

# 家 庭

## 1 科目編成

改 訂 科 目 名	現 行		備 考
	科 目 名	標準単位数	
生活産業基礎			新設、原則履修科目
課題研究	課題研究	2～4	原則履修科目
家庭情報処理	家庭情報処理	2～4	
消費生活	消費経済	2～6	名称変更
発 達 と 保 育	保 育	3～6	整理統合
	小 児 保 健	4～8	
	小 児 心 理	3～6	
	小 児 福 祉	3～6	
児童文化	保育原理・技術	10～18	保育の一部を整理統合
家庭看護・福祉	家庭看護・福祉	3～10	
リビングデザイン	住 居	2～6	名称変更
服飾文化	被 服 製 作	4～12	被服製作の一部と服飾デザインの一部を整理統合
	被 服 材 料	8～18	
被 服 製 作	被 服 材 料	3～6	整理統合
ファッションデザイン	服 飾 デ ザ イ ン	8～18	名称変更
服飾手芸	手 芸	3～8	名称変更
フードデザイン	食 物	4～12	名称変更
食 文 化			新設
調理	調 理	12～18	
栄養	栄 養	3～4	
食品	食 品	3～4	
食品衛生	食 品 衛 生	3～4	
公衆衛生	公 衆 衛 生	3～5	
	家 庭 経 営	2～6	削除
	被 服 管 理	3～6	削除
19科目	23科目		

原則履修科目は、現行学習指導要領では「家庭情報処理」及び「課題研究」の2科目としているが、今回の改訂では「生活産業基礎」及び「課題研究」の2科目とされた。

## 2 改訂の基本方針

理科教育及び産業教育審議会答申において、専門教育における家庭科教育の改善・充実のための視点として、次のことが示された。

社会の少子高齢化が進むとともに、女性の社会進出や単身赴任などの増加による家事の社会化・外部化が進行している。国民のニーズは、物の豊かさから心の豊かさへ変化し、また、消費者ニーズも多様化していることに対応して、生活関連産業が高度化、サービス化していく状況が見られる。このような状況を踏まえ、次の視点に立った教育内容の充実が図られた。

- (1) 保育や家庭看護と介護などに関する教育内容の充実を図るとともに、生活関連産業の高度化、サービス化、消費者ニーズの多様化等に対応した教育内容の改善を図る。
- (2) 調理師養成制度の改正や、高等学校における保育士の受験資格廃止など、職業資格要件の変更等に対応して科目構成や内容の改善を図る。

### 3 改訂の内容

#### (1) 目 標

家庭の各分野に関する基礎的・基本的な知識と技術を習得させ、生活産業の社会的な意義や役割を理解させるとともに、家庭の各分野に関する諸問題を主体的、合理的に解決し、社会の発展を図る創造的な能力と実践的な態度を育てる。

今回の改訂においては、専門教育としての性格を明確にするため、現行の普通教育と専門教育に関する家庭科を同一の目標としている扱いを改め、職業に関する専門教科としての家庭科の目標を区別して明確に示すこととした。教科「家庭」では、衣、食、住、保育、家庭看護、家庭介護などに関して、プロとして従事できるようにするためのスペシャリストの基礎的・基本的な知識と技術を習得させることや、各分野にかかわる諸問題を主体的かつ合理的に解決できるようにすることなどの職業人としての自覚と意欲を持たせ、それらを通して社会の発展に貢献できる創造的な人材の育成を目指すことをねらいとしている。

