

2026年度 家庭科シラバス

教科	家庭科	科目	家庭基礎	単位数	2	学年	2
学科 ・ コース	美術科 アート・イラスト・アニメーションコース						
教科 科 書	家庭基礎 自立・共生・創造 (東京書籍)		副 教 材	なし			
科 目 の 概 要	高校生が自分の暮らしや人生を、深く真剣に考えるためには、自分を知り、自分を受容することが大切である。 「生きること」について学び、自分らしく生きるためにまず、「生活の現状を知る」「生活課題を明らかにする」「実践的に学習する」「新しい生活を創造する視点をもつ」ことを目標とする。そこで、もう一度日常生活で自分自身にできること、生活を見つめ直し、将来自立して生活できるための知識を増やす。			評 価 の 観 点	【知識・技能】 生涯を見通して、生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。 【思考・判断・表現】 生涯を見通して、家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。 【主体的に学習に取り組む態度】 様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組み、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の向上を図るために実践しようとしている。		
				評 価 方 法	学習内容に応じて上記の3つの評価の観点を適切に配分し評価する。・定期考査 ・実習作品 ・平常点		
				学 習 方 法	・定期考査 ・実習作品 ・平常点		
授 業 内 容	1学期中間 ・生涯を見通す ・人生をつくる ・子どもとともに育つ 1学期期末 ・住生活をつくる ・経済生活を営む 2学期中間 ・食生活をつくる 2学期期末 ・衣生活をつくる ・持続可能な生活を営む 3学期 ・被服実習			備 考	プリントで授業を展開していくので、学習したことをその日のうちに復習する。実習等で実践したことは、家庭でも実践する。 実習を行う際には、時間を意識して自分たちで考え協力しあう。		

2026年度 家庭科シラバス

教科	家庭科	科目	(学) 食材と食文化	単位数	2	学年	2
学科 ・ コース	普通科 総合キャリア (共通)						
教科書	・フードデザイン (教育図書)	副教材	・新食品成分表FOODS (とうほう)				
科目の概要	・自分の食生活を振り返らせながら、これまでの食生活の変化や現状、そして現代の食生活の問題点を考えさせる。 ・食事の意義・役割・調理の手法・料理様式・デザインなどの知識を習得する。 ・調理実習を実際に行い、学習したことを実践する。			評価の観点	【知識・技能】 栄養、食品、調理、など必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。 【思考・判断・表現】 多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、課題を解決できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために主体的に計画・実践することができる。		
				評価方法	学習内容に応じて上記の3つの評価の観点を適切に配分し評価する。定期考査 ・ 発表点 ・ 平常点 (授業態度・提出物)		
	授業内容 1 学期 ・ 食事の意義と役割・食を取り巻く環境 ・ 食品の特徴 ・ 調理実習 2 学期 ・ 食品の選択と取り扱い ・ 調理操作・調理器具 ・ 調理実習 3 学期 ・ テーブルコーディネート ・ 調理実習			学習方法	・ プリントで授業を展開していくので、学習したことをその日のうちに復習する。 ・ 実習等で実践したことは、家庭でも実践する。 ・ おさらいプリントを解く。		
				備考			

