

平成30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：東京書籍「家庭総合 自立・共生・創造」

教材：東京書籍「Super Live View 家庭科 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 第6章 「食生活をつくる」 1. 食生活の課題について考える 5. 調理の基礎	<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 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ※(V)はビデオ教材 ※数字は調理実習 ・食生活診断 ・調理実習 基礎の基礎(V) ・包丁の使い方・野菜の切り方(V) 	4
	5	4. 生涯の健康を見通した食事計画	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・和食のマナー(V) ・食生活指針 ・食品群別摂取量の目安 	8
	6	調理実習1 和食 「魚のホイル焼き・みそ汁・黒米」	<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 	<ul style="list-style-type: none"> (1)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) 	8
	7	調理実習2 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"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> (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) 	6
		7. これからの食生活	<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 	<ul style="list-style-type: none"> ・飽食時代のダイエット(V) ・食&ユアヒューチャー(V) 	
		調理実習3 郷土料理 「ジューシー・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"> (3)ジューシー・アーサ汁 (4)混合だし(豚・かつお) ・いのちの食べ方(V) 	

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	2. 食事と栄養・食品	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の含まれ方は食品によって違っていることを知り、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	6. 食生活文化と知恵			6
		3. 食生活の安全性と衛生	<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 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示調べ 	
	11	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">調理実習 4</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">中華</div> 青楸榻牛肉絲・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 	(5) 青楸榻牛肉絲・杏仁豆腐	6
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">調理実習 5</div> 洋食 「マカロニグラタン・コンソメスープ」	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・スープの作り方を知る 	<ul style="list-style-type: none"> ・洋食のマナー (V) (6) マカロニグラタン・コンソメスープ 		
	12	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">調理実験①</div> 「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 	4
					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8章 住生活をつくる	<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 	<ul style="list-style-type: none"> ・住居の歴史 ○お茶会 (7) 抹茶と和菓子 	6
	2	1. 住生活について考える 2. 住生活の文化と知恵 第5章 経済生活を営む 4. 現在の消費生活 5. 消費者の権利と責任 6. これからの消費生活と環境 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">調理実習 6</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">菓子</div> 「フォンダンショコラ」			