#### (2) 各科目

相	目 標 と 内 容	内 容 の 取 扱 い ( 抜 粋 )
生 活 産 業 基 礎	<p>1 目 標 生活と産業とのかかわりについて理解させ、生活に関連する職業などへの関心を高めるとともに、必要な知識と技術を進んで習得しようとする意欲と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 生活と産業 (2) 社会の変化と生活産業 (3) 生活産業と職業 (4) 職業生活と自己実現</p>	<p>ア 内容の(1)については、食生活、衣生活、住生活、家庭経営、保育などの生活と、それらを支える産業とのかかわりを扱うこと。</p> <p>イ 内容の(2)については、社会の変化に伴う生活に関する価値観の多様化や消費者の多様なニーズにこたえるための生活産業の発展に関する基礎的な内容を扱うこと。</p> <p>ウ 内容の(3)については、各学科に関連した分野を取り上げて、産業の種類や特徴及び関連する職業について、具体的な事例を通して理解を深めさせること。</p> <p>エ 内容の(3)については、学科の特色や生徒の実態等に応じて、*食生活関連分野*衣生活関連分野*住生活関連分野*ヒューマンサービス関連分野の中から選択して扱うことができること。</p> <p>オ 内容の(4)については、専門科目の学習と職業生活とのかかわりを扱うこと。また、職業と職業資格について触れること。</p>
課 題 研 究	<p>1 目 標 家庭の各分野に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 調査、研究、実験 (2) 作品製作 (3) 産業現場等における実習 (4) 職業資格の取得 (5) 学校家庭クラブ活動</p>	<p>ア 生徒の興味・関心、進路希望等に応じて、内容の(1)から(5)までの中から個人又はグループで適切な課題を設定させること。なお、課題は内容の(1)から(5)までの2項目以上にまたがる課題を設定することができること。</p> <p>イ 課題研究の成果について発表する機会を設けるよう努めること。</p>

相	目 標 と 内 容	内 容 の 取 扱 い ( 抜 粋 )
家庭情報処理	<p>1 目 標 社会における情報化の進展と情報の意義や役割を理解させるとともに、情報処理に関する知識と技術を習得させ、生活産業の各分野で情報及び情報手段を活用する能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 高度情報通信社会と生活産業 (2) コンピュータの仕組みと情報処理 (3) 生活産業におけるコンピュータの活用</p>	<p>ア 内容の(2)及び(3)については、実習を中心として扱うこと。</p> <p>イ 内容の(3)の*情報の収集、処理、発信については、情報機器や情報通信ネットワークを利用した情報の収集、処理、発信ができるようにすること。*コンピュータシステムの活用については、CAD/CAMシステム、シミュレーションシステム、データベースシステム、生産管理システムなど、学科に関連するコンピュータシステムを取り上げて、実習を通して具体的に理解させること。</p>
消費生活	<p>1 目 標 財・サービスの選択と意思決定、消費者の権利と責任など消費生活に関する知識と技術を習得させ、環境保全に配慮した消費生活に寄与する能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 経済の発展と消費生活 (2) 財・サービスの選択と意思決定 (3) 消費者の権利と責任 (4) 消費生活演習</p>	<p>ア 内容の(2)については、身近な財・サービスを取り上げ、*多様化する流通・販売方法と消費者*生活情報の活用*金銭管理と消費者信用*契約と消費者の学習を通して適切な意思決定ができるようにすること。</p> <p>イ 内容の(4)については、内容の(1)から(3)までと関連させて、*商品研究又は*事例研究のいずれかを取り上げて、個人又はグループで適切な課題を設定させること。</p> <p>ウ 消費生活関連機関等との連携を図って指導の充実を図るよう努めること。</p>
発達と保育	<p>1 目 標 乳幼児の発達の特徴、乳幼児の生活と保育などに関する知識と技術を習得させ、子どもの健全な成長を図る能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 人間としての発達 (2) 乳幼児の発育・発達 (3) 乳幼児の生活 (4) 乳幼児の保育 (5) 乳幼児の福祉</p>	<p>ア 内容の(1)の*人間発達の中の乳幼児期については、乳幼児期が人間の発達の基礎を培う時期であることを理解させること。</p> <p>イ 内容(2)の*人間関係の発達については、乳幼児期は、特に、基本的人間関係の樹立のために「愛着」が重要であることを、具体的な事例を通して理解させること。</p> <p>ウ 実際に乳幼児と触れ合う学習ができるよう、幼稚園や保育所等との連携を十分に図ること。</p>
児童文化	<p>1 目 標 子どもと遊び、子どもの表現活動、児童文化財などに関する知識と技術を習得させ児童文化の充実を図る能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 児童文化の意義 (2) 子どもと遊び (3) 子どもの表現活動と児童文化財 (4) 児童文化施設 (5) 児童文化実習</p>	<p>ア 内容の(2)、(3)及び(5)については、実習を中心として扱うこと。</p> <p>イ 内容の(5)については、内容の(3)の表現活動や関連する児童文化財の中からいずれかを取り上げて実習させること。また、児童福祉施設、社会教育施設等との連携を図り、子どもとの交流を体験させるよう留意すること。</p>
家庭看護・福祉	<p>1 目 標 病気の予防と家庭看護、高齢者の介護などに関する知識と技術を習得させ、家族や高齢者の健康管理とともに、家庭看護や高齢者介護の充実を図る能力と態度を育てる。</p>	<p>ア 内容の(2)、(4)及び(5)については、実習を中心として扱うこと。</p> <p>イ 内容の(3)の*高齢者福祉の法律と制度については、高齢者福祉に関する法律や制度の趣旨と概要を扱うこと。*保健・医療・福祉サービスについては、高齢者に関する保健・医療・福祉サービスについて、具体的な事例を通して理解させること。</p>

