

教科 家庭

科目	家庭基礎	(必修)	授業時数	2 単位
			履修学年	2 学年

目標	<p>生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、主体的に生活を創造する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。</p> <p>(1)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基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。</p> <p>(2)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、生涯を見通して課題を解決する力を養う。</p> <p>(3)様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、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ろうとする実践的な態度を養う。</p>
----	--

●学習内容

1学期	20時間	2学期	30時間	3学期	20時間
衣生活をつくる	20	食生活をつくる	22	住生活をつくる	10
1 人の一生と被服		1 人の一生と食事		1 人の一生と住まい	
2 被服材料		2 栄養と食品		2 住生活の計画と選択	
3 被服管理		3 食生活の安全のために		経済生活をつくる	10
4 これからの衣生活		4 食生活をデザインする		1 私たちの暮らしと経済	
		子どもや高齢者とかかわる	8	2 消費生活の自立に向けて	
		1 子どもの生活		3 持続可能な社会を目指して	
		2 高齢者の自立を支える			

教材
教科書:高等学校 改訂版 家庭基礎 持続可能な未来をつくる 第一学習社 資料集:生活学 Navi 実教出版

授業の進め方
衣生活、食生活、住生活の各分野にかかわる基礎的な事項を、子どもや高齢者とのかかわりの中で総合的に学ぶとともに、実験・実習も含めてグループでの話し合いや発表を通して学んでいく。また、各定期試験を通して定着を測る

●身に付ける能力とそのレベル

評価の観点	知識・技術	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価規準	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基礎的な知識と、それらに係る技能を身に付けている。	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、生涯を見通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、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ろうとする実践的な態度を身に付けている。
評価方法	定期テスト・作品・授業プリント・授業観察	定期テスト・作品・レポート・授業プリント・授業観察	レポート・作品・授業プリント・授業観察

教科 家庭

科目	フードデザイン	(必修)	授業時数	2 単位
			履修学年	3 学年

目 標	① 一人一人が自分の食生活に関心を持ち、食べることの意味を考える。 ② 食環境が大きく変化していることを踏まえ、健康な食生活、望ましい食生活を図ろうとする力を養う。 ③ 総合的に食事を整えるための調理方法などを知り、基本的な技術を習得する。
-----	--

●学習内容

1 学期	2 0 時間	2 学期	3 0 時間	3 学期	2 0 時間
健康と食生活	20	食品の選択と取り扱い	30	各国料理と食文化	20
栄養素と食品		〈献立作成と調理〉		食を見つめる	
〈調理の基本〉		〈課題学習〉		〈テーブルコーディネート〉	

教材
教科書:フードデザイン Food Changes LIFE (教育図書) 資料集:生活学 Navi(実教出版)

授業の進め方
<ul style="list-style-type: none"> ・食生活に関する知識を身に付けるため、ワークシートや調べ学習を行う。 ・学習内容をより身近な問題としてとらえるため、実験・実習等を行う。

●身に付ける能力とそのレベル

評価の観点	知識・技術	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度	
評価規準	活用できる (できる)	食生活に関する知識を体系的に理解しているとともに、それらに係る技術を身につけている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を見つけ思考を深め、食生活の充実向上を目指し、合理的かつ創造的に解決する力を身付けている。	食生活に関する諸問題に関心を持ち、自ら学び、食生活の充実向上に積極的に取り組もうとする態度を身に付けている。
	習得する (わかる)	食生活に関する知識を理解し、技術を向上させようとしている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を見つけ、食生活の充実向上を目指し、合理的かつ創造的に解決する力を身に付けようとしている。	食生活に関する諸問題に関心を持ち、自ら学び、食生活の充実向上に積極的に取り組もうとする態度を身に付けようとしている。
評価方法	定期テスト・ワークシート	定期テスト・ワークシート・レポート、授業観察(ディスカッション、実習)	レポート・ワークシート・作品・授業観察(ディスカッション、実習)	

単元別 評価規準

健康と食生活

評価の観点		知識・技術	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価規準	活用できる (できる)	日本の食生活の現状と、青年期の食生活の課題を十分理解している。	自らの食生活や現代の食生活の課題を考察し問題点を十分に明確にできる。	青年期の食生活の特徴を自らの生活と比較し、栄養素の適正な摂取量や比率と関連させ、課題解決のための具体的な行動を考え実践している
	習得する (わかる)	日本の食生活の現状と、青年期の食生活の課題を理解している。	自らの食生活や現代の食生活の課題を考察し、問題点を見いだすことができる。	青年期の食生活の特徴を自らの生活と比較し、課題解決のための具体的な行動を考えている。

