調査・研究	各自研究テーマの下調べ 各自のテーマに沿った調査研究 調査・研究・実習	検定のまとめと反省 生活産業にかかわる内容の問題発見・課題発見・調査・実験実習・作品 制作等	○	○	○	30
9									
10		研究レポートのまとめ	各自のテーマに沿った調査研究 調査・研究・実習	生活産業にかかわる内容の問題発見・課題発見・調査・実験実習・作品 制作等 中間報告 レポートの下書き パワーポイントの作成 冊子原稿のまとめ	○	○	○	30	ノート提出 レポートの提出
11									
12								○	○
3	1	発表	研究レポートの提出 課題研究の成果の発表	年間レポートの完成・提出・パワーポイントの完成 発表	○	○	○	12	レポート提出 発表
	2								
	3								

117

【観点別評価】

[illegible]

学科	食物栄養科			学年	3	履修	必修
教科	家庭	科目名	調理Ⅲ	単位数	5	時数	175
教科書名（発行所）	調理 1（実教出版）			副教材（発行所）	イラスト調理BOOK ー基本・応用・理論ー		
目標	調理の基礎知識と技術を学び、日常の家庭生活や将来の職業に生かすことができるようにする。						

(注) 評価の観点とは、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取り組む態度」を示す。

学期	月	内容のまとめ	単元 (実習項目)	単元の目標 (具体的目標)	評価の観点			配当 時数	主な評価方法
					I	II	III		
1	4	調理の基本	調理の目的 調理器具の種類と用途	調理の授業について説明 調理ノートの作成 第1回 日本料理 第2回 こどもの日	○	○	○	17	授業課題提出 調理実習
	5		食文化 全国家庭科技術検定1級取得に向けて	第3回 西洋料理 学習のまとめ 第4回 中国料理 外部講師 中国料理	○	○	○	17	調理実習 1学期中間考査 実習ノート提出
	6		配膳と食事のマナー 文化祭にむけて 全国家庭科技術検定1級取得に向けて	第5回 文化祭 食堂計画 第6回 イタリア料理 学習のまとめ 第7回 文化祭 食堂計画・試作 技術検定1級筆記試験 本番	○	○	○	17	調理実習 1学期期末考査 実習ノート提出
	7		文化祭 学科展 夏休みの課題について 全国家庭科技術検定1級取得に向けて	第8回 日本料理 文化祭 学科展本番 食堂 技術検定1級実技試験 本番 夏休みの課題	○	○	○	17	授業課題提出 調理実習
2	8	課題のまとめ	夏休みの課題の提出 日常食の調理	夏休み中の課題の提出 第9回 スペイン料理 第10回 日本料理	○	○	○	10	授業課題提出 調理実習
	9	日常食の調理	調理の基本と応用 調理の種類と献立 一人1ケーキ ビュッフェ	第11回 南仏料理 第12回 中国料理 学習のまとめ 第13回 病人食	○	○	○	20	2学期中間考査 実習ノート提出
	10			第14回 ロシア料理 第15回 日本料理 第16回 中国料理	○	○	○	20	授業課題提出 調理実習
	11			第17回 外部講師 Xmasケーキ 第18回 日本料理 学習のまとめ	○	○	○	20	2学期期末考査 実習ノート提出
	12			第19回 一人1ケーキづくり 第20回 ビュッフェ 学習のまとめ	○	○	○	20	授業課題提出 調理実習
3	1	1年間のまとめ	調理の基本と応用・まとめ	学習のまとめ 卒業にむけて	○	○	○	17	授業課題提出 調理実習
	2								
	3								

175

【観点別評価】

[illegible]

学科	食物栄養科	コース		学年	3	履修	必修
教科	家庭	科目名	栄養	単位数	3	時数	105
教科書名（発行所）	栄養（実教出版）			副教材（発行所）	ビジュアルワイド 食品成分表（東京書籍）		
目標	栄養の基礎知識と応用を学び、様々な場面で適切な献立案を考えたり栄養計算ができて応用実践できるようにする。						

