

【家庭生活Aグループ】シラバス

時数 2 時間 / 週

教科等のねらい

- ・卒業後の自立した生活を目指し、家庭生活を営む上で必要な能力を高め、実践的な態度を育てる。

主な指導内容

- ・衣生活（衣服の管理、洗濯、基礎縫い、アイロン掛け）
- ・食生活（栄養バランス、食品の切り方、献立、調理、片付け、食費）
- ・住生活（住環境、清掃、ゴミの分別）

評価方法

- ・観点（①関心・意欲・態度、②思考・判断・表現、③技能、④知識・理解）を設定し、複数職員の観察から評価する。
- ・単元のまとめとして、学習した内容の定着度を図るため、実技検査を実施する。
- ・プリントや宿題の提出率、家庭での実践の様子なども加味する。

指導計画

月	単元名	指導内容（◎重点）	主な学習活動	評価の観点
4月	・衣服の管理の仕方を覚えよう	・衣服に付いた汚れと人に与える印象について ◎取り扱い絵表示の見方 ・漂白剤の種類と使い方 ・衣服の保管の仕方	・イラスト等を使って、人に与える印象について話し合う。 ・様々な衣服の取扱い絵表示を見ながら確認し、主なものを覚える。 ・2種類の漂白剤を使用し、しみを取る洗濯実習を行う。 ・家庭での洗濯（宿題：3回） ・衣服の畳み方を練習する。	②④ ③
5月				
6月	・基礎縫いを練習し、巾着袋を作ろう	◎基礎縫い、ボタン付け練習 ◎巾着袋の作成 ・アイロンの温度、アイロン掛けの方向	・なみ縫い、まつり縫い、玉結び、玉止め、ボタン付けの練習をする。 ・基礎縫いを生かし、巾着袋を作成する。 ・完成した巾着袋にアイロンを掛ける。	③④
7月				
9月	・栄養について学ぼう ・食品の切り方を身に付けよう	◎五大栄養素 ◎3つの食品群 ・加工食品のカロリーと栄養 ・食品の切り方	・栄養素、食品群を理解し、食品を分類する。 ・身近な食品やお菓子などのカロリーや栄養を調べる。 ・食品の切り方を学び、家庭で実践する。（宿題：3回）	②③ ①③
10月	・簡単な調理ができるようになる	・食器の洗い方、片付け方、カップラーメンの作り方 ・冷凍野菜の温め方、インスタントスープの作り方	・食器の洗い方、片付け方を確認する。お湯を沸かしてカップ麺を作る。 ・電子レンジの使い方を覚え、冷凍食品を扱えるようになる。	①③ ④
11月				

12月		<ul style="list-style-type: none"> ・コンソメスープの作り方 ・野菜サラダ、ゆで卵の作り方 ・サンドイッチの作り方 	<ul style="list-style-type: none"> ・洋風だし、野菜の千切りを使ったコンソメジュリエヌを作る。 ・生野菜の取扱い方、ゆで卵の作り方を練習する。 ・数種類の具が入ったサンドイッチを作る。 	③④
1月		<ul style="list-style-type: none"> ・レトルトソースを使ったスパゲッテの作り方 ◎シチューとカレー（市販ルー使用）の作り方 ◎スクランブルエッグの作り方 ◎一食分を調理し、費用を計算（パン、スープ、ハムエッグ、サラダ） ・切り方テスト 	<ul style="list-style-type: none"> ・作り方を読み取り、ゆで時間等を計って作る。 ・野菜を切り、シチューとカレーを作る。 ・卵料理のポイントを押さえ、スクランブルエッグを作る。 ・自分の一食分を調理し、費用を計算する。外食と弁当、自炊との経費の違いを知る。 ・まとめとして、野菜の切り方テストを実施する。 ・家庭での調理。（宿題） カップラーメン（1回） 電子レンジの使い方（5回） 卵を割る（5回） 学習した中の献立（1回） 	①② ③
2月	・健康で安全な住まい環境とは	<ul style="list-style-type: none"> ◎室内環境の汚染原因と換気について ・電球の交換の仕方 ・片付け方のポイント ◎掃除機の掛け方、紙パックの交換 ・部屋の整理、清掃（掃除機）、電球交換 ◎ゴミの分別方法 	<ul style="list-style-type: none"> ・住まいの管理の仕方（換気、掃除、片付け方）などを学ぶ。 ・掃除機の掛け方や紙パックの交換など実際に練習する。 ・市や町の決まりに従ってゴミを分別する。 ・学んだことを家庭で実践する。（部屋の整理、掃除、電球交換等）宿題1回 	② ③ ④
3月	・復習テスト	・一年間の振り返り	・一年間の学習を振り返り、身に付いたことが実践できているか考える。	④