

令和6年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	家庭総合	単位数	2		
年組	1年1組		教科書(発行所)	家庭総合 自立・共生・創造(東京書籍)			
月	学習内容		学習の具体的な内容	評価の観点			項目
				知	思	態	
4	学校家庭クラブ活動 第1章 自分らしい人生をつくる	学校家庭クラブ活動 (1)生涯発達の視点 (2)青年期の課題 (2)青年期の課題 (3)目標を持って生きる (4)人生をつくる (5)家族・家庭を見つめる (6)これからの家庭生活と社会	学校家庭クラブ活動 (1)生涯発達の視点 (2)青年期の課題 (2)青年期の課題 (3)目標を持って生きる (4)人生をつくる (5)家族・家庭を見つめる (6)これからの家庭生活と社会	○	○	○	学習の目標 生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通し、よりよい社会の構築に向けて男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を育成することを目標とする。 人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活等について、生活を主体的に営むために必要な科学的な理解を深め、課題を設定し、解決策を構想し、実践しながら必要な技能を体験的・総合的に身に付ける。
5				○	○	○	
6				○	○	○	
7				○	○	○	
8				○	○	○	
9				○	○	○	
10				○	○	○	
11	第7章 衣生活をつくる	期末考査 (4)被服をつくる	期末考査 (4)被服をつくる	○	○	○	授業の進め方 1 生活を主体的に営むために必要な知識を身に付け、実験・実習を通して基礎的な技術を身に付ける。 2 家庭科ノート・調理実習ノートを活用する。 3 話し合い活動や資料制作・発表を通して、主体的に学習にのぞむ態度を身に付ける。
7				○	○	○	
8・9				○	○	○	
9				○	○	○	
10	第3章 高齢社会を生きる	ホームプロジェクトの実施 (1)被服の役割を考える (2)被服を入手する (3)被服を管理する (5)衣生活の文化と知恵 (6)これからの衣生活 (4)被服をつくる(振り返り)	ホームプロジェクトの実施 (1)被服の役割を考える (2)被服を入手する (3)被服を管理する (5)衣生活の文化と知恵 (6)これからの衣生活 (4)被服をつくる(振り返り)	○	○	○	学習の方法 平素から自身や家族、地域の人々の生活に興味・関心をもち、これまでの自分を客観的に振り返りながら授業に参画し、また、授業で学んだ事柄について普段の生活を通して復習を行うことで、知識・技能の定着を図る。 自身や家族の生活を維持・工場させるためにはどうすればよいかを常に考え、実践し、検証する。 さまざまな実験・実習に積極的に取り組み、基本的・発展的な技術を身に付ける。
11				○	○	○	
12				○	○	○	
12				○	○	○	
12	第5章 共に生き、共に支える	高齢者体験・介護体験 (1)私たちの生活と福祉 " (2)社会保障の考え方 " (3)共に生きる (1)これからの生活を創造する	高齢者体験・介護体験 (1)私たちの生活と福祉 " (2)社会保障の考え方 " (3)共に生きる (1)これからの生活を創造する	○	○	○	評価の観点 1 知識・技能 各分野において習得すべき知識や技能を身に付けているか。 2 思考・判断・表現 生涯を見通して課題を設定し、解決策を考え、実践を検証し、考察したことを科学的に表現するなどして課題解決力を身に付けている。 3 主体的に学習に取り組む態度 さまざまな人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて自ら課題に取り組もうとする意欲や態度を身に付けているか。
1				○	○	○	
2				○	○	○	
3				○	○	○	
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。							
				評価の方法 期末考査、ノート提出、各種レポート、授業態度、実習態度、実習時の技能や成果を総合的に判断する。			

令和6年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	家庭基礎	単位数	2		
年組	1年2組・3組		教科書(発行所)	家庭基礎 自立・共生・創造 (東京書籍)			
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点			項目	
			知	思	態		