栄養素と食品

評価の観点		知識・技術	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価基準	活用できる (できる)	<ul style="list-style-type: none"> からだの構成成分、栄養素の種類と特徴について基礎的な知識について理解を深めている。 食事摂取基準が、健康維持・増進、また生活習慣病の予防を目的としていることを十分に理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分の食べた食事を栄養素別に分類することができ、栄養素にかたよりのないか考え考察している。 栄養素のはたらきを理解し、バランスのよい摂取方法を考え、理論的に表現している。 	<ul style="list-style-type: none"> からだの構成成分と栄養素の学習を、自らの食生活と関連付けて考え活用しようとしている。 食品の種類と特徴についての知識を自分や家族の健康のために積極的に活用している。
	習得する (わかる)	<ul style="list-style-type: none"> からだの構成成分、栄養素の種類と特徴について基礎的な知識について理解している。 食事摂取基準が、健康維持・増進、また生活習慣病の予防を目的としていることを理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分の食べた食事を栄養素別に分類することができる。 栄養素のはたらきを理解し、バランスのよい摂取方法を考えている。 	<ul style="list-style-type: none"> からだの構成成分と栄養素の学習を、自らの食生活と関連付けて考えようとしている。 食品の種類と特徴についての知識を自分や家族の健康のために活用しようとしている。

食品の選択と取り扱い

評価の観点		知識・技術	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価基準	活用できる (できる)	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示を正しく読み取ることができる。 食中毒の特徴を知り、リスクを減らす技術を身に付けている。 食品の安全を守るためにさまざまな制度があることを十分に理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品を選ぶ際に、安全や衛生に配慮して適切に判断している。 食中毒が起こりうる状況を理解し、注意しなければならない場面について考えている。 食品の安全を守る制度について考察し、明確に表現している。 	<ul style="list-style-type: none"> 日常生活で食品の表示をチェックし、食生活をより良くするために活用している。 食品の衛生に関心を持ち、生活に活かしている。 身近な食品の表示について調べたり、インターネットを利用して、食に関するキーワードを調べ知識を深めている。
	習得する (わかる)	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示をおおむね読み取ることができる。 食中毒の特徴を知り、リスクを減らす技術を身に付けようとしている。 食品の安全を守るためにさまざまな制度があることを理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品を選ぶ際に、安全や衛生に配慮して判断している。 食中毒が起こりうる状況を理解し、注意しなければならない場面について考えている。 食品の安全を守る制度について考察している。 	<ul style="list-style-type: none"> 日常生活で食品の表示をチェックしている。 食品の衛生に関心を持ち、生活に活かそうとしている。 身近な食品の表示について調べたり、インターネットを利用して、食に関するキーワードを調べている。

献立作成と調理

評価の観点		知識・技術	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価基準	活用できる (できる)	<ul style="list-style-type: none"> 献立の構成や栄養、嗜好、費用、食品、調理法、季節感などの要素を理解している。 衛生面と安全に配慮した食品の取り扱いと、調理操作を十分身に付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> 食事テーマを具体的に設定し、それに適した献立を考え、適切に食材の選択している。 環境に配慮した食材の選択や調理方法を考え、工夫している。 食べ物のおいしさに関わる要因について考察し、調理操作が料理の出来上がりを与える影響を、具体的に考え、工夫している。 	<ul style="list-style-type: none"> 各様式別料理の献立や作法について興味を持ち、具体的に取り組んでいる。 調理実習を通して、日常の食事づくりに必要な調理技術を身に付け、献立作成から後片付けまでの一連の流れを計画し実践している。 調理実習においては、積極的に参加し、取り組んでいる。
	習得する (わかる)	<ul style="list-style-type: none"> 献立の構成や栄養、嗜好、費用、食品、調理法、季節感などの要素をおおむね理解している。 衛生面と安全に配慮した食品の取り扱いと、調理操作を身に付けようとしている。 調理実習を通して、日常の食事づくりに必要な調理技術を身に付けようとしている。 	<ul style="list-style-type: none"> 食事テーマを具体的に設定し、それに適した献立を考え、食材を選択している。 環境に配慮した食材の選択や調理方法を考えている。 食べ物のおいしさに関わる要因や、調理操作が料理の出来上がりを与える影響を考えている。 	<ul style="list-style-type: none"> 各様式別料理の献立や作法について興味を持ち、取り組んでいる。 調理実習を通して、日常の食事づくりに必要な調理技術を身に付け、献立作成から後片付けまでの一連の流れを計画しようとしている。 調理実習においては、積極的に参加し、取り組もうとしている。

