

令和7年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	保育実践	単位数	3単位
学科・類型		普通科I類		学年	第3学年
使用教科書					
使用副教材等					

【学習の到達目標】

学習の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・様々な媒体を通じて子どもに大切な文化を知り、制作することができるようになる。 ・子どもと遊ぶ際に気を付けることを学び、様々な媒体を使って一緒に遊ぶことができるようになる
---------	--

【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"> ・子ども文化についての歴史、遊び発達について ・子どもの誕生日カード制作 ・子どもに大切な絵本選び ・子どもに読み聞かせができる ・子どもの絵本製作 	<p>子どもの文化とは何かを知り、歴史的背景を知り、現代の遊びに必要なことを知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもの誕生日の大切さを知り、誕生日を祝う喜びを子どもに感じさせることができるような物を製作できるようにする。 ・子どもに読んでもらいたい絵本を選び、また他の人が選んだ本を知り、子どもにとって必要な本とは何かを知り、学ぶことができる ・子どもに楽しく聞いてもらえるように読み方を工夫するように指導する。 ・子どもに何を伝えたいかを考えて絵本を製作するようにさせる。
2 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの遊びの現状を知り、これから大切な遊びについて知る。 ・手作りのぬいぐるみ製作 ・子どもと文学について ・紙芝居製作 	<ul style="list-style-type: none"> ・現代の子どもの遊びの現状を知り、これから大切な遊びについてを考えて、子どもたちに伝えていきたい遊びを考えるようにする。 ・手縫いのおもちゃを作成することができ、手縫いの大変さを知り、おもちゃを大切に扱ってほしいと考えるようになる。 ・子どもは活字を読み理解するのではなく、ことばによって表現される世界の面白さを楽しさを指導する。
3 学 期	学習成果発表会の準備	<ul style="list-style-type: none"> ・3年間学んできたことを振り返り、身についた力を再認識する。 ・次年度以降の取り組みについて、後輩に伝授する。

令和7年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	調理	単位数	3単位
学科・類型		普通科I類		学年	第3学年
使用教科書		生活と福祉（実教出版）			
使用副教材等					

【学習の到達目標】

学習の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 行事食・郷土料理・供応料理等の食事の献立調理に必要な知識と技術を習得させる。 2. 栄養素のバランスを考慮した献立作成に必要な知識を身に付けさせる。 3. 食生活の充実向上を図るとともに、創造的に調理する能力と態度を育てる。
---------	---

【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	調理の基礎（復習） 春の献立 こどもの日の献立 滋賀の郷土料理 洋食 中華料理	<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの行事にふさわしい食事の献立調理に必要な知識と技術を習得させる。 ・旬の食材を用いた調理を学ばせる。 ・食品衛生の観点から、調理への姿勢を身に付けさせる。 ・西洋のマナーを中心に身に付けさせる。
2 学 期	七夕の献立 敬老の日の献立 御祝いの献立 洋食 中華料理 自由献立	<ul style="list-style-type: none"> ・もち米の調理理論を水分の吸水力やその特性から理解させる。 ・米粉を用いて、食物アレルギーに対する課題意識、主体的に解決する力を養う。 ・皿ではなく弁当箱の限られたスペースに栄養素のバランスと見た目の美しさを伴った盛り付けの技術を向上させる
3 学 期	クリスマスの献立 正月料理	<ul style="list-style-type: none"> ・クリスマスの供応食の調理を通して、他国の文化に触れ、食生活と文化のつながりを知る。 ・正月料理を通して、日本の郷土による違いを知る。

令和7年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	住生活デザイン	単位数	2単位
学科・類型		普通科I類		学年	第3学年
使用教科書					
使用副教材等					

【学習の到達目標】

学習の到達目標	生活と住居、住居の設計、インテリアデザインなどについての知識と技術を習得し、快適な住空間を自ら計画する能力と態度を身に付ける。
---------	---

