

シラバス〔技術・家庭科〕

学年	コース	教科	科目	単位数
中学1年		技術・家庭		2
教科書				
『新しい技術・家庭 家庭分野・技術分野』 東京書籍 「家庭科ワークノート 衣生活・住生活」 地域教材社				

授業のねらい（年間指導目標）		
生活に必要な知識や技術を学びます。そして自らが実際の生活の条件や環境の中で課題を見つけ、工夫し、解決していく力を身につけることを目標とします。		
授業の進め方（年間指導計画）		
	家庭分野	技術分野
1 学期	どうして衣服を着るのだろう 着方の工夫 日本の衣文化 浴衣の着方 衣生活に関する基礎技能 被服製作（手縫い）	iPad の操作及び基礎知識 各種アプリケーション設定 材料と加工の技術 製作品の設計
2 学期	必要な衣服の選択・手入れ 被服製作（ミシン縫い） よりよい衣生活を目指して	生物育成の技術 製作品の製作
3 学期	住まいの役割と安全な住まい方	情報技術の原理
評価方法		
定期考査、課題プリント、製作品、授業時の取り組み姿勢などにより評価する。		

備考

シラバス〔技術・家庭科〕

学年	コース	教科	科目	単位数
中学2年		技術・家庭		2

教科書

『新編 新しい技術・家庭 家庭分野』 東京書籍
「家庭科ワークノート 食生活」「家庭科ワークノート 家族・家庭生活」 地域教材社

授業のねらい（年間指導目標）

生活に必要な知識や技術を学びます。そして自らが実際の生活の条件や環境の中で課題を見つけ、工夫し、解決していく力を身につけることを目標とします。

授業の進め方（年間指導計画）

	家庭分野	技術分野
1 学期	食事の役割を考えよう 栄養素の種類と働きを知ろう 中学生に必要な栄養	材料と加工法
	調理実習 食品に含まれる栄養素	製作品の設計
2 学期	何をどのくらい食べれば良いか考えよう バランスのとれた食生活を考えよう	情報セキュリティ 社会の発展とエネルギー変換の技術
	食品の選び方 生鮮食品・加工食品について 地域の食文化を知ろう 調理実習	情報の技術
3 学期	家庭や家族の機能について考えよう 中学生としての自立を考えよう 家庭生活と地域の関わり	エネルギー変換 LEGO マインドストームを活用したプログラミング

評価方法

定期考査、課題プリント、製作品、授業時の取り組み姿勢などにより評価する。

備考

シラバス〔技術・家庭科〕

学年	コース	教科	科目	単位数
中学3年		技術・家庭		1

教科書

『新編 新しい技術・家庭 家庭分野』 東京書籍
「家庭科ワークノート 家族・家庭生活」
「家庭科ワークノート 消費生活・環境」 地域教材社

授業のねらい（年間指導目標）

生活に必要な知識や技術を学びます。そして自らが実際の生活の条件や環境の中で課題を見つけ、工夫し、解決していく力を身につけることを目標とします。

授業の進め方（年間指導計画）

1 学期	幼児の心と体の発達 幼児の生活習慣
	赤ちゃん人形を使った実習 幼児の生活と遊び おもちゃ作り 子どものおやつ作り
2 学期	消費者としての自覚を持つ 商品購入のシミュレーション 消費者トラブルの解決方法を考える 販売方法と支払い方法
	商品の選択と購入 消費者の権利と責任
3 学期	よりよい消費生活を目指して エネルギー消費と環境 持続可能な社会を目指そう 私たちにできること

評価方法

定期考査、課題やプリントの内容、提出状況、授業時の取り組みの姿勢などを総合的に評価する。

備考

シラバス [家庭科]

学年	コース	教科	科目	単位数
高校2年	未来探究	家庭	家庭総合	2
教科書				
『新家庭総合～パートナーシップでつくる未来～』 実教出版				

授業のねらい (年間指導目標)	
<p>食物領域と高齢者福祉領域を中心に学習します。食物領域では食糧問題や栄養素の特徴、調理の手順を実習もとりいれながら学びます。高齢者領域では高齢者の身体的特徴をふまえ、関わり方を学びます。</p>	
授業の進め方 (年間指導計画)	
1 学期	人と食物のかかわり 日本の食文化の形成 私たちの食生活 調理実習 野菜の切り方と計量
2 学期	栄養と食品の関わり 食品の選び方と安全 食事の計画と調理 調理実習
3 学期	これからの食生活を考える 高齢者とかかわる 豊かな高齢期を迎える仕組み
評価方法	
定期考査、課題やプリントの内容、提出状況、授業時の取り組みの姿勢などを総合的に評価する。	

