学校番号	332

令和８年度　家庭科

教科	家庭科	科目	生活文化	単位数	３単位	年次	３年次 (普通科文系)
使用教科書	なし						
副教材等	なし						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

選択科目「生活文化」では、１学期は被服分野、２・３学期は調理分野を中心に学びます。流れは、どちらもまず基礎となる知識や技術を学び、そして実習を行い知識と技術の習得を目指します。そして習得した知識と技術をもとに、自ら課題を設定し主体的に取り組むことでさらに技術や知識の深化、総合化を図ります。

２　学習の到達目標

【知識及び技能】

下記の知識・技術を身に着ける。

被服分野

- 布地の種類や特性に関する知識
- 正確な型紙の作成と布地の裁断技術
- 縫い代をきれいに仕上げるための技術
- 縫い目をきれいに仕上げるためのアイロン技術
- ミシン縫いの基本技術
- 裏地、ファスナー、ボタン、ポケットの取付方法

調理分野

- 衛生管理
- 基本的な包丁の握り方と切り方
- 調理器具の使い方
- 火加減（強火、中火、弱火の使い分け）
- サラダや和え物の基本技術
- 調理後の片付けと清掃
- 効率的な調理の進め方（レシピ［手順］の理解）
- 正確な計量の方法
- 下準備（皮むき、カット、下味など）
- 加熱調理の基本（炒め・煮・焼き・揚げ・蒸し）
- 調味料の使い方（味付け）

【思考力、判断力、表現力等】

習得した知識・技術を活かし、被服分野では余り布（切れ端）でオリジナルリメイクエプロンの作成。調理分野では、自己の生活から問題を見いだして課題を設定し授業時間内で完結できるオリジナル献立の作成と調理ができるようになる。

【学びに向かう力、人間性等】

個人だけでなく様々な人とも協働し最後まであきらめずに実習や課題に取り組む態度や、自分や家庭の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。

3　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技能	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	被服分野・調理分野の基礎的な内容について理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	習得した知識・技能を生か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。	習得した知識や自ら調べたものなどを組み合わせて検討し、そのうえでできる限り自身の生活を改善するための方法を自ら考え粘り強く取り組もうとしている。
上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。			

4　学習の活動

学 期	単元名	学習内容	単元（題材）の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
1	被服分野	1 被服の基礎知識 2 被服の基礎技術 3 継接ぎエプロン 4 カバン作成	a:・ミシンの基礎的な操作方法を身に着けている。 ・用具の適切な使用方法、布地の扱い方・適切な裁断縫製の技法を理解している。 ・オリジナル作品の型紙作りから製作まで一人で作業を行うことができる。 b:・型紙作り、印付け、裁断、縫製を理解し、工夫しながら一人で作業を行うことができる。 c:・技法の学びや実践を通して、作品制作に積極的に取り組んでいる。	ワークシート（活動） 実習 プリント学習	ワークシート（活動） グループワークおよびそのレポート 実習	ワークシート（活動） グループワークおよびそのレポート 実習
2	調理分野	1 調理の基礎知識 2 調理の基礎技術 3 調理実習①基礎 4 調理実習②基礎 5 調理実習③基礎 6 調理実習④基礎 7 調理実習⑥基礎 8 調理実習⑦基礎 9 調理実習⑧基礎 10 調理実習⑨基礎 11 食生活課題について 12 調理実習⑩応用 （食生活課題）	a:・よりよい食習慣を身につけ、生涯を健康に過ごすために、食生活の課題や食事の意義、食生活を取り巻く環境の変化などを理解している。 ・おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について理解しているとともに、目的に応じた調理に必要な技能を身に付けている。 b: 栄養素の種類と機能や食品の栄養的特質について、科学的な理解を深め自己の食生活について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。 c:食生活に関する諸問題に関心を持ち、食生活の課題改善に向けて主体的に取り組んでいる。	ワークシート（活動） 実習 プリント学習	ワークシート（活動） グループワークおよびそのレポート 実習	ワークシート（活動） グループワークおよびそのレポート 実習
3	調理分野	1 調理実習⑪応用 （オリジナル）	a:・よりよい食習慣を身につけ、生涯を健康に過ごすために、食生活の課題や食事の意義、食生活を取り巻く環境の変化などを理解している。 ・おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について理解しているとともに、目的に応じた調理に必要な技能を身に付けている。 b: 栄養素の種類と機能や食品の栄養的特質について、科学的な理解を深め自己の食生活について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。 c:自らの献立のコンセプトをしっかり発表でき、主体的に取り組むことができる。	ワークシート（活動） 実習	ワークシート（活動） グループワークおよびそのレポート 実習	ワークシート（活動） グループワークおよびそのレポート 実習

※　表中の観点について　a:知識・技能　b:思考・判断・表現　c:主体的に学習に取り組む態度