

令和8年度 「家庭総合」学習指導計画

学科	食物栄養科		学年	1	履修	必修	
教科	家庭	科目名	家庭総合	単位数	4	時数	140
教科書名(発行所)	新家庭総合 (実教出版)		副教材(発行所)	2026生活学Navi・学習ノート(実教出版)			
目標	<ul style="list-style-type: none"> 人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭、衣食住、消費や環境など、生活を主体的に営むために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に身に付けるようにする。 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、解決策を構想・実践、考察するなど、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。 						

(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	衣生活をつくる	人と衣服のかかわり 衣服の素材の種類と特徴 衣服の選択から管理まで 被服製作実習 (計量カップ袋、実習着袋) 持続可能な衣生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> 人はなぜ衣服を着るのかを理解する。 衣服が持つ機能や安全性についての知識を身につける。 だれもが快適な衣生活を送るための要因を理解する。 衣服素材の種類、繊維の種類と特徴、衣服素材の性能について理解し、用途に応じた素材の選択ができるようになる。 衣服の加工技術について理解する。 衣服の表示にはどのような種類があるのか、なぜついているのかを理解し、購入から洗濯などの管理に役立てる。 洗濯・漂白剤・防虫剤などの種類について理解し、衣服の種類に応じた適切な選択や保管ができるようになる。 衣服製作を通して、衣服の構成や基礎的な縫製技術を身につける。 私たちの衣生活が環境や世界とどのようにつながっているのかを理解する。 	○	○	○	18	1学期中間考査 1学期期末考査 作品評価 授業プリント提出
	5			<ul style="list-style-type: none"> 自分の体質や体形に基づき、人生を健康で送るようになる。 自分の将来とこれからの社会について考えることができるようになる。 ライフステージごとの特徴・課題を理解する。 衣服の表示にはどのような種類があるのか、なぜついているのかを理解し、購入から洗濯などの管理に役立てる。 自分の将来とこれからの社会について考えることができるようになる。 人生設計に必要な要素を理解する。 	○	○	○	2	
	6	これからの人生について考えてみよう	<ul style="list-style-type: none"> 技術検定3級に向けて 人と食物のかかわり 	<ul style="list-style-type: none"> ・筆記試験に備えた内容を理解する。 ・食事の意義を理解する。 ・日本の食文化形成および和食の特徴を理解する。 	○	○	○	5	
7	私たちの食生活	<ul style="list-style-type: none"> ・自身の食生活の現状把握と今後の課題を理解する。 ・健康で豊かな食生活をはくむための気づきや工夫を理解する。 	○	○	○	5			
8	食生活をつくる	栄養と食品のかかわり	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の種類と働きやそれぞれの栄養素が多く含まれる食品についての基礎的な知識を身につける。 	○	○	○	22		
9		家庭科技術検定2級に向けて	<ul style="list-style-type: none"> ・筆記試験に備えた内容を理解する。 	○	○	○	2		
2	10	食生活をつくる	食品の選び方と安全	<ul style="list-style-type: none"> ・季節ごとに旬の食材があることを理解する。 ・表示の読み方を理解し、情報を正確に把握する。 ・食品を見分け、よりよい選択ができるようになる。 	○	○	○	14	3学期期末考査 授業プリント提出
	11		食事の計画と調理	<ul style="list-style-type: none"> ・家族の食生活の計画と管理ができるようになる。 ・衛生と安全に配慮して、調理することができるようになる。 ・年齢や性別ごとに異なる一日に必要な食事摂取量と、それを満たすための食品の量を理解する。 	○	○	○	12	
	12	これからの食生活を考える	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の食料自給率の現状を理解する。 ・日本の食糧事情を解決するためにできることをみつかる。 ・情報に惑わされることなく安全な食品を選択できるようにする。 	○	○	○	8		
3	1	自立と共生 ライフキャリア 共に生きる家族 家族に関する法律	<ul style="list-style-type: none"> 自立の理解とそれ以外の具体的な内容を把握し、男女共同参画社会の実現をめざしどのような暮らしを送るかを考えることができるようになる。 労働の理解、またその意義について多面的に検討できるようにする。 結婚・離婚・相続の意義や機能について理解し、変化する家族・家庭について課題を考える。 家族に関する法律の理念や前提、改正点について理解する。 法律は自分たち一人ひとりの関係にもとづく社会の要請を反映して制定、改正されていくことを理解する。 	○	○	○	10	3学期期末考査 授業プリント提出	
	2	子どもとかかわる	<ul style="list-style-type: none"> 10代の健康が、将来生きていく子どもにつながっていることを理解する。 子どもの世界から自己理解を深め、子どもの誕生、子どもの心身の発達と特徴について理解する。 子どもの食生活、衣生活、遊びについて理解を深める。 子どもをまめ、育てる意義について理解し、親子関係の課題、国や地域の社会的変遷について理解する。 子どもの権利と福祉の歩みについて理解する。 	○	○	○	10		
	3	高齢者とかかわる	<ul style="list-style-type: none"> 高齢者、高齢社会への理解を世界的な動向からも深める。 高齢者の心身の特徴や生活を具体的に理解する。 高齢者の心身の衰えによる生活行動の不安定な気づき、改善をする。 介護の高齢者に対して必要な助けを理解する。 介護保険制度について理解する。 介護をめぐる課題について理解する。 	○	○	○	6		
3	1	社会とかかわる	<ul style="list-style-type: none"> 個人や家庭生活を支える社会保障制度や社会福祉についての重要性を理解し、将来に向けた課題を気づく。 	○	○	○	1	3学期期末考査 授業プリント提出	
	2	消費行動を考える	<ul style="list-style-type: none"> 消費行動において、意思決定のプロセスが重要であることを認識し、情報リテラシーを身につける大切さを理解する。 契約、多様な販売方法や支払方法問題意識について理解し、被害にあった場合の解決方法についても理解する。 消費者の権利と責任、ライフスタイルと環境 消費者の権利と責任を消費の自主的に行動することの必要性を理解する。 持続可能な社会をめざした行動を考える。 	○	○	○	10		
	3	経済的に自立する	<ul style="list-style-type: none"> 暮らしと経済 将来のライフプランニング 家庭経済・国民経済・国際経済の関わりについて理解し、収入や支出、貯蓄生活の必要性について理解する。 	○	○	○	2		
3	2	住生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> 人間と住まい 健康に配慮した快適な室内環境 安全な住まい 持続可能な住まいづくり 	<ul style="list-style-type: none"> 住まいの機能、人の生活がその機能とどう関わっているか理解する。 健康的な室内環境の要素を理解する。 安全で長く住み続けるために必要な適切な管理の方法を理解する。 家庭内事故や災害について学習し安全な住まい環境について理解する。 日本の住宅政策の目的を理解する。 まちの課題について自分なりに解決策を考えることで、一市民としてまちづくりに貢献する姿勢を育む。 	○	○	○	10	3学期期末考査 授業プリント提出
	3	生活設計	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭総合で学んだことを元に、具体的な人生設計をする。 ・仕事を選ぶうえで、大事にしたいことはなにかを考える。 	○	○	○	2		

