	学科名	学年	教科	科目	単位数	教科書
	薬業・商業・海洋科	3学年	家庭	家庭総合	2	家庭総合 （実教出版）
	科目の目標	1 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。 2 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・実践，考察するなど，生涯を通して生活の課題を解決する力を養う。 3 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。				

月・考査等	単元名	指導内容	評価規準 知識・技能【知】	思考・判断・表現【思】	主体的に学習に取り組む態度【態】	評価方法	補助教材	指導上の改善点など	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度	
4	家庭科を学ぶにあたって 第6章　食生活をつくる	1節　人と食物のかかわり 2節　私たちの食生活	・学習の意義や内容、学習方法や評価方法を理解する。 ・人体と食物のかかわりについて理解する。 ・食事の意義や役割、現代の食生活の課題を理解できる。	・自分の食生活の問題点解決に向けて思考判断することができる。	・自分の食生活に関心を持ち、自ら家庭の食生活を改善・向上させることの意欲的に取り組もうとしている。	・ワークシートの作成 ・ワークシートの作成	・資料集　生活ハンドブック	＊授業は分野横断型で行う	○ ○ ○	◎	○	
5		3節　栄養と食品のかかわり 4節　食品の選び方と安全	・栄養・食品に関する科学的な知識や調理技術を身につけ、食生活に生かすことができる。 ・食品表示の意味を理解し、適切に食品を選択でき、食品衛生に食品を取り扱うことができる。	・栄養機能と食品、食品の特性と調理について科学的に捉えることができる。	・科学的な視点を持って、栄養や食品の特性を理解しようとしている	・ワークシートの作成 ・ワークシートの作成	・資料集　生活ハンドブック ・資料集　生活ハンドブック		◎ ○	○	○	
中間考査												
		5節　食事の計画と調理 6節　これからの食生活を考える	・栄養・食品・調理に関する基礎的な知識を生かし、献立を作成することができる。 ・食生活に関する問題や課題について理解できている。	・食品選択、栄養計算や献立作成など食事作りに向けて適切な判断ができる。 ・現代の食生活に関する課題の解決にむけて、思考判断することができる。	・調理実習においては、学んだ知識を生かし積極的に取り組もうとしている。	・実技実習 ・グループ討議	・資料集　生活ハンドブック ・資料集　生活ハンドブック		◎ ○	○ ◎	○	
6	第3章　子どもとかかわる	1節　子どもとは 2節　子どもの発達 3節　子どもの生活 4節　子どもをはぐくむ	・子どもの心身の発達や特徴について理解している。 ・子どもの生活習慣やその特徴について理解している。 ・子育ての意義について理解することができる。	・子どもとのよりよいかかわり方について自分で考え、表現できる。	・生命の尊さを理解し、自分の生育過程と将来を関連させ、学習しようとする意欲がある。 ・子どもを取りまく現状を知り、その課題の解決手段を考えようとしている。	・ワークシートの作成 ・ワークシートの作成 ・ワークシートの作成	・資料集　生活ハンドブック ・資料集　生活ハンドブック ・動画の視聴 ・資料集　生活ハンドブック		○ ○ ○	○	○ ○	
期末考査 7												
			・子どもの発達段階を考え、個々に応じて接することができる。	・保育実習を通して、保育の現状と考察をまとめることができる。	・保育実習において、子どもたちに積極的に触れ合い、子どもの特徴を理解しようとしている。	・保育実習　レポート			○	○	◎	
8	ホームプロジェクト 学校家庭クラブ		・家庭生活に関する課題を見つけ、具体的な解決方法を考え、実践することができる。	・自ら実施した課題と解決方法、その成果についてレポートにまとめることができる。		・レポートの作成	・資料集　生活ハンドブック		○	○		
課題テ												
9	第3章　子どもとかかわる 第4章　高齢者とかかわる	5節　子どものための社会福祉 1節　高齢者社会に生きる 2節　高齢者を知る	・子どもの発達段階に応じた社会環境や子供の福祉について理解できる。 ・高齢社会の現状や課題について考えをまとめることができる。 ・高齢者の心身の特徴や生活の状況について理解している。	・子どもを取りまく環境や地域・国の支援策や課題をまとめることができる。 ・高齢社会の課題を見つけ、その解決の方向を導き出すことができる。	・高齢者の心身の特徴を理解し、積極的に関わろうとしている。	・ワークシートの作成 ・ワークシートの作成	・資料集　生活ハンドブック ・資料集　生活ハンドブック		○ ○ ○	◎ ○	○	
10		3節　高齢者の自立を考える 4節　高齢社会を支えるしくみ	・介護技術や車いすの扱い方を理解している。 ・高齢期を支える社会的な制度・しくみについて理解している。	・高齢者の自立した生活とはどのようなものか、自分の考えをまとめることができる。		・ワークシートの作成 ・ワークシートの作成	・資料集　生活ハンドブック ・動画の視聴 ・資料集　生活ハンドブック		○ ○	○		
中間考査												
	第6章　食生活をつくる	5節　食事の計画と調理	・栄養・食品・調理に関する基礎的な知識を生かし、献立を作成することができる。	・食品選択、栄養計算や献立作成など食事作りに向けて適切な判断ができる。	・調理実習においては、学んだ知識を生かし積極的に取り組もうとしている。	・実技実習	・資料集　生活ハンドブック		◎	○	○	
11	第10章　経済的に自立する	1節　暮らしと経済 2節　将来のライフプランニング	・家庭経済国民経済のしくみを理解し、経済計画の重要性を認識できる。 ・生活資源について理解した上で生涯を見通し、ライフプランを設計していくことの重要性を理している。	・将来のライフイベントとその費用を考えることができる。	・経済のしくみを理解した上で、短期・長期の経済計画に意欲敵に取り組もうとしている。 ・自らのライフプランの充実向上に向けて主体的に取り組もうとしている。	・ワークシートの作成 ・ワークシートの作成	・資料集　生活ハンドブック ・資料集　生活ハンドブック		○ ○	○	◎ ○	
期末考査 12												
12	第8章　住生活をつくる	3節　住まいを計画する	・家族構成やライフステージに応じた住まいを考えることができる。	・ライフステージにあった住空間や住環境について考えを深めるこができる。	・よりよい住生活の創造に向けて住空間の計画や住環境に関心を持ち意欲的に取り組もうとしている。	・ワークシートの作成	・資料集　生活ハンドブック		○	○	○	
1	第6章　食生活をつくる	5節　食事の計画と調理	・栄養・食品・調理に関する基礎的な知識を生かし、献立を作成することができる。	・食品選択、栄養計算や献立作成など食事作りに向けて適切な判断ができる。	・調理実習においては、学んだ知識を生かし積極的に取り組もうとしている。	・実技実習	・資料集　生活ハンドブック		○	○	○	
2	第7章　衣生活をつくる	2節　衣服の素材の種類と特徴	・衣服の素材の種類や特徴について理解している。	・衣服の用途によって、適切な衣服素材を考え判断することができる。	・衣生活の改善・向上に積極的に取り組もうとしている。	・ワークシートの作成	・資料集　生活ハンドブック		○	○	○	
学年末考査 3												