4 5 6 7	学校家庭クラブ活動	学校家庭クラブ活動について				学習の目標 生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通し、よりよい社会の構築に向けて男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を育成することを目標とする。 人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活等について、生活を主体的に営むために必要な科学的な理解を深め、課題を設定し、解決策を構想し、実践しながら必要な技能を体験的・総合的に身に付ける。 授業の進め方 1 生活を主体的に営むために必要な知識を身に付け、実験・実習を通して基礎的な技術を身に付ける。 2 家庭科ノート・調理実習ノートを活用する。 3 話し合い活動や資料制作・発表を通して、主体的に学習にのぞむ態度を身に付ける。 学習の方法 平素から自身や家族、地域の人々の生活に興味・関心をもち、これまでの自分を客観的に振り返りながら授業に参画し、また、授業で学んだ事柄について普段の生活を通して復習を行うことで、知識・技能の定着を図る。 自身や家族の生活を維持・工場させるためにはどうすればよいかを常に考え、実践し、検証する。 さまざまな実験・実習に積極的に取り組み、基本的・発展的な技術を身に付ける。 評価の観点 1 知識・技能 各分野において習得すべき知識や技能を身に付けているか。 2 思考・判断・表現 生涯を見通して課題を設定し、解決策を考え、実践を検証し、考察したことを科学的に表現するなどして課題解決力を身に付けている。 3 主体的に学習に取り組む態度 さまざまな人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて自ら課題に取り組もうとする意欲や態度を身に付けているか。 評価の方法 期末考査、ノート提出、各種レポート、授業態度、実習態度、実習時の技能や成果を総合的に判断する。	
	第1章 生涯を見通す	(1)人生を展望する (2)目標を持って生きる	○	○			
	第2章 人生をつくる	(1)人生をつくる (2)家族・家庭を見つめる	○	○			
	第3章 子どもと共に育つ	(3)これからの家庭生活と社会 (1)命を育む (2)子どもの育つ力を知る (3)子どもと関わる(4)子どもとの触れ合いから学ぶ (5)これからの保育環境 ホームプロジェクトの計画	○	○	○		
7	第4章 超高齢社会を共に生きる	(1)超高齢社会を共に生きる (2)高齢期の心身の特徴 (3)これからの超高齢社会	○		○		
8・9	第6章 食生活をつくる	(1)食生活の課題について考える (2)食事と栄養・食品 調理実習① (3)食品の選択と安全 (4)生涯の健康を見通した食事計画 調理実習② (5)調理の基礎(6)食生活の文化と知恵	○	○			
9			○		○		
10		(7)これからの食生活		○			
11	第7章 衣生活をつくる	(1)被服の役割を考える(2)被服を入手する (3)被服を管理する(4)衣生活の文化と知恵 (5)これからの衣生活	○		○		
12	第10章 持続可能な生活を営む	(1)持続可能な社会を目指して	○		○		
12	第8章 住生活をつくる	(1)住生活の変遷と住居の機能 (2)安全で快適な住生活の計画	○		○		
1	第9章 経済生活を営む	(3)住生活の文化と知恵(4)これからの住生活 (1)情報の収集・比較と意思決定 (2)購入・支払いのルールと方法 (3)消費者の権利と責任 (4)生涯の経済生活を見通す	○	○			
2	第5章 共に生き、共に支える	(5)これからの経済生活 (1)私たちの生活と福祉 (2)社会保障の考え方 (3)共に生きる	○		○		
3	第11章		○				
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。							

令和6年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	家庭総合	単位数	2		
年組	2年1組		教科書(発行所)	家庭総合 自立・共生・創造 (東京書籍)			
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点			項目	
			知	思	態		
4	第6章 食生活をつくる	(1)食生活の課題について考える 調理実習①	○	○	○	学習の目標 生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通し、よりよい社会の構築に向けて男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を育成することを目標とする。 人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活等について、生活を主体的に営むために必要な科学的な理解を深め、課題を設定し、解決策を構想し、実践しながら必要な技能を体験的・総合的に身に付ける。	
5		(2)食事と栄養・食品 調理実習②	○	○	○		
6		(3)食生活の安全と衛生 〃	○	○	○		
7		(4)生涯の健康を見通した食事計画 ライフステージと食事	○	○	○		
7		第2章 子どもと共に育つ	(5)調理の基礎 〃	○	○		○
8・9			(6)食生活の文化と知恵 (7)これからの食生活 (1)命を育む (2)子どもの育つ力を知る (3)親として共に育つ	○	○		○