140

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技テスト・小テスト	プリント・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20			50		10	20			100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	20		30			30		20		100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	20		30			30		20		100	30
評価の重点	<ul style="list-style-type: none"> 家庭生活に関する知識の理解と技術習得の程度 講義や実習に取り組む意欲・態度 定期テスト 										

令和8年度 「調理Ⅰ」学習指導計画

学科	食物栄養科			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(実教出版)		
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、創造的に調理し、健康の保持増進に寄与する食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力の育成を目指す。 調理の基礎、献立作成及び様式別調理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、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3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3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 3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	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2級筆記試験 本番	○	○	○	10	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 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2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】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・ 小テスト	ノート・ レポート	課題・作品	発言・ブ レゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20		40	30					10	100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	20		40			30	10			100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	20		50			10	10		10	100	30
評価の重点	①調理に関する知識の理解と技術習得の程度 ②講義や実習に取り組む意欲・態度 ③調理に関する考察やまとめ方、整理の程度										

令和8年度 「生活産業基礎」学習指導計画

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脂質・能力を育成する。						

(注) 評価の観点、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	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を利用して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		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	生活関連分野の産業と職業	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付ける 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								

70

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・小テスト	ノート・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20		20	50	10					100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	20					20	30	30		100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	20	20	30				30			100	30
評価の重点	①生活産業に関する知識の理解と技術習得の程度 ②講義や実習に取り組む意欲・態度 ③調査研究についての考察やまとめ方、整理の程度										

令和8年度 「家庭総合」学習指導計画

学科	商業科・生活福祉科	コース		学年	2	履修	必修
教科	家庭	科目名	家庭総合	単位数	1	時数	35
教科書名(発行所)	家庭総合(実教出版)		副教材(発行所)	ニューライブラリー2025(実教出版)			
目標	・人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭、衣食住、消費や環境など、生活を主体的に営むために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に身に付けるようにする。 ・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、解決策を構想・実践、考察するなど、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。						