【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"> ・住まいの基本 ・色彩の基本 ・各室のインテリア計画 ・室内計画 	<ul style="list-style-type: none"> ・住環境についての基礎知識を習得し、目的にあった室内計画ができる。 ・演習を通して、色彩がもたらす効果や作用について理解し、生活に応用できるような作品を製作させる。
2 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・インテリアの基本 ・透視図を描く 	<ul style="list-style-type: none"> ・インテリアについての基礎知識を習得し、目的にあった室内計画ができる。 ・演習を通して、色彩がもたらす効果や作用について理解し、生活に応用できるような作品を製作させる。
3 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・家族周期と住居 ・6m×6m間取り作成 ・設計した作品のプレゼンテーション 	<ul style="list-style-type: none"> ・家族周期を理解し、ライフステージに応じた住環境を整える方法を考えさせる。 ・ライフステージ、目的にあった住居の設計を考え、設計する技術を習得させる。 ・自ら考え、設計した作品の良さを、適切に発表する能力を身に付けさせる。

令和7年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	ピアノ実習	単位数	2単位
学科・類型		普通科I類		学年	第3学年
使用教科書					
使用副教材等					

【学習の到達目標】

学習の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・保育・教育現場で使用する楽曲のレパートリーを増やす。 ・基礎的なピアノ演奏技能の習得や楽典(調性と音程)の理解ができる。
---------	--

【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	<ul style="list-style-type: none"> ・ピアノ個人レッスン ・楽譜の読み方 ・コード伴奏について 	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児教育・保育の現場で使用される動揺を課題に取り上げ、レパートリーを増やし実践に役立てる。
2 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・ピアノ個人レッスン ・調号について ・ピアノ発表会 ・歌のパネルシアター 	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児教育・保育の現場で使用される動揺を課題に取り上げ、レパートリーを増やし実践に役立てる。 ・人前で演奏発表することに慣れ、実践力を身につける。
3 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・歌のパネルシアター発表会 	<ul style="list-style-type: none"> ・自然な発声で表情豊かに歌うとともに、言葉の明瞭な発音や言葉の意味を理解し、弾き歌いの技能を身につける。

令和4年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	栄養	単位数	2単位
学科・類型		普通科I類		学年	第3学年
使用教科書		フードデザイン 実教出版			
使用副教材等		オールガイド食品成分表 実教出版 / イラスト 調理BOOK 実教出版			

【学習の到達目標】

学習の到達目標	<p>”・栄養素の機能と代謝，各ライフステージにおける栄養，労働・スポーツと栄養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。</p> <p>・食生活の現状から栄養に関する課題を発見し，栄養面で健康の保持増進を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。</p> <p>・栄養状態の改善の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び，健康の保持増進に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	<p>人体と栄養 栄養素の機能と代謝 食事摂取基準と栄養 状態の評価 2章 1 栄養素のはたらき 2 ライフステージと栄養</p> <p>【実習】 離乳食 幼児食</p>	<p>・人体の構成成分と栄養素、食物の摂取、食物の消化と吸収について理解させる。</p> <p>・人体の構成成分の組成と栄養素との関わりについて扱い，具体的に理解できるように身近な事例を通して取り上げる。</p> <p>・食物が消化され吸収される仕組みについて，そしゃく及び胃や腸のぜん動運動などによる食物の物理的消化，吸収及び排泄せつなどの基礎的事項を扱う。</p> <p>・体内におけるエネルギーの出納や食品のエネルギー値の算定方法，日本人の食事摂取基準及び栄養状態の評価の意義と方法について理解できるようにする。</p>
2 学 期	<p>食事摂取基準と栄養 状態の評価 ライフステージと栄養 生理と栄養 3 食事摂取基準と 食事計画</p> <p>【実習】 成人期 スポーツと食事</p>	<p>・乳汁栄養，離乳栄養，偏食予防，間食の意義など，成長のための栄養と食事構成について扱う。青少年期については，成長や活動に必要な栄養と食事構成について扱う。学校給食，欠食や過食の防止などについても触れる。成年期については，生活活動に応じた栄養を中心に，生活習慣病予防の見地から栄養と食事構成，高齢期については，老化抑制，健康保持の見地から栄養と食事構成について扱う。</p>
3 学 期	<p>食物アレルギー 栄養障害</p>	<p>・エネルギーや栄養素の過不足によって生じる病気について原因と症状の概要を扱い，健康と栄養との関わりを理解できるように指導する。</p>