9				○	○		○
10	○			○	○		
11	○			○	○		
12	第8章 住生活をつくる	(4)子どもの触れ合いから学ぶ (5)これからの保育環境	○	○	○		
1		(1)住生活について考える (2)住生活の計画と選択 (3)住生活の文化と知恵 (4)これからの住生活	○	○	○		
2			(1)私たちの生活と福祉 (2)社会保障の考え方	○	○	○	
3	第9章 生活を設計する	(3)共に生きる 生涯を見通す	○	○	○		
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。							

令和6年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	2	
年組	2年2組		教科書(発行所)	フードデザイン (実教出版)		
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点			項目
			知	思	態	
4 5 6 7	1章 食生活と健康	1節 食事の意義と役割 2節 食をとりまく現状 調理実習① 調理基本事項	○	○	○	学習の目標 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインとの食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 授業の進め方 1 フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践する技術を習得する。 2 調理実習ノートを活用する。 3 食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践する。
	2章 栄養素のはたらきと 食事計画	2節 炭水化物 3節脂質 4節 たんぱく質 5節ビタミン 6節 ミネラル 7節水・その他 8節 消化と吸収 9節 食事摂取基準と食事計画 10節 ライフステージと栄養計画	○	○	○	
	調理実習②計画	○	○	○		
	3章 食品の特徴・表示・ 安全	調理実習②調理	○	○	○	
	8・9 9	1節 食品の特徴と性質 2節 食品の生産と流通 3節 食品の選択と表示 4節 食品の衛生と安全	○	○	○	
	4章 調理の基本	1節 調理とおいしさ 2節 調理操作・調味操作	○	○	○	
	10 11	料理様式とテーブル コーディネート	2節テーブルコーディネート 調理実習③ 調理実習④ 発酵	○	○	
12			○	○	○	
12 1 2 3	5章 食をめぐる問題	3節 年中行事と伝統食 1節 現代社会と食問題 ひとり立ちサポート教室 計画 ひとり立ちサポート教室 実習 調理実習振り返り 食品学実験実習(添加物) 食品学実験実習(味) 調理実習⑥ これからの食生活をつくる	○	○	○	1 知識・技能 栄養、食品、献立、調理など、必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を身に付けている。 2 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、自ら課題を発見・解決し、より豊かな食生活を創造できる。 3 主体的に学習に取り組む態度 習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。 評価の方法 期末考査、ノート提出、各種レポート、授業態度、実習態度、実習時の技能や成果を総合的に判断する。
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。						

令和6年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	2	
年組	3年1組		教科書(発行所)	フードデザイン(実教出版)		
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点			項目
			知	思	態	
4	1章 食生活と健康	1節 食事の意義と役割 2節 食をとりまく現状 調理実習① 調理基本事項		○	○	学習の目標 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインとの食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。
5	2章 栄養素のはたらきと 食事計画	調理実習② 2節炭水化物 3節脂質 4節炭水化物 5節ビタミン 調理実習③	○	○	○	
6		6節 ミネラル 7節水・その他 8節消化と吸収 調理実習④	○	○	○	
7		9節 食事摂取基準と食事計画 10節 ライフステージと栄養計画 調理実習⑤計画	○	○	○	
			○	○	○	
			○	○	○	
			○	○	○	
			○	○	○	授業の進め方 1 フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践する技術を習得する。 2 調理実習ノートを活用する。 3 食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践する。