(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	自分らしい生き方と家族	自立と共生 ライフキャリア 共に生きる家族 家族に関する法律	・自立の種類とそれぞれの具体的な内容を把握する。 ・男女共同参画社会の実現をめざす歩みと社会的背景について理解し、どのような青年期を生きるかを考えることができるようにする。 ・労働の種類、またその意義について多面的に検討できるようにする。 ・結婚・家族・家庭の意義や機能について理解する。 ・時代とともに変化する家族・家庭について学習し、現在の家族の抱える課題などを理解する。 ・労働を支える社会や地域のしくみを知ることで、私たちもその一員であるという自覚を持つことができるようにする。 ・家族に関する法律の理念や背景、改正点について理解する。 ・法律は自分たち一人ひとりの認識にもとづく社会の要請を受けて検討、改正されていくことを理解する。	○	○	○	10	1学期期末考査 授業プリント提出				
	5				これからの人生について考えてみよう	自分の未来予想図を描こう ～生涯発達と発達課題～ これからの人生をデザインする	・ライフステージごとの特徴・課題を理解する。 ・自分の特徴や長所に気づき、人生を展望できるようにする。 ・人生設計に必要な要素を理解する。 ・自分の将来とこれからの社会について考えることができるようにする。			○	○	○	2
	6									高齢者とかわる	・高齢者、高齢社会への理解を世界の動向からも深める。 ・高齢者の心身の特徴や生活を客観的に理解する。 ・高齢期の心身の変化による生活行動の不安に気づき、改善をする。 ・要介護の高齢者に対して必要な心づけを理解する。 ・介護保険制度について理解する。 ・介護をめぐる課題について理解する。	○	
7	社会とかわる	支えあって生きる 共生社会を生きる	・個人や家庭生活を支える社会保障制度や社会福祉についての重要性を理解する。 ・将来に向けた課題に気づく。 ・支え合う社会の大切さや	○	○	○	1						
8				消費行動を考える	消費行動と意思決定 消費生活の現状と課題 消費者の権利と責任 ライフスタイルと環境	・消費行動において、意思決定のプロセスが重要であることを認識する。 ・情報リテラシーを身につける大切さを理解する。 ・契約、多様な販売方法や支払方法、問題商法について理解する。また、被害にあった場合の解決方法についても理解する。 ・消費者の権利と責任について理解し、消費において自主的に行動することの必要性を理解する。 ・資源・環境に配慮した生活スタイルについて考え、実行できる。 ・日々の暮らしの中で、持続可能な社会をめざした行動をすることができるようになる。		○	○	○	10	3学期期末考査 授業プリント提出	
9	経済的に自立する	暮らしと経済 将来のライフプランニング	・家庭経済を国民経済、国際経済の関係性に気づく。 ・家庭の収入や支出、予算生活の必要性について理解する。 ・生活設計とかわらせて、長期の経済設計の必要性について理解する。				○	○	○	2			
10													
2	11												
3	1												
	2												
	3												

35

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・小テスト	プリント・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20			50		10	20			100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	20		50			30				100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	20		40			30				100	30
評価の重点	・家庭生活に関する知識の理解と技術習得の程度 ・講義や実習に取り組む意欲・態度 ・定期テスト										

令和8年度 「フードデザイン」学習指導計画

学科	食物栄養科		学年	2	履修	必修	
教科	家庭	科目名	フードデザイン	単位数	2	時数	70
教科書名(発行所)	フードデザイン(実教出版)		副教材(発行所)	フードデザイン学習ノート(実教出版)			
目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネート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。 ・食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、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。 ・食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインとの食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 						

(注) 評価の観点は、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	食生活と健康	食事の意義と役割	・食事の基本的な意義を理解させる。	○	○	○	2	1学期中間考査 授業プリント提出
			食を取り巻く現状	・現代の食に関する問題点を把握させる。	○	○	○	3	
	5	栄養素のはたらきと食事計画	食物の摂取と栄養 炭水化物	<ul style="list-style-type: none"> ・人間が食品の摂取により栄養をどのように取り入れていくか、食物が体内でどのように消化・吸収され、活用されていくかを把握させる。 ・各種栄養素の特徴と体内ではたらき、代謝について理解させる。 ・アミノ酸パターン、アミノ酸スコアについて理解させる。 	○	○	○	8	
			脂質 たんぱく質		○	○	○	6	
			ビタミン		○	○	○	4	
8	ミネラル その他の成分	○	○	○	16	2学期中間考査 授業プリント提出			
2	10	フードデザイン実習	献立作成 日常食の献立作成条件 日常食の献立作成の手順	・栄養バランス、年齢、性、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、日常食、行事食など用途に適した献立が作成できる。	○	○	○	14	2学期期末考査 授業プリント提出
			和風献立、洋風献立、中国風 献立 供給食・行事食	・これまで身につけた知識を調理にいかし、手順よくつくり出せるようにする。					
	11	テーマ設定と調理実習	・基礎的な題材から始めて、品数を増やしたり、工程が多いものに移行していくなど、段階的に調理技術の向上をはからせる。	○	○	○	7	授業プリント提出	
	敬老の日、クリスマス、正月、桃の節句、子ども日	・自分および家族の健康を考えた日常調理を知り、それが調理できる。							
12	食育	食育の意義と推進活動 食育の意義と課題 食育推進活動例	<ul style="list-style-type: none"> ・食育基本法の内容について理解させる。 ・食育が生活とどのようにかかわっているか考えさせる。 ・現在行われている食育について調べさせる。 	○	○	○			
3	1	料理様式と テーブルコーディネート	テーブルコーディネートとは テーブルコーディネートの基本 和風のテーブルコーディネート 洋風のテーブルコーディネート 中国風のテーブルコーディネート 室内のコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> ・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学期学年末考査 レポート提出 発表
			2						
	3								

