

教科等のねらい

- ・家庭生活上に必要な知識、技能を身に付け、主体的に取り組もうとする実践的な態度を育てる。

主な指導内容

- ・基本的生活習慣（衛生、排泄、食事のマナー、入浴、整理整頓）
- ・家事（清掃、調理、裁縫、洗濯）
- ・健康管理

評価方法

- ・観点（①関心・意欲・態度、②知識・理解、③技能、④思考・判断・表現）を設定し、複数職員
の観察から評価する。
- ・単元の終段で学習した内容が実際にできるか実技検査の機会を設定し、達成度を評価する。

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 5 6	「縫い物」 (生活に役立つ物を作る うー並縫い ふきん)	◎裁縫 ・針やアイロンの使い方 ・並縫い ・玉留めや玉結び	・裁縫道具の名前や使い方を 知り、準備や後片付けを行う。 ・安全に並縫いふきん、または ボンボンリースを制作する。 ・並縫いやアイロンがけを行う	①② ③④ ③
7 9 10 11 12	「夏の調理」 (バランスの 取れた食事を 作ろう) 夏の調理2品 ・ポテサラ(ハム、 コーン)+レトル スープ ・卵かけごはん +冷や奴+ インスタントみそ汁 <検定> 焼きそば検定(ピ マン、キャベツ、ハム)	◎調理 ○手洗い、消毒、マスクや エプロン、三角巾等の衛 生的な服装 ○食品や調理器具、道具の 基本操作 ・食材の洗い方、切り方、 加熱の仕方、調理手順 の理解 ・道具の準備、後片付け ○清掃 ・ゴミの分別や汚れの判 断	・調理に適した清潔な服装に整 え、丁寧に手洗いをする。 ・食品や用具の名前や安全な使 い方や衛生に気を付けて調理 をする。 ・使用した器具を洗って拭いて 片付ける。 ・調理後、身の回りのゴミ拾い を行い、用具を使って掃除を 行う。	④ ②③ ① ①
1 2 3	「掃除、洗濯」	◎家庭内の清掃 ・窓拭き ・はたきや埃取り ・掃除機のかけ方 ◎洗濯 ・洗濯器具の扱い方 ・洗濯物の干し方 ○身の回りの整理整頓 ・衣服の畳み方	・清掃用具の名前や安全な使 い方、衛生に気を付けて作業す る。 ・道具の準備をしたり、片付け をしたりする。 ・洗濯機の使い方を練習し、衣 服を干したり畳んだりする。	②④ ① ③

【デイリー・カリキュラム】

月	単元名	指導内容 (◎重点)	主な学習活動	評価の観点
通 年	「着替え」 (場面) ・登下校時 ・体育、配膳等 ・汗の始末時 など	○着替え場面の理解 ○身なりの確認 ○靴の着脱 ◎場面や気候に応じた衣服 の選択、調節 ◎汗の始末 ○脱衣した衣服の片付け	・スポーツや調理等、場面に応じて着替えをする。 ・衣服のある場所からかごを持ってきたり片付けたりする。 ・前後左右に注意をして衣服の着脱をする。 ・身だしなみが整っているか着替えた後に確認をする。 ・かかとを潰さずに靴を履く。	④ ① ③ ④ ②
	「排泄」	○排泄の知らせ ○衣服の操作 ○排尿、排便 ◎手洗い ○月経の処理 ○トイレの使い方	・プールや出かける前、又は出たいときに、教師に伝えてトイレに行き、排泄をする。 ・和式洋式問わず、周囲を汚さず排泄をする。 ・紙で拭き取る。 ・排泄後に石鹸で手を洗う。	④ ③ ③ ②
	「清潔」	○手洗い ○うがい ○歯磨き ○鼻かみ ○換気 ○検温	・手の汚れに注意をして洗う。 ・屋外での活動後、手洗いとうがいをする。 ・ハンカチを使って手を拭く。 ・食事前や排泄後などに手を洗う。 ・ティッシュで鼻をかむ。	③ ② ④ ① ③
	「異性との関わり方」	○身だしなみ ◎人との適切な関わり方 ・プライベートゾーン ・パーソナルスペース ・言葉遣い	・電機シェーバーでひげをそる。 ・シャツの裾や襟を整えて衣服の着脱をする。 ・身だしなみが整っているか着替えた後に確認をする。 ・異性との適切な距離や言葉遣いを知る。	③ ③ ④ ②

参考＜3年サイクルで検定を行う＞

H27 ピザトースト検定

H28 焼きそば検定 (ピーマン、キャベツ、ハム)

H29 ホットケーキ検定 (チーズ等を混ぜる)

教科等のねらい

- ・家庭生活に必要な知識、技能を身に付け、主体的に取り組もうとする実践的な態度を育てる。

主な指導内容

- ・基本的な生活習慣（衛生、食事のマナー、入浴、整理整頓）
- ・家事（清掃、調理、裁縫、洗濯）
- ・健康管理

評価方法

- ・観点（①関心・意欲・態度、②知識・理解、③技能、④思考・判断・表現）を設定し、複数職員の観察から評価する。
- ・単元の終段で学習した内容が実際にできるか実技検査の機会を設定し、達成度を評価する。