種	目 標 と 内 容	内 容 の 取 扱 い ( 抜 粋 )
家庭看護・福祉	2 内 容 (1) 健康と病気 (2) 病気の予防と家庭看護の基礎 (3) 高齢者福祉の制度とサービス (4) 高齢者の自立生活支援と介護 (5) 家庭看護と介護の実習	ウ 内容の(4)の*自立生活支援の考え方については、高齢者の生活の質を重視し、高齢者の自己決定に基づく自立生活を支援することが重要であることを理解させること。 エ 内容の(5)については、校内での実習のみでなく、高齢者と接する機会を設けたり、医療機関や福祉施設等の見学や実習を取り入れたりするよう留意すること。
リビングデザイン	1 目 標 生活と住居、住居の設計、インテリアなどに関する知識と技術を習得させ、快適な住空間をデザインする能力と態度を育てる。 2 内 容 (1) 生活と住居 (2) 住空間の形態と構成 (3) 住居の平面計画 (4) インテリアデザイン (5) 住生活関係法規	ア 内容の(2)から(4)までについては、実験・実習を中心として扱うこと。 イ (3)の*平面計画の実習及び(4)の*インテリアデザイン実習については、個人又はグループで適切な課題を設定させること。 ウ 内容の(4)の*インテリアのデザイン要素については、色彩、形態、材質感などを扱うこと。*インテリアの構成要素については、床、壁、天井、家具、カーテンなどを扱うこと。*インテリアの表現技法については、インテリア計画の手順と表現技法を扱うこと。
服飾文化	1 目 標 被服の基本型と文化、着装などに関する知識と技術を習得させ、服飾文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。 2 内 容 (1) 被服の基本型と文化 (2) 服飾と流行 (3) 着装 (4) 服飾文化の伝承と創造	ア 内容の(3)については、洋服と和服の基本的な着装ができるようにすること。また、トータルコーディネートを扱い、社会生活上の着装のマナーにも触れること。 イ 内容の(4)については、(1)から(3)までの学習とかわらせて個人又はグループで適切な課題を設定させること。
被服製作	1 目 標 被服構成の基礎、構成技法、被服材料の特徴などに関する知識と技術を習得させ、被服を創造的に製作する能力と態度を育てる。 2 内 容 (1) 被服構成の基礎 (2) 被服の構成技法 (3) 被服材料の種類と特徴 (4) 洋服の製作 (5) 和服の製作	ア 内容の(2)については、立体裁断と平面製図の特徴や方法について、具体的な事例を通して理解させること。 イ 内容の(2)、(4)及び(5)については、実習を中心として扱うこと。 ウ 内容の(4)及び(5)については、学科の特色や生徒の実態等に応じて、いずれかを選択して扱うことができること。
ファッションデザイン	1 目 標 ファッションデザインの基礎、発想と表現法などに関する知識と技術を習得させ、ファッションを創造的にデザインする能力と態度を育てる。 2 内 容 (1) ファッションデザインの基礎 (2) ファッションデザインの発想と表現法 (3) ファッション産業 (4) 商品企画	ア 内容の(2)及び(4)については、実習を中心として扱うこと。 イ 内容の(3)については、ファッション産業の仕組みや動向の概要、業務内容と職種の関連などを扱うこと。 ウ 内容の(3)及び(4)については、学科の特色や生徒の実態等に応じて、いずれかを選択して扱うことができること。 エ 内容の(4)については、ファッションに関する情報収集から、商品を提案するまでの各段階の商品企画を扱うこと。