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・ 小テスト	プリント・ レポート	課題・作品	発言・ブ レゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20			50		20			10	100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	20		40			10		10	20	100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	20		30			20		20	10	100	30
評価の重点	<ul style="list-style-type: none"> ・食習慣・栄養事情・食の安全等食に関する知識の理解から、健康で生活するための態度を身に付けているか。 ・講義や実験実習に積極的に取り組む意欲・態度がみられるか。 ・定期テスト、提出プリント、レポート、発表 										

令和8年度 「食品Ⅰ」学習指導計画

学科	食物栄養科			学年	2	履修	必修
教科	家庭	科目名	食品Ⅰ	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。

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 てんぷん 4 油脂	3 てんぷんの成分・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		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】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・ 小テスト	ノート・ レポート	課題・作品	発言・ブ レゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20			50		10	20			100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	20		50			30				100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	30		40			30				100	30
評価の重点	<ul style="list-style-type: none"> ・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 										

令和8年度 「食品衛生」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	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活の安全と食品衛生対策について体系的・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。 ・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。 ・安全で衛生的な食生活の実現を目指して自ら学び、食品衛生に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 						

(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	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知り、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		
	7	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		
2	8	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	
	9				○	○	○			
	10				○	○	○	14	2学期期末考査 授業プリント提出	
	11				○	○	○			
	12		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	
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				○	○	○			

70

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・小テスト	ノート・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20			50		20		10		100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	20					50		30		100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	10		10			30		50		100	30
評価の重点	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関する知識の理解と安全確保に対する意識習得の程度 ・講義や実習に取り組む意欲・態度 ・定期テスト、提出プリント、レポート、発表 										

令和8年度 「生活産業情報」学習指導計画

学科	食物栄養科		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	(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。 (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。 (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。						

(注)評価の観点、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	授業ガイダンス 第1章 情報化の進展と社会	生活産業情報学習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、校内の設備や機器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
			1節 情報化の進展と社会 2節 生活産業における情報化の進展	・情報化がもたらした生活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	
			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ら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、日常生活レベルで個人が実践すべきセキュリティ管理について考察する。	○	○	○	4	
	5	第2章 情報モラルとセキュリティ	1節 コンピュータの基本構成 2節 モデル化とシミュレーション	・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。	○	○	○	4	
			3節 アルゴリズムとフローチャート	・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	第3章 コンピュータとプログラミング	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 コミュニケーション	・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て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。 ・文字入力を確実に実行。	○		○	
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	
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	
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	
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	・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	課題提出 出席状況 取り組み プレゼンテーション
			1節 食生活関連分野での利用						
			3節 住生活関連分野での利用						

70

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・小テスト	ノート・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	10	20		20	20		30			100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	10	20					20	50		100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	10	20							70	100	30
評価の重点	・出席状況、課題への取り組み状況や提出状況を重視する。 ・課題のできばえ、検定合格に向けての取り組みを重視する。 ・3学期では発表のできばえを評価する。										

令和8年度 「調理Ⅱ」学習指導計画

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 -基本・応用・理論-		
目標	家庭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、創造的に調理し、健康の保持増進に寄与する食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力の育成を目指す。 食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理を通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。						

(注) 評価の観点、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	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 技術検定準1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 魚のみおろし 技術検定準1級筆記試験 本番	○	○	○	17	授業課題提出 調理実習
	11			第14回 検定準1級練習 第15回 検定準1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 技術検定準1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 栄養と調理技能検定3級 実技試験	○	○	○	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								

1/5

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・ 小テスト	ノート・ レポート	課題・作品	発言・ブ レゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20		40	30					10	100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	20		40			30	10			100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	20		50			10	10		10	100	30
評価の重点	①調理に関する知識の理解と技術習得の程度 ②講義や実習に取り組む意欲・態度 ③調理に関する考察やまとめ方、整理の程度										

令和8年度 「家庭基礎」学習指導計画

学科	メカニカル工学科・電気科・建築科	コース		学年	2	履修	必修
教科	家庭	科目名	家庭基礎	単位数	2	時数	70
教科書名(発行所)	新家庭基礎 (実教出版)		副教材(発行所)	生活学Navi (実教出版)			
目標	<ul style="list-style-type: none"> 人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭、衣食住、消費や環境など、生活を主体的に営むために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に身に付けるようにする。 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、解決策を構想・実践、考察するなど、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。 様々な人々と協働し、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を主体的に創造しようとする実践的な態度を養う。 						

