

令和7年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	2単位
学科・類型		普通科I類		学年	第2学年
使用教科書		フードデザイン			
使用副教材等		家庭基礎、オールガイド食品成分表、調理BOOK			

【学習の到達目標】

学習の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の意義・役割、栄養や食品、調理の手法、料理様式・テーブルコーディネートなどの知識を習得し、実習に生かすことができる。 ・基本的な調理器具や、調理の手法の基礎理論を確実に理解することにより、様々な食品に対する適切な調理ができる。 ・実習の食品選択と調理において、身支度や食中毒などの衛生面にも考慮した安全な食生活を営むことができる。
---------	--

【学習指導計画及び評価方法等】

	学習内容	学習のねらい・指導上の工夫点・留意点
1 学 期	<p>理論</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理実習を行うにあたっての注意、説明 ・調理器具の種類と使い方 ・切り方の種類 ・食品の選び方 ・栄養バランスを考慮した1日の食事 <p>調理実習</p> <ol style="list-style-type: none"> ①肉じゃが、酢の物、赤だし、白米 ②スパゲッティミートソース、ミネストローネ、サラダ 	<p>理論</p> <ul style="list-style-type: none"> ・安全に調理するための留意点を理解する。 ・調理器具の種類を知り、適切な得ようになる。 ・包丁の種類を知り、食材に合わせて包丁を使い分けることができる。 ・食材に合わせた様々な切り方の技術を身につける。 ・旬の食材について知る。 <p>調理実習</p> <ol style="list-style-type: none"> ①炊飯器を使わないご飯の炊き方を習得する。 ②包丁の技術を向上させる。
2 学 期	<p>調理実習</p> <ol style="list-style-type: none"> ③スコーン、リンゴジャム ④フレンチサラダ、鶏肉のトマトソース煮込み ⑤回鍋肉、粟米湯 ⑥ピザ、ゼリー ⑦五目炊き込みご飯、ひじきの煮物 ⑧研修旅行献立（マレーシア） ⑨研修旅行献立（オーストラリア） ⑩クリスマス献立（カップケーキ） <p>理論</p> <p>北海道の伝統料理について</p>	<p>調理実習</p> <ol style="list-style-type: none"> ③ペクチンについて理解する。 ④肉を使った洋風煮物の作り方を知る。 生野菜の扱い方を習得する。 ⑤中華料理の知識を習得する。 片栗粉でのとろみの付け方を習得する。 ⑥パンを使った軽食を調理する。 世界の小麦粉料理について知る。 ⑦炊き込み飯の要点や洋風炊き込み飯について理解する。 ⑧⑨海外の郷土料理について知り、調理する。 ⑩季節の行事やイベント食の重要性について知る。 世界の行事食について知る。
3 学 期	<p>調理実習</p> <ol style="list-style-type: none"> ⑪ロールスポンジケーキ ⑫ハンバーグステーキ、コンソメスープ ⑬炒飯、もやしとハムの中華風サラダ ⑭肉じゃが、味噌汁、ひじきの煮物 	<p>調理実習</p> <ol style="list-style-type: none"> ⑪小麦粉の性質と調理上の特徴を理解し調理する。 ⑫ひき肉の種類と特徴や、ひき肉をよくこねる理由について理解する。 ⑬米粒の構造やジャポニカ種とインディカ種の違いについて理解する。 ⑭1度に3品作れるようになる。 煮物の要点やコツについて理解し、調理する。

令和7年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	保育基礎	単位数	2単位
学科・類型		普通科I類		学年	第2学年
使用教科書		保育基礎 実教出版			
使用副教材等					

【学習の到達目標】

学習の到達目標	保育の意義や方法, 子どもの発達と生活の特徴, 子どもの福祉や文化について理解し, 関連する技術を身につけ, 保育や子育て支援に寄与する資質・能力を養う。
---------	---

【学習指導計画及び評価方法等】

	学習内容	学習のねらい・指導上の工夫点・留意点
1 学 期	第1章 子どもの保育 第2章 子どもの発達 第4章 子どもの文化① 【実習】絵本の読み聞かせ	<ul style="list-style-type: none"> ・保育の意義と重要性について、幼稚園教育要領、保育所保育指針を取り上げながら、保育者にはどのような資質が求められるか、保育者観について考えを深める。 ・家庭での保育の現状、保育の場の保育環境の特徴・役割を理解する。 ・乳幼児期の身体的特徴と生理的特徴を捉え、発達の過程を理解する。 ・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、具体的な活動（読み聞かせなど）と通してその意義について理解する。
2 学 期	第4章 子どもの文化② 第3章 子どもの生活 【実習】子どもの着替え	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・適切な生活習慣の重要性を理解し、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。 ・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。
3 学 期	第5章 子どもの福祉 【実習】童謡と遊び	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの福祉に関心を持ち、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。 ・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。