学期	月	内容のまとめ	単元 (実習項目)	単元の目標 (具体的目標)	評価の観点			配当 時数	主な評価方法
					Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ		
1	4	「栄養」を学ぶにあたり	1 私たちと栄養 2 人体の構成成分と栄養素	基礎知識の確認	○	○	○	4	1学期中間考査 授業プリント提出
		第5章 栄養状態の評価	1 栄養状態の評価と方法 (1) 栄養状態評価の意義 (2) 栄養状態評価の方法 2 集団の栄養状態の評価 (1) 集団を評価する意義 (2) 集団を評価する資料・調査	栄養状態の評価の意義と方法を知る。 具体的なグラフや表を見て判断できるようにする。 検査方法やその結果から症状を知る。 集団による栄養状態の評価の方法を知る。	○	○	○	7	
	○				○	○	17	1学期期末考査 授業プリント提出	
	第6章 ライフステージ・ライフスタイルと栄養				1 乳幼児期の栄養 2 青少年期の栄養 3 成人期の栄養 4 高齢期の栄養 5 妊娠・授乳期の栄養 6 労働・スポーツの栄養	各ライフステージ・ライフスタイルの特徴を知る。 各時期の栄養における特徴を知り、その食事の献立案を立てる。 また、栄養計算をして過不足の調整を考察する力を養う。	○	○	○
		9	○	○			○	20	2学期期末考査 授業プリント提出
	12	○	○	○	10	授業プリント提出			
2	10	第7章 病態と栄養	1 栄養障害 2 病態時の栄養 3 食事療法	栄養障害の状態を知る。 過剰や不足による栄養障害について理解する。 各病態時の栄養について知る。 各病態を防ぐ方法や食事による療法を知る。	○	○	○	20	2学期期末考査 授業プリント提出
	11				○	○	○	10	授業プリント提出
	12				○	○	○	10	授業プリント提出
3	1	第9章 食生活の展望と健康増進	栄養に関するレポート作成 発表 展示	栄養の学習内容から各自テーマを設定し、健康を重視した生活を送るためのレポートを作成をする。	○	○	○	17	3学期学年末考査 レポート提出 発表
	2								
	3								

[illegible]

学科	生活福祉	コース		学年	3	履修	必修
教科	家庭	科目名	保育基礎	単位数	2	時数	70
教科書名（発行所）				副教材（発行所）		保育基礎 実教出版	
目標	<p>（１）保育の意義や方法、子供の発達や生活の特徴及び子供の福祉と文化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着けるようにする。</p> <p>（２）子供を取り巻く課題を発見し、保育を担う人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。</p> <p>（３）子供の健やかな発達を目指して自ら学び、保育に主体的かつ協同的に取り組む態度を養う。</p>						