(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	自分らしい生き方と家族	自立と共生 ライフキャリア 共に生きる家族 家族に関する法律	<ul style="list-style-type: none"> 自立の種類とそれぞれの具体的な内容を把握する。 男女共同参画社会の実現をめざす歩みと社会的背景について理解し、どのような青年期を生きるかを考えることができるようになる。 労働の種類、またその意義について多面的に検討できるようにする。 結婚制度・家庭の発展や増進について理解する。 家族とともに生活する意義・家族について学習し、現在の家族の抱える課題などを理解する。 労働を支える社会や地域のしくみを知ること、私たちもその一員であるという自覚を持つことができるようにする。 家族に関する法律の趣意や背景、改正点について理解する。 法律は自分たち一人ひとりの福祉にもとづく社会の要請を受けて検討、改正されていくことを理解する。 	○	○	○	10	授業プリント提出 1学期期末考査		
	5			高齢者とかかわる	高齢社会に生きる 高齢者を知る 高齢者の自立を支える 高齢社会を支えるしくみ	<ul style="list-style-type: none"> 高齢者、高齢社会への理解を世界的動向からも深める。 高齢者の心身の増進や生活を多面的に理解する。 高齢者の心身の増進による生活行動の改善につき、改善を促す。 要介護の高齢者に対して必要な心掛けを理解する。 介護保険制度について理解する。 介護をめぐる課題について理解する。 	○			○	○
	6	社会とかかわる	支えあって生きる 共生社会を生きる	<ul style="list-style-type: none"> 個人や家庭生活を支える社会保険制度や社会福祉についての重要性を理解する。 授業に与った課題に気づく。 社会や生活の大切さをボランティア活動を通して、ボランティア活動に興味・関心が持てるようにし、実際の活動につなげる。 	○	○	○			1	
	7			日本の食文化の形成	<ul style="list-style-type: none"> 食生活の発展を理解する。 日本の食文化形成および和食の特徴を理解する。 	○	○				1
				私たちの食生活	<ul style="list-style-type: none"> 自身の食生活の現状と今後の課題を理解する。 健康で豊かな食生活を営むための気づきや工夫を理解する。 	○	○			○	1
				栄養と食品のかかわり	<ul style="list-style-type: none"> 栄養素の種類と働きやそれぞれの栄養素が多く含まれる食品についての基礎的な知識を身につける。 	○	○			○	3
	2	8	食生活をつくる	食品の選び方と安全 食事の計画と調理 これからの食生活を考える	<ul style="list-style-type: none"> 季節ごとに旬の食材があることを理解する。 表示の読み方を理解し、情報を正確に把握する。 食品を見分け、よりよい選択ができるようになる。 	○	○			○	2
<ul style="list-style-type: none"> 家族の食生活の計画と管理ができるようになる。 衛生と安全に配慮して、調理することができるようになる。 季節や状況ごとに異なる一日に必要な食料品を計量し、それを満たすための食品の量を理解する。 					○	○	○	3			
<ul style="list-style-type: none"> 日本の食料自給率の現状を理解する。 日本の食料事情を解決するためにできることをみつける。 情報に感化されることなく安全な食料品を選択できるようにする。 					○	○		1			
<ul style="list-style-type: none"> 育児を学ぶ意義について理解する。 10代の健康が、将来生きていく子どもにつながっていることを理解する。 子どもの世界に出会うことによる自己理解を深める。 子どもの誕生、子どもの心身の発達と特徴について理解する。 子どもの成長と、衣食生活について理解を深める。 子どもは、親子関係や兄弟姉妹との関係など、いろいろななかで発達していくことを理解する。 子どもをまめ、育てる意義について理解する。 親子関係の課題を理解し、解決に向けて考えることができる。子育てのための地域や学校の社会的支援について理解する。 子どもの権利と福祉の関わりについて理解する。 					○	○	○	10			
11	衣生活をつくる	人と衣服のかかわり 衣服の素材の種類と特徴 衣服の選択から管理まで 被服製作 持続可能な衣生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> 人はなぜ衣服を着るのかを理解する。 衣服が持つ機能や安全性についての知識を身につける。 だれもが快適な衣生活を営むための要因を理解する。 衣服素材の経緯・繊維の種類と特徴・衣服素材の性能について理解し、用途に応じた素材の選択ができるようになる。 衣服の加工技術について理解する。 衣服の表示にどのような種類があるのか、なぜつけているのかを理解し、購入から洗濯などの管理に役立てる。 実習・実演・実習などを通して、衣服の構成や基礎的な縫製技術について理解し、衣服の構成に合わせた適切な選択や実習ができるようになる。 衣服製作を通して、衣服の構成や基礎的な縫製技術を身につける。 私たちの衣生活が環境や世界とどのようにつながっているのかを理解する。 	○	○	○	11	被服製作 作品提出			
			<ul style="list-style-type: none"> 消費行動において、意思決定のプロセスが重要であることを認識する。 情報・チラシを身につける大切さを理解する。 短期多様な販促方法や実用方法などについて理解する。また、消費にあった場合の解決方法についても理解する。 消費者の権利と責任について学習し、消費において自主的に行動することの必要性を理解する。 資源・環境に配慮した生活スタイルについて考え、実行できる。 日本の暮らしの中で、持続可能な社会をめざした行動をすることができるようになる。 	○	○	○	8				
3	1	経済的に自立する	暮らしと経済 将来のライフプランニング	<ul style="list-style-type: none"> 家庭経済を国民経済、国際経済の関連性に基づく。 家庭の収入や支出、子育ての必要性について理解する。 生活設計とかかわらせて、長期的な経済設計の必要性について理解する。 	○	○	○	2	3学期期末考査 授業プリント提出		
	2	住生活をつくる	人間と住まい 健康に配慮した快適な室内環境 安全な住まい 持続可能な住まいづくり	<ul style="list-style-type: none"> 住まいはどのような機能を持ち、人の生活がその機能とどうかかわっているのかを理解する。 健康的な室内環境をつくるためのさまざまな要素を理解する。 安全で長く住み続けるために必要な適切な方法を理解する。 家内環境の改善や住まいの学習し、安全な住まい環境について理解する。 日本の住宅政策の目的を理解する。 まちの課題について自分なりに解決策を考えることで、一市民としてまちづくりに参画する姿勢をもち、 	○	○	○	8			
	3	生活設計		<ul style="list-style-type: none"> 家庭総合で学んだことを元に、具体的な人生設計をする。 仕事をめざらうとして、大事にしたいことは何かを考える。 	○			1			

