

家庭

教科のねらい

長野吉田高校の家庭科では、社会人として立ち抜いていくための準備として、衣・食・住・保育・家庭経営など家庭生活全般について、よりよく生きるための知識と基礎的な生活技術を身につけるための学習を1年間という限られた期間で行います。

私たち一人ひとは生活者であることを自覚することが大切です。日常の家庭生活では性や職業などにかかわらず、よりよい生活を創造していくことが求められます。男女がともに学び、共同で家庭生活の責任を果たすことができる実践力を育てることが重要です。

そのためにまず、私たちの生活に密接に結びついている政治や経済、地域社会や環境にも注目しながら、家族などの人間関係、家庭経済や、衣・食・住の生活のし方、乳幼児の保育、福祉など家庭生活全般の知識や技術の習得をめざします。

そして、人間の健全な発達と生活の営みを総合的にとらえることができるようになることを目標にしています。

家庭基礎	単位数	2単位
------	-----	-----


1. 学習の到達目標

学習の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1 人の一生と家族・福祉、衣食住、消費生活などに関する基礎的な知識と技術を習得する。 2 男女が協力して家庭や地域の生活を創造する能力を育てる。 3 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。
使用教科書・副教材等	教科書 「家庭基礎 ともに生きる・持続可能な未来をつくる」 第一学習社 資料集 「ニュービジュアル家庭科」 実教出版 その他 学習ノート、ファイル

2. 学習計画および評価方法

学期	学習内容	時間数	学習のねらい
1 学期	・「家庭基礎」の学習 1章 これからの生き方と家族 (1) 青年期を生きる (2) 家族・家庭と社会とのかかわり	8	・「家庭基礎」の意義や内容、評価の方法などを理解する。 ・自分の生活を見つめ、4つの自立を理解する。 ・男女平等と相互の協力について考える。 ・家族・家庭の歴史を学び、自分にとっての家族・家庭はどのような役割があるか、将来自分で築く家庭について考察する。 ・家族・家庭についての法律の移り変わりと家族・家庭のあり方の変化を知り、改正案など今後の課題について理解する。
	2章 次世代をはぐくむ (1) 子どもの発達 (2) 親の役割 (3) 子育て支援と福祉	7	・子どもの心身の発達について知り、子どもの育ちを家庭がどのように支えていくかを学ぶ。 ・子どもをとりまく現状や課題を知り、子どもが健全に育つ環境について考える。
	3章 充実した生涯へ (1) 高齢期を生きる (2) 高齢社会を支え合う (3) 社会保障制度	4	・日本社会の課題である少子高齢化について、具体的に学ぶ。 ・高齢者の生活をみつめることにより、これからの高齢社会にどう対応するか、支えあう家庭・社会の両面から、高齢者福祉を考える。

	<p>5章 食べる (1)人の一生と食事 (2)栄養と食品 栄養素の種類と性質 ①炭水化物 ②脂質</p>	5	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の食生活を見直し、健康で、安全な食生活を営むことができるような知識と実践力を身につける。 ・日本の現代の食生活の課題・問題点を考える。 ・炭水化物の種類と働きを理解し、それを多く含む食品の特徴を知る。 ・脂質の種類と働きを理解し、それを多く含む食品の特徴を知る。
<p>[テスト範囲] 期末テスト … 家族・保育・高齢者福祉</p>			
<p>[第1学期の評価基準] 期末考査・提出物・授業の取り組み・出席状況を総合的に判断して評価する。</p>			
2 学 期	<p>③たんぱく質 ④無機質 ⑤ビタミン</p> <p>(3)食生活の安全のために ①食生活の安全と衛生 ②食品の選択と保存</p> <p>(4)食生活をデザインする ①食事摂取基準と食品群別摂取量の目安</p> <p>②調理の基本と実習 [調理実習1：献立例] 魚のなべ照り焼き・ほうれん草のごま和え・すまし汁</p> <p>[調理実習2：献立例] 青椒肉絲・粟米湯・</p> <p>[調理実習3：献立例] 鶏肉のハンガリー煮・マドレーヌ</p> <p>8章 経済生活を営む (1)私たちの暮らしと経済 (2)消費者問題を考える (3)持続可能な社会をめざして</p>	7 6 7 6	<ul style="list-style-type: none"> ・たんぱく質の種類と働きを理解し、それを多く含む食品の特徴を知る。 ・無機質の種類と働きを理解し、それを多く含む食品の特徴を知る。 ・ビタミンの種類と働きを理解し、それを多く含む食品の特徴を知る。 ・食品の賞味期限や取り扱いを知るとともに食品添加物、残留農薬など、色の安全について考える。 ・食中毒など衛生的な取り扱いについて知る。調理実習や食生活に生かしていく。 ・食事摂取基準および食品群別摂取量を知り、自分にあつた食事を理解する。 ・献立の栄養計算をし、バランスの良い献立について考える。 ・和食の特徴・利点を知る。 ・炊飯の原理、塩味の基本を知る。 ・だしのとり方、魚のなべ照り焼きのし方を学ぶ。 ・青菜のゆで方、ごまじょうゆの作り方を学ぶ。 ・中華料理の特徴・利点を知る。 ・中華料理の炒め物、あんかけ料理の基本を学ぶ。 ・洋風料理の特徴・利点を知る。 ・ルー・ソースの作り方、鶏肉の扱い方を学ぶ。 ・小麦粉を膨化させた焼菓子の基本を学ぶ。 ・和洋中のテーブルマナーを知る。 ・近未来の自分の生活にどのくらいのお金が必要なのか、収入と支出のバランスがとれるよう考察する。 ・多様化した販売方法、クレジットのしくみ、返済方法を理解する。 ・クーリングオフ制度など、問題商法への対策を学ぶ。 ・2022年4月より18歳から成人となることから、消費者の権利を理解し、責任ある行動がとれるようにする。 ・グリーン・コンシューマーとして、何が必要か、できることは何かを考える。

	[テスト範囲] 期末テスト … 食生活	
	[第2学期の評価基準] 期末考査・提出物・授業や実習への取り組み・出席状況を総合的に判断して評価する。	
3 学 期	6章 装う (1)人の一生と被服 (2)被服材料と管理 [実習例：お弁当袋]	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・被服の変遷や世界の被服から、着用する意義や被服の役割を知る。 ・被服素材の種類、各繊維の特徴を知り、身近な被服にどのように生かされているのかを考察する。 ・被服の洗濯などの手入れや管理のし方を知る。 <p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ・身近な小物を製作し、基礎的な技能を身につける。 
	7章 住まう (1)人の一生と住まい (2)住生活の計画と選択	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・世界の住居の特徴や日本の家屋の時代的な特徴を知る。 ・日本の気候や生活スタイルに合った住居の形や機能を考える。 ・住居がときには健康や安全をおびやかす原因となることもある。その具体例を知り、安全対策の方法を知る。
	[テスト範囲] 期末テスト … 家庭経済、衣生活、住生活	
	[第3学期の評価基準] 期末考査・提出物・製作作品・授業や実習への取り組み・出席状況を総合的に判断して評価する。	
[年間の学習状況の評価方法] 1・2・3学期の評価を総合的に評価します。		