令和7年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	伝統文化	単位数	2単位
学科・類型		普通科I類		学年	第3学年
使用教科書					
使用副教材等					

【学習の到達目標】

学習の到達目標	日本の代表的な伝統文化である茶道の基本的技術と知識を習得させると共に、日常の作法の向上を目指す。
---------	--

【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"> 日本の伝統文化 茶道の作法 割稽古 	<ul style="list-style-type: none"> 伝統文化を学ぶ意義について理解させる。 道具の名称、袱紗さばきなど基本的な技術を習得させる。 「客の心得」についての知識・技術を習得し、お点前の基礎知識を習得する。
2 学 期	<ul style="list-style-type: none"> 茶道の作法 割稽古 	<ul style="list-style-type: none"> 道具の名称、袱紗さばきなど基本的な技術を習得させる。 亭主の点前についての基本的な技術・知識を習得させる。
3 学 期	<ul style="list-style-type: none"> 茶道の作法 日常の礼儀 	<ul style="list-style-type: none"> 茶道についての知識・技術および茶会の初歩的な作法を習得させる。 茶道で学んだ作法を関連させ、日常生活の立ち居振る舞いにも活かさせる。

令和7年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	生活デザイン総合演習 (保育)	単位数	3単位
学科・類型		普通科I類		学年	第3学年
使用教科書					
使用副教材等					

【学習の到達目標】

学習の到達目標	・実践的・体験的な学習活動を通して、職業人として専門的な知識と技術の定着を図る。
---------	--

【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"> ・壁画作成 ・紙芝居実践 ・保育園見学 	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでの造形表現の技術を用いて、壁画の作成を行う。四季の移り変わりや行事などのを表す壁画には、子どもの刺激となり、教材の役目を果たすことを理解させる。 ・舞台を使った紙芝居の実践を行う。
2 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・室内遊び (年代別) (童謡) 	<ul style="list-style-type: none"> ・年代にあわせた手遊び歌を扱う。歌詞や動きの狙いについて理解させ、子どもの発達などと絡ませながら取り扱う。 ・既存の手遊び歌を扱った後、童謡を取り上げ実演させる。
3 学 期	<ul style="list-style-type: none"> ・教材づくり ・看護 	<ul style="list-style-type: none"> ・手遊び歌に用いる教材づくりを行う。 ・子どもの看護について取り扱う。

令和7年度 学習指導計画

教科	家庭	科目	生活デザイン総合演習 (食物)	単位数	3単位
学科・類型		普通科I類		学年	第3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	・実践的、体験的な学習活動を通して、職業人として専門的な知識と技術の定着を図る。
---------	--

【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	製菓・製パン実習 ・クッキー ・マドレーヌ ・フロランタン ・シフォンケーキ ・メロンパン ・チーズタルト	<ul style="list-style-type: none"> これまでの調理技術に加え、時間をかけて作る製菓製パン実習を行う。 基本的な製菓、製パン技術を体験的に理解させる。
2 学 期	調理実習 製菓・製パン実習 ・豆乳を活用した製菓実習 ・スイートポテト ・チーズケーキ ・肉まん ・パイ生地を使った実習	<ul style="list-style-type: none"> アレルギー代替食品を活用し、様々な製菓実習を行う。見た目・味・食感などの違いを体験的に調べ、身近にあるアレルギーについての理解を深める。 季節の食材を取り入れ、旬について考えるきっかけを作る。
3 学 期	自由献立作成	<ul style="list-style-type: none"> 今までの調理技術の総まとめとして、自分で考えたレシピで製菓実習を行う。