70

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・ 小テスト	ノート・ レポート	課題・作品	発言・フ レゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20			50		10	20			100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	20		50			30				100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	30		40			30				100	30
評価の重点	<ul style="list-style-type: none"> 家庭生活に関する知識の理解と技術習得の程度 講義や実習に取り組む意欲・態度 定期テスト 										

令8年度 「食品 II」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	食品II	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2025 (実教)			
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、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		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、裏ごしと粘り) 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				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 パター、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人工オレシジュース作り)	○			○	○	8
	6						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簡単ウインナー作り、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)			○	○	
7	8	6 豆および豆製品 7 魚介類・肉類 8 乳および乳製品		○	○	○		16	2学期期末考査 授業プリント・実験レポート提出			
9							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)	○	○
2	10	食品の調理上の性質	9 鶏卵		○	○		○	16			
11												
				10 穀類・里物類の成分・調理による変化、性質など特性を知り、調理								

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								

70

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・小テスト	ノート・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
I 知識・技能	20			50		10	20			100	40
II 思考・判断・表現	20		50			30				100	30
III 主体的に学習に取り組む態度	30		40			30				100	30
評価の重点	<ul style="list-style-type: none"> ・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 										

令和8年度 「家庭総合」学習指導計画

学科	商業科・生活福祉科	コース		学年	3	履修		必修
教科	家庭	科目名	家庭総合	単位数	3	時数		105
教科書名(発行所)	家庭総合(実教出版)			副教材(発行所)	ニューライブラリー2024(実教出版)			
目標	<ul style="list-style-type: none"> 人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭、衣食住、消費や環境など、生活を主体的に営むために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に身に付けるようにする。 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、解決策を構想・実践、考察するなど、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。 様々な人々と協働し、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を主体的に創造しようとする実践的な態度を養う。 							