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 5 6	「縫い物」(生活に役立つ物を作ろう—ミシンで巾着)(2～3回)	◎裁縫 ・針やミシン、アイロンの使い方 ・玉結び、玉留め、並縫い	・裁縫道具の名前や使い方を 知る。 ・道具の準備や片付けを行 う。 ・並縫いやボタン付け、玉結 び、玉留めひも通し、アイ ロンがけ、ミシン縫いを行 う。	② ① ③
7 9 10 11 12	「バランスの取れた食事」 夏の調理は2点 ・ひやむぎ ・冷やし中華(薄焼き卵、ハム、きゅうり) <検定> チャーハン検定	◎調理 ○手洗い、消毒、マスクやエプロン、三角巾等の衛 生的な服装 ○食品や調理器具、道具の 基本操作 ・食材の洗い方、切り方、 火加減、調理手順の理 解 ・盛り付け等の食事の準 備 ・味の判別 ・道具の準備、後片付け ○栄養素及びその働きの理 解 ○清掃	・調理に適した清潔な服装に整 え、丁寧に手洗いをする。 ・安全や衛生に気を付けながら 調理する。 ・食品や用具の名前を理解す る。 ・使った食材の栄養面の働きを 知る。 ・適切な分量を計量し、材料を 適切に切る。 ・使用した器具を洗って拭いて 片付ける。 ・調理後、身の回りのゴミ拾い を行い、用具を使って掃除を 行う。	① ③④ ② ② ③ ① ①
1 2 3	「掃除、洗濯」	◎家庭内の清掃 ・洗剤の使用法を知り、 適切に扱う ・部屋の掃除の仕方(は たきや埃取り) ・掃除機のかけ方 ・家庭ゴミの分別 ・ごみを減らす工夫とり サイクル ◎洗濯(洗濯表示の見方) ・衣類の材料や汚れに応 じた洗い方の判断 ・洗濯器具の扱い方	・清掃用具の名前や安全な使 い方、衛生に気を付けて作 業する。 ・道具の準備をしたり、片付 けをしたりする。 ・教室の天井、棚、床を適切 な道具を使い掃除する。 ・基本的な種類のゴミを分 別する。 ・洗濯機の使い方を練習し、 衣服を干したり畳んだりす る。	②④ ① ③ ② ③

	<ul style="list-style-type: none"> ○身の回りの整理整頓 <ul style="list-style-type: none"> ・衣服の畳み方 ・衣類の整理の仕方 ◎『家庭の経済生活』 <ul style="list-style-type: none"> ・一人暮らしに必要な電化製品と経費 ・商品を選ぶ時のポイント ・材料や性能、取り扱い上の注意などの表示とマークの見方 ・購入方法、支払い方法 	<ul style="list-style-type: none"> ・一人暮らしに必要な電化製品を知り、必要を考える。 ・商品を選ぶときのポイントを理解し、買う物、方法を話し合っ決めて。 ・身の回りのいろいろな表示やマークの名前や意味を調べる。 	<ul style="list-style-type: none"> ②④ ①④ ①
--	---	--	---

【デイリー・カリキュラム】

月	単元名	指導内容	主な学習活動	評価の観点
通 年	「着替え」 (場面) ・登下校時 ・体育、配膳等 ・汗の始末時 など	○身なりの確認 ◎場面や気候、体調に応じた衣服の選択、調節	<ul style="list-style-type: none"> ・スポーツや調理等、場面に応じて着替えをする。 ・季節や気温、体調に応じて衣服を選択して着替える。 ・脱いだ衣服をたたんで片付ける。 ・身だしなみが整っているか着替えた後に確認をする。 	<ul style="list-style-type: none"> ② ④ ③ ④
	「異性との関わり方」	○二次性徴 ・男女の身体の違い ・男女の心の違い ◎異性との適切な関わり方	<ul style="list-style-type: none"> ・男女の心身の違いを知る。 ・自分も相手も大事にする付き合い方のルールやマナーを学ぶ。 ・嫌なことを誘われたときの断り方を練習する。 	<ul style="list-style-type: none"> ② ② ①
	「清潔」	○手洗い ○うがい ○着替え ○歯磨き ○洗顔 ○換気 ○検温	<ul style="list-style-type: none"> ・指先や手の甲など丁寧に手の汚れに注意をして洗う。 ・ハンカチを使って手を拭く。 ・汗をかいた後の手洗いやうがい、着替えをする。 ・食事前や排泄後などに手を洗う。 ・食後に歯を磨く。 ・毎朝顔を洗う。 ・季節や体調に応じて衣服を調節し、換気や検温を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ③ ① ④ ① ① ④
	「清潔な環境」	○校内の清掃 ・ほうきの掃き方 ・ちりとりの扱い方 ・雑巾のかけ方	<ul style="list-style-type: none"> ・清掃用具の名前を知り、安全な使い方と衛生面に気を付けて作業する。 ・汚れやゴミを残さず掃除する。 ・道具の準備をしたり、片付けをしたりする。 	<ul style="list-style-type: none"> ②④ ③ ①

参考＜3年サイクルで検定を行う＞

H27 カレーライス

H28 チャーハン

H29 親子丼(玉ねぎ、鶏肉、卵、貝割れ大根)