備考

シラバス〔家庭科〕

学年	コース	教科	科目	単位数
高校2年	選抜	家庭	家庭総合	2
教科書				
『新家庭総合～パートナーシップでつくる未来～』 実教出版				

授業のねらい（年間指導目標）	
<p>食物領域と高齢者福祉領域を中心に学習します。食物領域では食糧問題や栄養素の特徴、調理の手順を実習もとりいれながら学びます。高齢者領域では高齢者の身体的特徴をふまえ、関わり方を学びます。</p>	
授業の進め方（年間指導計画）	
1 学期	人と食物のかかわり 日本の食文化の形成 私たちの食生活 調理実習 野菜の切り方と計量
2 学期	栄養と食品の関わり 食品の選び方と安全 食事の計画と調理 調理実習
3 学期	これからの食生活を考える 高齢者とかかわる 豊かな高齢期を迎える仕組み
評価方法	
定期考査、課題やプリントの内容、提出状況、授業時の取り組みの姿勢などを総合的に評価する。	

備考

シラバス [家庭科]

学年	コース	教科	科目	単位数
高校3年	進学	家庭	家庭総合	1
教科書				
『新家庭総合～パートナーシップでつくる未来～』 実教出版				

授業のねらい (年間指導目標)	
住居領域と保育領域を中心に学習します。住居領域では、「住まい」や「住まい方」について実習を交えながら学習します。保育領域では、子供の発達特性をふまえ、子どもとの関わり方や児童文化財の学習、また、子育て支援制度について学習します。	
授業の進め方 (年間指導計画)	
1 学期	<ul style="list-style-type: none"> 子どもを知る 子どもの体と心の発達
	<ul style="list-style-type: none"> 子どもの成長と生活 子どもの遊び おもちゃ作りと絵本 親になることを考えよう 健やかに育つ環境
2 学期	<ul style="list-style-type: none"> 健康的な住まい環境 安全な住まい環境
	<ul style="list-style-type: none"> 人と住まいの関わり 住まいの文化 住まいを計画する～平面計画シュミレーション～
3 学期	暮らしとリスク管理
評価方法	
定期考査、日々のプリント、実習・作業の取り組み方 など総合評価	

備考

シラバス [家庭科]

学年	コース	教科	科目	単位数
高校3年	特進	家庭	家庭総合	1
教科書				
『新家庭総合～パートナーシップでつくる未来～』 実教出版				

授業のねらい (年間指導目標)	
住居領域と保育領域を中心に学習します。住居領域では、「住まい」や「住まい方」について実習を交えながら学習します。保育領域では、子供の発達特性をふまえ、子どもとの関わり方や児童文化財の学習、また、子育て支援制度について学習します。	
授業の進め方 (年間指導計画)	
1 学期	<ul style="list-style-type: none"> 子どもを知る 子どもの体と心の発達
	<ul style="list-style-type: none"> 子どもの成長と生活 子どもの遊び おもちゃ作りと絵本 親になることを考えよう 健やかに育つ環境
2 学期	<ul style="list-style-type: none"> 健康的な住まい環境 安全な住まい環境
	<ul style="list-style-type: none"> 人と住まいの関わり 住まいの文化 住まいを計画する～平面計画シュミレーション～
3 学期	暮らしとリスク管理
評価方法	
定期考査、日々のプリント、実習・作業の取り組み方 など総合評価	

備考

シラバス [家庭科]