(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	第3章 子どもとかわる	1節 子どもとは	<ul style="list-style-type: none"> 育児を学ぶ意義について理解する。 10代の健康が、将来生まれてくる子どもにつながっていることを理解する。 子どもの世界と出会うことによって、自己理解を深める。 			○	20	中間考査 期末考査 プリント提出 出席 取り組み状況
			2節 子どもの発達	<ul style="list-style-type: none"> 子どもの誕生、子どもの心身の発達と特徴について理解する。 子どもは、親や保育者などの身近な大人とのかかわりあいのなかで発達していくことを理解する。 	○	○			
			3節 子どもの生活	<ul style="list-style-type: none"> 子どもの食生活・衣生活、遊びについて理解を深める。 	○		○		
	5	第6章 食生活をつくる	4節 子どもをほくくむ	<ul style="list-style-type: none"> 子どもを生み、育てる意義について理解する。 親子関係の課題を理解し、解決に向けて考えることができる。 	○	○	○		
			5節 子どものための社会福祉	<ul style="list-style-type: none"> 子育てのための国や地域の社会的支援について理解する。 子どもの権利と福祉の歩みについて理解する。 	○	○			
2	6	第6章 食生活をつくる	1節 人と食物のかかわり	<ul style="list-style-type: none"> 食事の意義を理解する。 日本の食文化形成および和食の特徴を理解する。 	○	○		35	中間考査または 期末考査 プリント提出 被服製作作品 出席 取り組み状況
			2節 私たちの食生活	<ul style="list-style-type: none"> 自身の食生活の現状把握と今後の課題を理解する。 健康で豊かな食生活をはくくむための気づきや工夫を理解する。 	○		○		
	7	第7章 衣生活をつくる	3節 栄養と食品のかかわり	<ul style="list-style-type: none"> 栄養素の種類と働きやそれぞれの栄養素が多く含まれる食品についての基礎的な知識を身につける。 	○		○		
			4節 食品の選び方と安全	<ul style="list-style-type: none"> 旬の食材を考え、旬の時期がなぜよいか学ぶ。 食品衛生(食品の選択、食中毒、食品添加物)について学ぶ。 	○				
			5節 食事の計画と調理	<ul style="list-style-type: none"> 食事摂取基準、食品群別摂取量などを用い、家族の献立作成を行う。 調理を通して、基礎的な技術を身につけ、食事マナーを実践する。 	○	○	○		
	8	第7章 衣生活をつくる	6節 これからの食生活を考える	<ul style="list-style-type: none"> 食品の自給率や食に関する環境問題について考える。 環境に配慮した食生活(食品ロス等)について考える。 		○			
			1節 人と衣服のかかわり	<ul style="list-style-type: none"> 人はなぜ衣服を着るのか、衣服が持つ機能や安全性についての知識を身につける。 たれもが快適な衣生活を送るための要因を理解する。 			○		
	9	第7章 衣生活をつくる	2節 衣服の素材の種類と特徴	<ul style="list-style-type: none"> 衣服素材の種類、繊維の種類と特徴、衣服素材の性能や加工技術について理解する。 	○	○			
			3節 衣服の選択から管理まで	<ul style="list-style-type: none"> 衣服の入手から処分までの流れを学び、衣生活の計画を考える。 洗剤・漂白剤・防虫剤などの種類について学ぶ。 	○	○			
			4節 持続可能な衣生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> 環境に配慮した衣生活について世界の動向を学び、自分たちができることを考える。 	○	○			
10	第7章 衣生活をつくる	5節 私たちがつなく衣生活の	<ul style="list-style-type: none"> 日本の和服について理解する。 	○		○			
		6節 衣服をつくろう	<ul style="list-style-type: none"> 袋物の製作を行い、基本的な縫い方を理解する。 	○	○	○			
		1節 人間と住まい	<ul style="list-style-type: none"> 生活と住まいの機能とのかかわりについて考える。 	○					
3	1	第8章 住生活をつくる	2節 住まいの文化	<ul style="list-style-type: none"> 日本の伝統的な住居の、建築的な工夫や暮らしの工夫を見つける。 日本の住まいの変遷、生活様式などを理解する。 	○	○		20	期末考査 プリント提出 出席 取り組み状況
			3節 住まいを計画する	<ul style="list-style-type: none"> ライフステージによる住まいの変化について考える。 快適な住まい方を考え、平面計画を立てる。 	○	○	○		
	4節 健康に配慮した快適な室内環境		<ul style="list-style-type: none"> 室内環境と健康のかかわりを考える。 快適な室内環境について、日照・採光・通風・換気・騒音・冷熱などの要素を学ぶ。 	○	○				
	5節 安全な住まい		<ul style="list-style-type: none"> 家庭内事故や災害について学習し、安全な住まい環境について理解する。 	○	○				
	6節 持続可能な住まいづくり		<ul style="list-style-type: none"> 住宅政策の事例について調べ、住まいの課題を考える。 居住問題についての法律・制度・施策を調べる。 住まいとエネルギー、まちづくりなどの観点から、持続可能な住まいとは何かを考える。 	○					

105

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技テスト・小テスト	プリント・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20			50		30				100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	10		20			10	50	10		100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	10		30			30	20	10		100	30
評価の重点	<ul style="list-style-type: none"> 家庭生活に関する知識の理解と技術習得の程度 講義や実習に取り組む意欲・態度 定期テスト 										

令和8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	(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。 (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。 (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。						

（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	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	6	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月のピ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	
	2	10	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		
				3	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

70

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・小テスト	ノート・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	10						90			100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	10						90			100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	10						90			100	30
評価の重点	・考査を実施しないので、出席状況、課題への取り組み状況や提出状況を重視する。 ・作品のできばえ、作品製作の取り組みを重視する。										