学期	月	内容のまとめ	単元 (実習項目)	単元の目標 (具体的目標)	評価の観点			配 時 数	主な評価方法	
					I	II	III			
1	4	1章 子どもの保育	保育の意義	・保育の意義と重要性について、幼稚園教育要領や保育所保育指針を取り上げながら扱い、保育が人間形成にどのようにかわるかを考える。	○			1	定期考査 授業プリント 作品提出	
			保育の方法	・保育者にはどのような資質が求められるか、またそれを身につけるにはどのようにしたらよいかなど、保育者観についての考察を深める。	○	○	○	3		
			保育の環境	・家庭での保育の現状や、幼児教育・保育の場（幼稚園や保育所、認定こども園など）の保育環境の特徴や役割を理解する。 ・子どもを取り巻く社会環境の変化や今後の保育の課題について理解し、子どもの健やかな発達のために適切な保育環境について考察する。	○	○	○	5		
	5	2章 子どもの発達	子どもの発達の特性	・乳幼児期は人の発育 ・発達において大切な時期であり、共通性と個性といった特性があることを理解する。	○	○		2		
			子どものからだの発達	・乳幼児期の身体的特徴と生理的特徴をとらえ、新生児期～乳幼児期へと続く人の発達の過程を理解する。	○	○		7		
	6	子どもの心の発達	・心の発達の土台として大切な愛着関係の形成過程について学び、親子関係の形成と人間関係のひろがりについて考える。 ・知的発達、言葉の発達、社会性・情緒など様々な側面から、子どもの心の発達をとらえる。	○	○		10			
		月齢、年齢別の発育・発達	・誕生～乳児期・幼児期の発達の過程を、それぞれの月齢・年齢ごとの発達に沿った子どもの姿を通して理解する。	○	○		2			
	7	4章 子どもの文化	子どもの文化の意義と支える場	・絵本や遊び、歌などの児童文化財や児童館などの子どもの文化を支える場が、子どもの健やかな発達とどのような関わりを持つか、その意義について理解する。	○	○		2		
			子どもの遊びと表現活動	・子どもの遊びと遊具や表現活動の意義や重要性などを、具体的に遊具等を作るなどの活動を通じて理解する。 ・子どもの遊びと遊具や表現活動の意義や重要性などを、具体的に遊具等を作るなどの活動を通じて理解する。	○	○	○	9		
	8		・保育園実習に向けグループでおもちゃの製作を行う							
	2	9	巻頭	子どもとかわかってみよう (保育実習)	・実際に子どもと触れあう機会や保育の様子を観察などを通して、子どものものの見方や感じ方、子どもとの適切な関わり方など、保育への理解を深める。	○	○	○		2
		10	3章 子どもの生活	子どもの生活と養護	・子どもが心身の健康を保つための保育の技術を身につける。 ・乳幼児期の栄養や食事(乳汁栄養や離乳食、幼児食など)の特徴を実習を通して理解する。 ・子どもの衣生活と育児用品について、身体特徴をふまへ、安全で快適に生活するために何が必要か選択できる。	○	○	○		8
生活習慣の形成				・基本的生活習慣と社会的生活習慣の意義と重要性を理解し、子どもの発達に即した適切な生活習慣とその援助について考察する。	○	○	○	6		
健康管理と事故防止			・子どもの健康管理や事故防止について、健康状態の観察のポイントや予防接種、事故の実態や原因などを理解する。 ・子どもの事故防止や安全な環境整備にはどのような配慮や準備が必要か具体的な事例とあわせて理解する。	○	○	○	4			
12										
3	5章 子どもの福祉	子ども観	・子ども観は国や地域、時代によって変化していることを理解する。 ・児童憲章や児童の権利に関する条約を通して児童福祉の基本的な考え方を理解し、子どもの幸せとは何かを考える。	○	○	○	1			
		子どもの福祉	・子どもの福祉に関心を持ち、児童福祉の理念や法律と制度について理解する。 ・児童憲章や児童の権利に関する条約を通して児童福祉の基本的な考え方を理解し、子どもの幸せとは何かを考える。	○	○	○	6			
		子育て支援	・子どもを地域や社会で支える子育て支援の具体的な場や制度について理解する。また、子育て支援の今後の課題と展望について考察する。	○	○	○	2			

[illegible]

令和7年度 「服飾手芸」学習指導計画

学科	食物栄養科	コース		学年	3	履修	必修
教科	家庭	科目名	服飾手芸	単位数	2	時数	70
教科書名（発行所）					副教材（発行所）		
目標	<p>(1) 手芸の種類と特徴及び変遷、各種手芸の技法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。</p> <p>(2) 手芸の美的価値及び製作工程に関する課題を発見し、手芸の製作と服飾への活用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。</p> <p>(3) 手芸品の製作を目指して自ら学び、創造的な製作と服飾への活用に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。</p>						