2026年度 家庭科シラバス

教科	家庭科	科目	(学) 発達と保育	単位数	2	学年	2
学科 ・ コース	普通科 幼児教育コース						
教科書	保育基礎 (教育図書)		副教材	なし			
科目の概要	人間の発達には、乳児・幼児期の育て方がとても重要であることを理解し、体験学習などに役立てるようにする。 乳幼児用品の作成を行うことで、製作の技術を身につける。 乳幼児が心身ともに健康に成長するために必要な養育の方法を習得する。			評価の観点	【知識・技能】 子どもの発達の特性、生活と保育に関する知識を総合的に身に付けている。保育に関する基礎的・基本的な技術を総合的に身に付けている。 【思考・判断・表現】 子どもの発達をふまえ、現状について見直し、課題を見つけ、その解決をめざして思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身に付けている。 【主体的に学習に取り組む態度】 子どもについての関心を持ち、意欲的に学習に取り組み、子どもの発達や子育て支援に寄与していこうとする実践的な態度を身に付けている。		
				評価方法	学習内容に応じて上記の3つの評価の観点を適切に配分し評価する。定期考査を行う場合 考査・・・70～80% 平常点・・・20～30% 作品提出がある場合 作品・・・90% 平常点・・・10%		
				学習方法	プリントで授業を展開していくので、学習したことをその日のうちに復習する。実習等で実践したことは、家庭でも実践する。 作品作りの際には、対象者のことを想像し、その作品の意義を考える。		
授業内容	1学期中間 ・人間としての発達 ・乳幼児の発育 ・季節の壁面造形 1学期末 ・乳児用おもちゃ 「にぎにぎ・きゅうきゅう」の制作 ・紙皿シアター制作 2学期中間 ・乳幼児の精神発達 ・乳幼児の生活 2学期期末 ・スタイの制作 (ミシン実習・刺繍) ・季節の壁面造形 3学期末 ・コロコロサイコロ制作 ・季節の壁面造形			備考			

2026年度 家庭科シラバス

教科	家庭科	科目	(学) フードコーディネート	単位数	2	学年	3
学科 ・ コース	普通科 総合キャリアコース						
教科書	・フードデザイン(教育図書)	副教材	・新食品成分表FOODS(とうほう)				
科目の概要	自分の食生活を振り返らせながら、これまでの食生活の変化や現状、そして現代の食生活の問題点を考えさせる。 食事の意義・役割・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させる。 調理実習・調理実験を実際に行い、学習したことを実践させる。			評価の観点	【知識・技能】 栄養、食品、調理、など必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。 【思考・判断・表現】 多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、課題を解決できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために主体的に計画・実践することができる。		
				評価方法	学習内容に応じて上記の3つの評価の観点を適切に配分し評価する。 ・ 定期考査 ・ 発表点 ・ 平常点(授業態度・提出物)		
				学習方法	プリントで授業を展開していくので、学習したことをその日のうちに復習する。 ・ 実習等で実践したことは、家庭でも実践する。 ・ おさらいプリントを解く。		
授業内容	1学期 ・ 献立作成 ・ グループワーク・発表 ・ 日本料理 ・ 西洋料理 ・ 和菓子開発 2学期 ・ 西洋料理 ・ 中国料理 ・ 食文化 ・ 行事食 ・ ロールケーキ開発 3学期 ・ テーブルコーディネート ・ グループワーク・発表			備考			

2026年度 家庭科シラバス

教科	家庭科	科目	(学) フードコーディネート	単位数	2	学年	3
学科 ・ コース	普通科 スポーツコース						
教科書	・フードデザイン (教育図書)	副教材	・新食品成分表FOODS (とうほう)				
科目の概要	・栄養素がからだの中でどのようなはたらきをするか理解する。 ・ライフステージごとの栄養の特徴、食生活調理法の工夫などについて理解し、目的や条件に応じた献立作成ができるようになる。 ・食品の商品開発について学習する。 ・日本料理、西洋料理、中国料理のそれぞれの特徴や献立、マナーやサービスについて理解する。 ・調理実習を実際に行い、学習したことを実践する。			評価の観点	【知識・技能】 栄養、食品、調理、など必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。 【思考・判断・表現】 多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、課題を解決できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために主体的に計画・実践することができる。		
				評価方法	学習内容に応じて上記の3つの評価の観点を適切に配分し評価する。 ・ 定期考査 ・ 発表点 ・ 平常点 (授業態度・提出物)		
				学習方法	・プリントで授業を展開していくので、学習したことをその日のうちに復習する。 ・実習等で実践したことは、家庭でも実践する。 ・おさらいプリントを解く。		
授業内容	1学期 ・ 栄養素 ・ 献立構成 ・ 調理実習 2学期 ・ 栄養価計算 ・ 食文化 ・ 調理実習 3学期 ・ 調べ学習 ・ 発表			備考			