令和8年度 「保育基礎」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	保育基礎	単位数	2	時数	70
教科書名(発行所)	保育基礎 実教出版			副教材(発行所)	保育基礎学習ノート 実教出版		
目標	(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。 (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。 (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。						

(注) 評価の観点、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	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深い、保育が人間形成にどのような役割を担っているかを考える。	○			1	
			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	子どもの発達の特徴	・乳幼児期は人の発達の過程において大切な時期であり、共通性や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り、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	子どもの心の発達	・心の発達を土台として大切な養育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。	○	○		8	
			月齢、年齢別の発育・発達	・誕生～乳幼児期・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に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して理解する。 ・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して理解する。	○	○	○	10		
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	
			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(果汁や離乳食、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、身体特徴をふまえて、安全で快適に生活するために何が必要か選択できる。	○	○	○	12	
	11	3章 子どもの生活	生活習慣の形成	・基本的な生活習慣と社会的な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	
3	1	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もち、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。	○	○	○	3	
			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	

70

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・小テスト	ノート・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	10			70		10	10			100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	10		10	60		10	10			100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	10			70		10	10			100	30
評価の重点	・保育に関する知識の理解と技術習得の程度 ・講義や実習に取り組む意欲・態度 ・定期テスト										

令和8年度 「保育基礎」学習指導計画

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)	保育基礎 実教出版			副教材(発行所)	保育基礎ノート 実教出版			
目標	(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付けるようにする。 (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。 (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。							

(注) 評価の観点、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	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	・乳幼児期は人の発達 ・発達において大切な時期であり、共通性や個別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	2章 子どもの発達	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～乳幼児期・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して理解する。 ・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して理解する。	○	○	○	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						
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		
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、身体特徴をふまえて、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	・基本的な生活習慣と社会的な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	
	12	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事例とあわせて理解する。	○	○	○	4		
3	1	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もち、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	

70

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・小テスト	ノート・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	10			70		10	10			100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	10			70		10	10			100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	10			70		10	10			100	30
評価の重点	・保育に関する知識の理解と技術習得の程度 ・講義や実習に取り組む意欲・態度 ・定期テスト										

令和8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	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。 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。						

（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	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、興味を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				○	○	○	13	ノート提出 ファイル提出
	7		食物調理技術検定1級の受検・ 検定のまとめ						
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	○	○	○	25	ノート提出 レポート提出
	9								
2	10			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	○	○	○	25	ノート提出 レポートの提出
	11	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	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					
	12				○	○	○	12	ノート提出 レポート提出
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								

105

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・ 小テスト	ノート・ レポート	課題・作品	発言・ブ レゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能			30			20		20	30	100	40
Ⅱ 思考・判断・表現			30			40		30		100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度			30			20		30	20	100	30
評価の重点	・食物栄養科での研究として、生徒自らテーマを決め調査・研究・実験実習等意欲的に取り組む態度 ・検定に向けて、知識技能が確実に身に付くように取り組む意欲・態度 ・研究した内容をまとめて、発表する態度										

令和8年度 「調理Ⅲ」学習指導計画

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 一基本・応用・理論一		
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、創造的に調理し、健康の保持増進に寄与する食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力の育成を目指す。 調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り込む態度を養う。						

(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	文化祭 学科展本番 食堂 第8回 日本料理 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】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・ 小テスト	ノート・ レポート	課題・作品	発言・ブ レゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20		40	30					10	100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	20		40			30	10			100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	20		50			10	10		10	100	30
評価の重点	①調理に関する知識の理解と技術習得の程度 ②講義や実習に取り組む意欲・態度 ③調理に関する考察やまとめ方、整理の程度										

令和8年度 「栄養」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	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)	オールガイド食品成分表2025(実教出版)		
目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の機能と代謝、各ライフステージ・ライフスタイルにおける栄養などについて体系的・系統的に理解し、関連する技術を身につける。 ・栄養の観点から各年代や病態に関する課題を発見し、健康の保持増進を担う職業人として必要な合理的かつ創造的に解決する力を養う。 ・健康の保持増進を目指して自ら学び、生活習慣病予防や健康寿命の延伸に主体的かつ協動的に取り組む態度を養う。 						

(注) 評価の観点は、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	「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
	5	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	
	6				○	○	○	17	1学期期末考査 授業プリント提出
	7	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。	○	○	○	30	2学期中間考査 授業プリント提出
8	○				○	○	20	2学期期末考査 授業プリント提出	
9									
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	
	12								
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								

105

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技・小テスト	ノート・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計	評価の比重
Ⅰ 知識・技能	20			50		20			10	100	40
Ⅱ 思考・判断・表現	20					50		30		100	30
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	20					20		50	10	100	30
評価の重点	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養に関する知識の理解と健康で生活するための意識習得の程度 ・講義や実習に取り組む意欲・態度 ・定期テスト、提出プリント、レポート、発表 										