(注) 評価の観点とは、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取り組む態度」を示す。

(注) 評価の観点に、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取組む態度」をかり。										
学期	月	内容のまとめ	単元 (実習項目)	単元の目標 (具体的目標)	評価の観点			配当 時数	主な評価方法	
					Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ			
1	4	手芸を学ぶにあたって		1年間の製作物、評価について理解する	○			1	出席 教材準備 取り組み 作品提出	
		基礎縫い	手縫いの基礎	手縫いの技術を身につけ、応用作品に活用できるようにする	○	○	○	3		
		手縫いの作品	ボックスティッシュカバーの製作	基礎縫いで身につけた技術を使って応用作品を完成させる	○	○	○	5		
	5	フランス刺繍	フランス刺繍基礎	各種ステッチの技法を身につける	○	○	○	10		
			フランス刺繍応用	基礎で身につけた各種ステッチを応用し、ランチョンマットを完成させる	○	○	○	15		
			リース作り	クリスマスリースの製作	12月のビュッフェパーティーの装飾としてリースを完成させる	○	○	○		6
			パッチワーク	鍋つかみまたは鍋敷きの製作	パッチワークの技法を使い、鍋つかみまたは鍋敷きを完成させる	○	○	○		15
2	12									
3	1	自由作品	編み物・袋物・クラフトなど	手芸技法を用いて作品を作り、完成させる	○	○	○	15		
	2									
	3									

70

【観点別評価】

[illegible]

学科	食物栄養科	コース		学年	3	履修	必修
教科	家庭	科目名	食品	単位数	2	時数	70
教科書名（発行所）	調理Ⅰ（実教出版）			副教材（発行所）	イラスト調理BOOK、食品成分表2023（実教）		
目標	<p>・食生活の現状から食品に関する課題を発見し、食品を適切に選択、活用して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。</p> <p>・食品の分類とその特徴、食品の機能、食品の表示、食品の加工と貯蔵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。</p>						

学期	月	内容のまとめ	単元 (実習項目)	単元の目標 (具体的目標)	評価の観点			配当 時数	主な評価方法
					I	II	III		
1	4	食品の調理上の性質	1 穀類 2 いも類 3 でんぷん	1 穀物の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。(実験①もち米・白玉粉とうるち米・上新粉の違い、実験②小麦粉グルテン分離、実験③小麦粉の膨化) 2 芋類の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。(実験④さつまいもの糖化酵素 実験⑤じゃが芋から片栗粉を作る、裏ごしと絞り) 3 でんぷんの成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。(実験⑥でんぷんの種類と調理性)	○	○	○	24	1学期期末考査 授業プリント・実験レポート提出
	5								
	6								
2	7		4 油脂 5 砂糖	4 油脂の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。(実験⑦油の違いと働き バター、サラダ油、オリーブオイル、えごま油、亜麻仁油) 5 砂糖の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。(実験⑧砂糖の加熱による変化、実験⑨人工オレンジジュース作り)	○	○	○	8	2学期期末考査 授業プリント・実験レポート提出
	8		6 豆および豆製品 7 魚介類・肉類 8 乳および乳製品	6 まめおよび豆製品の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。(実験⑩豆乳・おから・豆腐、がんもどき作り) 7 魚介類・肉類の成分・調理による変化、性質など特性を知り、実験調理過程で起こる問題点を理解する。(実験⑪簡単ウィンナー作り、実験⑫ハムから発色剤検出) 8 乳および乳製品の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。(実験⑬バター・チーズ作り)	○	○	○	10	
	9								
	10								
	11		9 鶏卵	9 卵の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する(実験⑭プリン、マヨネーズ、温泉卵、卵白の起泡性)	○	○	○	16	
3	12		10 野菜・果物類	10 野菜・果物類の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。				7	3学期期末考査 授業プリント・実験レポート提出
	1		11 寒天・ゼラチン類	11 寒天・ゼラチン類の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。(実験⑮寒天から杏仁豆腐、ゼラチンから二色ゼリーを作る)	○	○	○	5	
	2								
	3								

[illegible]