

校長		教頭		
----	--	----	--	--

平成29年度 家庭総合 シラバス

科目名	単位数	学年	学期	必修・選択	対象学科
家庭総合	2	3	全	必修	全学科

1 学習の到達目標

人の一生と家族、子どもの発達と保育、高齢者の生活と福祉、衣食住、消費生活などに関する知識と技術を総合的に習得させ、生活課題を主体的に解決するとともに家庭生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

2 成績評価

定期テスト、課題プリント、実習の取組状況等を総合的に判断し評価する。

3 使用教科書・教材

教科書：第一学習社「家庭総合 ともに生きる・未来をつくる」

教材：第一学習社「最新 生活ハンドブック 家庭 資料&成分表」

4 授業の展開と形態

HR クラス単位の一斉授業

5 学習内容と学習の進め方

- (1) 健康な食生活が営めるように栄養、食品、調理などの科学的知識を学習し、実験・実習を通して体験的に学ぶ。
- (2) 日常の生活を行っている住居の機能、住空間の使い方、住環境の整備の仕方について学ぶ。

期	月	指 導 項 目	学 習 活 動		時 数
			内 容	実習・体験的活動	
一 学 期	4	教科のガイダンス	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動の意義と実践方法について理解する ・調理実習班割り振り及び調理室の使用方法について 	※ (V) はビデオ教材 ※数字は調理実習	4
	5	第5章「食べる」 食生活の科学と文化 1. 人と食生活 2. 栄養と食品	<ul style="list-style-type: none"> ・食べることは、人が健康に生きていくための最も大事な営みであることを理解し、食物の役割を見つめ直し、その背景やあり方について考える ・包丁の正しい使い方を学ぶ <p>食生活を豊にするためには、家族の生活条件にあわせて食事計画をつくり、それを実践することが大切であることを理解し、献立・調理に関する基本的な知識と技術を身につけ、日常食の調理にチャレンジしてみる</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活診断 ・包丁の使い方・野菜の切り方 (V) 	8
	6	調理実習 1 和食 「親子どんぶり・すまし汁・きゅうりの梅肉和え」	<ul style="list-style-type: none"> ・混合だしの取り方を知る ・和食の食事作法を学ぶ ・簡単な和食を作る 	(2) 親子どんぶり・すまし汁・きゅうりの梅肉和え ・卵の調理性 (V)	8
	7	調理実習 2 和食 「魚のホイル焼き・すまし汁・黒米」 3. 食品の選び方	<ul style="list-style-type: none"> ・食品を選ぶときは単に「おいしい」ということだけでなく、食品表示をもとに安全・衛生面、栄養など品質面を、正確に読み取ることが大切であることを知る 	(3) 魚のホイル焼き ・日本型の食生活 (一汁三菜) ・和食のマナー (V) ・食品表示調べ	6
		調理実習 3 中華料理 「青楸楊牛肉絲・杏仁豆腐」	<ul style="list-style-type: none"> ・中華料理の食文化を理解する ・簡単な中華料理を作る ・寒天を使用したお菓子づくりを習得する 	(4) 青楸楊牛肉絲・杏仁豆腐	

期	月	指 導 項 目	学 習 活 動		時 数
			内 容	実習・体験的活動	
二 学 期	9	4. 食生活をデザインする	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の含まれ方は食品によって違うことを知り、栄養素をバランスよく摂取するためにも、それぞれの食品にどんな栄養素が含まれているのかを理解する ・日本の郷土料理を知り、沖縄の食文化について学ぶ 		8
	10	調理実習4 「ジュース・アーサ汁」	<ul style="list-style-type: none"> ・混合だし（豚・かつお）の取り方を知る ・簡単な沖縄料理を習得する ・野菜や海草などの下ごしらえなど、基本的な技術を学ぶ 	<ul style="list-style-type: none"> (5)混合だし（豚・かつお） (6)ジュース・アーサ汁 	6
	11	調理実習5 洋食 「マカロニグラタン・コンソメスープ」	<ul style="list-style-type: none"> ・偏った食事や不規則な食生活を続けていると、気がつかないうちに健康を害することになる。健康な食生活のあり方について考える ・洋食の食文化とマナーを学ぶ ・ホワイトソースの作り方を習得する ・オーブンを使用した簡単な洋食料理をつくる ・スープの作り方を学ぶ 	<ul style="list-style-type: none"> ・飽食時代のダイエット (V) ・洋食のマナー (V) (7)マカロニグラタン・コンソメスープ 	6
	12	調理実習6 自由献立 「弁当料理」	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでに学んだ知識と技術を活かし、弁当づくりを行う 	<ul style="list-style-type: none"> (8)弁当料理 ・献立作成 ・調べ学習 ・栄養価計算 ・調べ学習と発表 	4
		調理実験① 「糖度測定」	<ul style="list-style-type: none"> ・日頃飲む清涼飲料水の糖度測定を行い、食生活を見直すきっかけとする ・食料自給率について、世界の食事情について理解を深める ・卵の別立てを使ったケーキ作りを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ○糖度実験 ○着色料検出実験 	
		調理実習7 「フォンダンショコラ」		<ul style="list-style-type: none"> ・いのちの食べ方 (V) 	
		第4章 消費を考える 消費生活と資源・環境 1. 私たちの暮らしと経済 2. 消費者の権利と責任	<ul style="list-style-type: none"> ・消費行動における意志決定の過程とその重要性について理解する ・主体的な家計管理と家庭の経済計画の重要性について学ぶ ・消費者として主体的に判断し責任をもって行動できるようにする 	<ul style="list-style-type: none"> ・新聞切り抜き ・ストップ・ザ・悪徳商法(リーフレット) ・家計簿記入 ・資料 沖縄の自己破産現状 	2

期	月	指 導 項 目	学 習 活 動		時 数
			内 容	実 習 ・ 体 験 的 活 動	
三 学 期	1	第7章 住まう 住生活の科学と文化	<ul style="list-style-type: none"> ・ 歴史もふまえながら、住まいの役割について理解を深める ・ お茶会を通して、日本の伝統文化に触れ、和室について理解を深める ・ 快適に過ごすためには、住まいや住まい方をどう設計していけばよいか考える ・ バリアフリーの住居、地域の住環境などにも関心を持たせる。 ・ 沖縄の気候風土とすまいとの関連について理解させる 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 住居の歴史 ○お茶会 ・ 住居模型 ・ 新聞記事より収集 ・ 住宅情報誌 ・ 沖縄の住まい ・ 人にやさしい住まいのくふう (V) ・ 先人の知恵に学ぶ (V) 	6
	2	1. 人と住生活 2. 快適な住まいをめざして			