令和7年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	食品	単位数	2単位
学科・類型		普通科I類		学年	第2学年
使用教科書					
使用副教材等		『フードデザイン』(実教出版) 『オールガイド食品成分表 2021』(実教出版)			

【学習の到達目標】

学習の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・手芸に関わる様々な技法の日本と世界の歴史について知識を習得する。 ・手芸の技術を習得し、自身のアイデアを用いて主体的に製作に取り組む態度を身につける。
---------	---

【学習指導計画及び評価方法等】

	学習内容	学習のねらい・指導上の工夫点・留意点
1 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・稲作(バケツ稲) ・夏野菜(ミニトマト)の栽培 ・農作理論学習 	<ul style="list-style-type: none"> ・器具や土づくりの方法を理論的に学習する。 ・夏野菜の種類や栽培方法、植える時期等を学習し、自分たちが選んだ野菜を自分たちで育てる。 ・田畑の土づくりを通して、食品に対する豊かな感性を育てる。
2 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・稲作、夏野菜栽培 ・夏野菜の収穫、調理 ・米の収穫 ・食品添加物について 	<ul style="list-style-type: none"> ・田畑の手入れを計画し、どのように作物が育つのか観察を行う。 ・夏野菜の調理を通して、自分たちで作物を育て上げた達成感を得る。 ・米の収穫、精米作業、調理をすることで、農作の大変さを感じながら感謝の心を育てる。 ・食品添加物の種類や役割、体に与える影響について知り、食品を選ぶ時のポイントを身に付ける。
3 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌づくり ・食品の加工について ・大量調理 豚汁づくり 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の身近な味噌を扱うことで、日本料理に関心を持たせる。 ・食品の加工について学び、食品の加工について理解する。 ・大量調理を通して、チームで協力して計画的に調理をする力を身に付ける。

令和7年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	ファッション造形基礎	単位数	2単位
学科・類型		普通科I類		学年	第2学年
使用教科書		ファッション造形基礎 実教出版			
使用副教材等					

【学習の到達目標】

学習の到達目標	<p>”・衣服の構成, 衣服材料の種類や特徴, 衣服製作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。</p> <p>・衣生活に関する課題を発見し, 合理的かつ創造的に解決する力を養う。</p> <p>・衣生活の充実を目指して自ら学び, 主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。”</p>
---------	--

【学習指導計画及び評価方法等】

	学習内容	学習のねらい・指導上の工夫点・留意点
1 学 期	第1章 衣服の構成 第2章 衣服の素材 衣服素材の種類	<ul style="list-style-type: none"> ・衣服に求められる着心地のよさを理解する。 ・衣服の2つの形状（平面構成衣服・立体構成衣服）や, 既製衣料サイズ表示を学ぶ。 ・体型の特徴や動作によって適した衣服があることを学ぶ。 ・年齢や着脱によって生じる様々な変化や影響を理解する。 ・制作キットを用いて, 繊維や繊維から成る糸や布の種類と特徴について理解する。 ・環境に配慮した新しい衣服素材や取り組みに関心をもつ。
2 学 期	第2章 衣服の素材 衣服素材の性能と 選択 第3章 制作の基礎	<ul style="list-style-type: none"> ・保温性, 通気性, 吸湿性・吸水性, 透湿性・防水性など, さまざまな衣服材料の性能を理解する。 ・デザインや着用目的など, 用途に合わせた衣服材料を適切に選択し, 取り扱える力をつける。 ・布地の種類や性質を理解し, それぞれの特徴に合わせた地直しや断ち方, 縫い方を習得する。
3 学 期	・制作 (iPad ケース) 第4章 着装	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な製作手順を身に付け, デザインを形にできる計画性と技術を向上させる。 ・衣服の着装について, 快適に過ごすための工夫や, からだの保護, 保健衛生的な観点の他, TPOへの配慮など様々な観点から考える。 ・衣生活に大きな影響を及ぼす流行についても, 個性や環境に関連して意見をだす。