各国料理と食文化

		知識・技術	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価基準	活用できる (できる)	<ul style="list-style-type: none"> 各様式別料理の特徴や献立構成について理解している。 各様式別料理の作法に関するマナーを知り、実践している。 郷土料理など、日本の食文化について知識を深めている。 	<ul style="list-style-type: none"> 食と生活の関わりを、郷土料理や季節などを意識しながら考察している。 和食の特徴や食文化の伝承について考え、課題を見出している。 	<ul style="list-style-type: none"> 各様式別料理の献立や作法について興味を持ち、具体的に取り組んでいる。 郷土料理など、日本の食文化継承の担い手として自分の生活の中で実践している。
	習得する (わかる)	<ul style="list-style-type: none"> 各様式別料理の特徴や献立構成についておおむね理解している。 各様式別料理の作法に関するマナーを知っている。 郷土料理など、日本の食文化について知っている。 	<ul style="list-style-type: none"> 食と生活の関わりを、郷土料理や季節などを意識して理解している。 和食の特徴や食文化の伝承について考え、課題を見つけようとしている。 	<ul style="list-style-type: none"> 各様式別料理の献立や作法について興味を持っている。 郷土料理などを日本の食文化を生活の中で実践している。

食を見つめる

		知識・技術	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価基準	活用できる (できる)	<ul style="list-style-type: none"> 日本の食料自給率の現状と課題を理解している。 食の安全のしくみと環境への取り組みを十分理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品ロスに関する課題を考察し、問題点をまとめて、発表することができる。 食の安心のための解決策を複数考えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食と環境を関連づけて考え、自分のこととして具体的な取り組みにつなげようとしている。
	習得する (わかる)	<ul style="list-style-type: none"> 日本の食料自給率の現状を理解している。 食の安全のしくみと環境への取り組みを理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品ロスに関する課題を考え、問題点をまとめたり発表したりしようとしている。 食の安心のための解決策をいくつか考えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食と環境を関連づけて考え、具体的な取り組みにつなげようとしている。

教科 家庭

科目	消費生活	(必修)	授業時数	2 単位
			履修学年	3 学年

目標	よりよく生きるため生活を総合的、科学的にとらえ、生活の充実向上を図る為の知識と技術、実践的な態度を身につける。
----	---

●学習内容

1 学期	20 時間	2 学期	30 時間	3 学期	20 時間
消費者・消費者の権利と責任	20	暮らしと経済	30	環境と消費者	20
1 消費生活の役割		1 家計と経済のかかわり		1 地球環境問題と私たちの生活	
2 社会の変化と消費生活の変化		2 生活に必要な費用と管理		2 持続可能な社会への枠組み	
3 消費者被害		3 人生設計とお金		3 エシカル消費	
4 消費者の権利確立				4 持続可能なライフスタイル	
消費生活					
1 消費生活の安全と自由					
2 消費者の自立支援					
3 消費者契約と法					

教材
教科書：消費生活 実教出版
資料集：生活学 N a v i 実教出版

授業の進め方
消費生活・環境にかかわる基礎的な事項を総合的に学ぶとともに、実験・実習も含めてグループでの話し合いや発表を通して学んでいく。また、各定期試験を通して定着を測る。

●身に付ける能力とそのレベル

評価の観点	知識・技術	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価基準	生活を主体的に営むために必要な人の一生と家族・家庭及び衣食住、消費生活・環境などの基礎的なことについて理解をしているとともに、関連する技術を身に付けている。	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出して課題を設定し解決策を構想し実践を評価し、考察したことを論理的に表現する力を身に付けている。 生活に関する課題を発見し解決する力を身に付けている。	様々な人と協働しよりよい社会の構築に向けて課題解決に主体的に取り組んだり、自分や家庭、地域の生活を想像し実践しようとしている。 よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに自分や家庭の生活の向上を目指して協働的に取り組む態度を身に付けている。
評価方法	定期テスト・作品・ノート・授業観察	定期テスト・作品・レポート・ノート・授業観察	レポート・作品・ノート・授業観察