7	3章 食品の特徴・表示・ 安全	調理実習⑤調理 1節 食品の特徴と性質	○	○	○	学習の方法 平素から自身や家族、地域の人々の食生活に興味・関心をもち、これまでの自分を客観的に振り返りながら授業に参画し、また、授業で学んだ事柄について普段の生活を通して復習を行うことで、知識・技能の定着を図る。 自身や家族の生活を維持・向上させるためにはどうすればよいかを常に考え、実践し、検証する。 さまざまな実験・実習に積極的に取り組み、発展的な技術を身に付ける。
8・9		2節 食品の生産と流通 3節食品の衛生と安全	○	○	○	
9		3節 食品の選択と表示 調理実習⑥	○	○	○	
10	4章 調理の基本	1節 調理とおいしさ 2節調理・調味操作 調理実習⑦	○	○	○	
11		2節テーブルコーディネート 調理実習⑧文化祭に向けて 調理実習⑨文化祭に向けて 調理実習⑩文化祭に向けて 調理実習⑪調理	○	○	○	
12		期末考査	○	○	○	評価の観点 1 知識・技能 栄養、食品、献立、調理など、必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を身に付けている。 2 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、自ら課題を発見・解決し、より豊かな食生活を創造できる。 3 主体的に学習に取り組む態度 習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。
12	5章 食をめぐる問題	3節 年中行事と伝統食 1節 現代社会と食問題		○	○	評価の方法 期末考査、ノート提出、各種レポート、授業態度、実習態度、実習時の技能や成果を総合的に判断する。
1		食品学実験実習① 食品学実験実習② これからの食生活	○	○	○	
2			○	○	○	
3			○	○	○	
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。						

令和6年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	保育基礎	単位数	3	
年組	3年1組・2組		教科書(発行所)	保育基礎 (実教出版)		
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点			項目
			知	思	態	
4	第1章 子どもの保育	1節 保育の意義 2節 保育の方法 3節 保育の環境	○	○		学習の目標 保育の意義や方法、子どもの発達と生活の特徴、子どもの福祉や文化について理解し、関連する技術を身に付け、保育や子育て支援に寄与する資質・能力を養う。乳幼児の発達の特徴を理解し、乳幼児の生活と保育などに関する知識と技術を習得する。また、乳幼児の健全な成長に関心を持ち、乳幼児にかかわる意欲や能力、実践的な態度を身に付ける。 授業の進め方 教科書に従って、ワークシートを記入させる。ビデオを視聴したり、保育人形を使い保育技術を指導する。遊びの学習では手作り遊具を作る、折り紙を折るなどの実習を行い技術を身につけさせる。
5	第2章 子どもの発達	1節 子どもの発達の特徴 2節 子どものからだの発達 3節 子どもの心の発達	○	○		
6		月齢・年齢別の発達と保育	○			
	第4章	1節 子ども文化の意義と支える場	○			
7	子どもの文化	2節 子どもの遊びと表現活動	○			
7		子どもの遊びを考える		○	○	
8・9	第3章 子どもの生活	1節 子どもの生活と養護 製作実習	○		○	
9		〃	○		○	
		〃	○		○	
10		2節 生活習慣の形成 製作実習	○	○	○	周りの生徒と共同しながら主体的に学び、保育に関わる知識や技術を身につける。実際に乳幼児とふれあう学習など、実践的な学習活動をとって保育技術を習得する。保育に関わる課題について思考を深め、課題を発見する。
		〃	○		○	
11		3節 健康管理と事故防止 文化祭に向けて	○	○	○	
	第5章	文化祭を振り返って	○	○	○	
12	子どもの福祉	1節 子ども観	○			評価の観点 1 知識・技能 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。 2 思考・判断・表現 子どもの発達や保育に関わる現状について理解を深めたくえて課題を発見し、思考を深め、適切に判断し、工夫して創造することで解決しようとする。 3 主体的に学習に取り組む態度 子どもの発達や保育に関心を餅、子どもの健やかな発達や保育に寄与していかうとする実践的な態度を身に付けている。
12		2節 子どもの福祉 実習 幼児との交流	○		○	
		〃 交流を振り返る		○		
1		3節 子育て支援	○			
		学年末考査	○	○		
2						評価の方法 期末考査、ノート等の提出物、授業・実習時の態度や成果物、各種レポートなどを総合的に評価する。
3						
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。						