学年	コース	教科	科目	単位数
高校3年	S特進	家庭	家庭総合	1
教科書				
『新家庭総合～パートナーシップでつくる未来～』 実教出版				

授業のねらい (年間指導目標)	
住居領域と保育領域を中心に学習します。住居領域では、「住まい」や「住まい方」について実習を交えながら学習します。保育領域では、子供の発達特性をふまえ、子どもとの関わり方や児童文化財の学習、また、子育て支援制度について学習します。	
授業の進め方 (年間指導計画)	
1学期	子どもを知る 子どもの体と心の発達 子どもの成長と生活 子どもの遊び おもちゃ作りと絵本 親になることを考えよう 健やかに育つ環境
2学期	健康的な住まい環境 安全な住まい環境 人と住まいの関わり 住まいの文化 住まいを計画する～平面計画シュミレーション～
3学期	暮らしとリスク管理
評価方法	
定期考査、日々のプリント、実習・作業の取り組み方 など総合評価	

備考

シラバス [家庭科]

学年	コース	教科	科目	単位数
高校3年		選択	フードデザイン	2
教科書				

授業のねらい (年間指導目標)	
家庭総合で学習した内容をさらに深める形で、食品・栄養素の特徴、病態と栄養、調理実習などを学習します。全国高等学校家庭科食物調理技術検定4級合格を目指します。	
授業の進め方 (年間指導計画)	
1学期	全国高等学校家庭科食物調理技術検定の練習 食べ合わせ
	全国高等学校家庭科食物調理技術検定 病態と栄養
2学期	基礎的な調理技術の調理実習 各国の料理の特徴
	基礎的な調理技術の調理実習 各国の料理のマナー
3学期	献立作成
評価方法	
定期考査、授業プリント、実習の取り組み方・レポート など総合的に評価する。	

備考

シラバス [家庭科]

学年	コース	教科	科目	単位数
高校3年		選択	家庭看護福祉	2
教科書				

授業のねらい (年間指導目標)	
ハンディのある方、高齢者、子どもの特徴や状況を理解し、全ての人がよりよく暮らせる地域・社会を目指す態度を身につける。	
授業の進め方 (年間指導計画)	
1 学期	福祉に関わる職業調べ 発表まで 車椅子体験
	手話体験
2 学期	認知症について調べる 発表まで 認知症講座受講 高齢者の食事・調理実習
	高齢者施設見学 高齢者向け体操・メイクセラピー 体験 絵本の読み聞かせ講座
3 学期	養護施設訪問
評価方法	
定期考査、授業プリント、体験の取り組み方・レポート など総合的に評価する。	

備考

シラバス [家庭科]

学年	コース	教科	科目	単位数
高校3年		選択	発達と保育	2
教科書				
『子どもの発達と保育 育つ・育てる・育ち合う』（教育図書）				

授業のねらい（年間指導目標）	
乳幼児の発達発育について理解し、保育技術を高める。また、人が人として成長することの奥深さを理解し、育てる者としての気持ちを獲得する。	
授業の進め方（年間指導計画）	
1 学期	<p>子どもの発達の特性 発達と環境 身体発育と運動機能の発達 保育技術実習（折り紙・保育人形を用いた実習）</p> <p>乳幼児期のからだの発育 乳幼児期の発達の特徴 人間関係の発達 心の発達 保育技術実習（折り紙・保育人形を用いた実習）</p>
2 学期	<p>子どもの健康と生活 子どもの食事・幼児食の調理 子どもの衣服 子どもの遊びと生活 保育技術実習（おもちゃ製作・絵本の読み聞かせなど） 子どもの健康管理</p>
3 学期	子どもの福祉と子育て支援
評価方法	
定期考査、課題やプリントの内容、提出状況、授業時の取り組みの姿勢などを総合的に評価する。	

備考

シラバス [家庭科]

学年	コース	教科	科目	単位数
高校3年		選択	被服	2
教科書				

授業のねらい (年間指導目標)	
ミシンと手縫いの基礎縫い方法を確実に習得し、家庭科技術検定4級合格を目指す。 また、簡単な衣服の構成について理解し、製作できるようにする。	
授業の進め方 (年間指導計画)	
1 学期	基礎縫いの練習・ミシンの基本練習 全国高等学校家庭科被服製作技術検定4級内容 (基礎縫い巾着袋)
2 学期	簡単な被服製作 被服製作技術検定3級内容 (ショートパンツ) の製作
3 学期	デザイン画・手芸品の製作
評価方法	
製作課題の内容、取り組み状況、問題集プリントの提出状況や定期考査を総合的に評価する。	

備考