

「 家 庭 総 合 」	教 科	家 庭	単 位 数	2 単 位
	学科、学年、組	2 学 年 、 5 ・ 6 組		
使用教科書	「未来へつなぐ 家庭総合 365」(教育図書)			
副教材等	「未来へつなぐ 家庭総合 365 マスターノート」(教育図書)			

### 1 科目のねらい(目標)

学習の到達目標	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、男女が協力して主体的に家庭や地域の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。
---------	--

### 2 評価の観点、内容及び評価方法

皆さんの学習状況は、以下の観点を基に総合的に評価します。

評価の観点及び内容		観点の割合	評価方法
知識・理解	・人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などについて関心を持ち、その充実向上を目指して主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けているか。	40%	・定期考査 ・作品・課題の内容 ・授業、実習への取り組み状況
思考・判断・表現	・人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などについて課題を見だし、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身に付けているか。	30%	・定期考査 ・作品、ホームプロジェクト、課題等の内容 ・定期考査
主体的に学習に取り組む態度	・人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な技術を身に付けているか。	30%	・学習ノート、課題等の取り組み状況 ・授業、実習への取り組み状況

学 習 内 容	学 習 の ね ら い
子どもの生活と保育 ①子どもはどう生まれ育つ ②子どもとどうかかわろう ③これからの子育てとは 【保育実習】	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生まれてくる命に対する責任について考えるとともに、出産までの胎児の変化と母体の健康管理について理解する。</li> <li>・子どもが生まれつき持っている能力を知り、身体の発達の特徴を理解する。</li> <li>・子どもの言葉の発達、愛着など心の発達について知り、身体の発達の特徴を理解している。</li> <li>・子どもが発達するために、親や周囲の関りが重要であることを知り、保育者としてのかかわり方について考える。</li> <li>・子どもの生活の特徴を理解するとともに、子育てが保育者の成長にもつながることを認識する。</li> <li>・子どもと触れ合い、観察することを通して、子どもや親への理解が深まることを理解する。</li> </ul>
食生活と健康 ①なぜごはんを食べるの ②私たちは何を食べているの	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現代の保育環境について知り、問題点について考える。</li> <li>・子どもの権利・福祉にはどのようなものがあるかを理解し、地域社会の関りについて認識する。</li> <li>・子どもの発達にあったおもちゃを考え、工夫して製作する。</li> </ul>
ホームプロジェクト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・青年期の食生活の課題について理解し、各自の食生活をみつめ、より良い食生活について学ぶ。</li> <li>・食べることの意義を認識し、朝食血色や栄養バランスの偏り、肥満と痩せが将来の健康にかかわることを理解する。</li> <li>・五大栄養素とその働きについて理解する。</li> <li>・炭水化物の種類と働き、炭水化物を多く含む食品について理解する。</li> <li>・脂質の種類と働き、脂質を多く含む食品について理解する。</li> </ul>

2	<p>②私たちは何を食べているの          ③安全に食べよう          ④健康に食べよう          ⑤おいしく食べよう          ⑥これからも食事を楽しむために          【調理実習】</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・たんぱく質の種類と働き、たんぱく質を多く含む食品について理解する。</li> <li>・無機質の種類と働き、無機質を多く含む食品について理解する。</li> <li>・ビタミンの種類と働き、ビタミンを多く含む食品について理解する。</li> <li>・食品の選び方や保存の方法、食中毒や食品添加物に関する知識を認識する。</li> <li>・生涯を健康に過ごすために、一日に何をどのくらい食べたらいのかを示す基準があることを理解している。</li> <li>・栄養バランスのよい食事を作るために、食事計画の必要性を理解する。</li> <li>・日本の食文化の特徴を知り、郷土食・伝統食・行事食にはどのようなものがあるかを認識する。</li> <li>・世界には様々な食文化があることを認識する。</li> <li>・私たちの食生活の現状を認識し、食料自給率、食品ロスなどの様々な問題について考える。</li> <li>・食の安全性、環境負荷について学び、持続可能な食生活は何かを考える。</li> <li>・料理法と味の相互作用について知り、調理作業にはどのようなものがあるかを考える。</li> <li>・計量の方法や切り方の基本、加熱調理の特徴を理解する。</li> <li>・調理実習の手順について理解している。</li> <li>・調理実習の目的、調理方法、手順を理解し、主体的に取り組む。</li> </ul>
3	<p>【調理実習】          住生活と住環境          ①どのような家に住みたい          ②安全に住もう          ③快適に住もう          ④住まいの課題と未来の暮らし          【住生活の実習】          生涯の生活設計</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・住居の機能、間取りの特徴、平面表示記号について学び、理解する。</li> <li>・ライフステージごとに住要求が変化することを知り、誰もが住みやすい住居の工夫について考える。</li> <li>・安全で快適な住生活を営むことができる住居の条件を知り、地震や災害に強く、日当たりや風通しのよい住居について考える。</li> <li>・気候や風土、歴史や民族の違いにより、住居の形が大きく異なっていることを認識し、日本各地や世界には様々な形の住居があることを理解する。</li> <li>・地球環境と私たちの住居の関係性について知り、持続可能な住居や都市について考える。</li> <li>・住生活について主体的に考え、工夫して作品を制作する。</li> <li>・生活設計の考え方と職業設計の重要性を理解し、自分の生涯の生活設計について考える。</li> <li>・自立してともに生きるために、家庭生活、健康、家計をマネジメントする力が必要であることを理解する。</li> <li>・これからの社会の在り方を考え、自分の人生を予想してライフプランを立て、自分のキャリアをデザインする。</li> </ul>