種	目 標 と 内 容	内 容 の 取 扱 い ( 抜 粋 )
服飾手芸	<p>1 目 標 手芸の種類と変遷、各種手芸の技法などに関する知識と技術を習得させ、手芸品を創造的に製作し、服飾に活用する能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 手芸の種類と変遷 (2) 服飾材料としての各種手芸の技法 (3) 手芸品の製作</p>	<p>ア 内容の(1)については、刺しゅう、編み物、染色、織物及びその他の手芸を、地域の伝統文化や歴史などともかかわらせて扱うこと。</p> <p>イ 内容の(2)については、刺しゅう、編み物、染色、織物及びその他の手芸の中から選択して、基礎的な技法を習得させること。</p> <p>ウ 内容の(3)については、計画を立てて作品の製作ができるようにすること。</p>
フードデザイン	<p>1 目 標 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食事を総合的にデザインする能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 食事の意義と役割 (2) フードデザインの構成要素 (3) フードデザイン実習</p>	<p>ア 内容の(1)については、現代の食生活の問題点にも触れること。</p> <p>イ 内容の(2)の*栄養及び*食品については、*調理の内容と関連付けて理解させること。</p> <p>ウ 内容の(2)の*調理及び*テーブルコーディネート並びに(3)については、実習を中心として扱うこと。</p> <p>エ 内容(3)の*テーブルコーディネートとサービスの実習については、日本料理、西洋料理及び中国料理の基本的なテーブルセッティング、テーマにふさわしいテーブルコーディネート及びサービスの方法を扱うこと。</p>
食文化	<p>1 目 標 食生活の変遷と文化、日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 食生活の変遷と文化 (2) 日本の食文化 (3) 世界の食文化 (4) 食文化の伝承と創造</p>	<p>ア 内容の(1)については、日本の食生活の変遷について各時代ごとの特徴を概観させ、食生活の文化的な側面に着目させること。</p> <p>イ 内容の(2)の*日常食、行事食、郷土料理については、日常の食事と地域に伝わる行事食や郷土料理を取り上げ、食のもつ文化的、歴史的な側面について考えさせること。*料理様式の発展については、伝統的な料理様式を取り上げ、その特徴や食卓作法を扱うこと。</p> <p>ウ 内容の(3)の*世界の料理の特徴と文化については、世界の主な食文化圏とその料理の概要について理解させること。</p> <p>エ 内容の(4)の*食文化の伝承と創造については、食文化の伝承の重要性について理解させるとともに、新たな食文化を創造しようとする意欲や態度を育成すること。</p> <p>オ 内容の(4)の*食文化の伝承と創造については、内容の(2)の*日常食、行事食、郷土料理及び(3)の*世界の料理の特徴と文化とかかわらせて実習を中心として扱うこと。</p>
調理	<p>1 目 標 様式別調理、集団調理などに関する知識と技術を習得させ、食生活の充実向上を図るとともに、創造的に調理する能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 調理の基礎 (2) 様式別の献立と調理 (3) 目的別・対象別の献立と調理 (4) 集団調理の管理と運営 (5) 食事環境とサービス</p>	<p>ア 内容の(2)については、代表的な献立を取り上げて実習させること。また、様式別の食器、食卓構成、食卓作法などにも触れること。</p> <p>イ 内容の(2)から(5)までについては、実験・実習を中心として扱うこと。</p> <p>ウ 内容の(5)については、内容の(2)から(4)までの関連を図って、サービス実習をさせること。</p>

相	目 標 と 内 容	内 容 の 取 扱 い ( 抜 粋 )
栄 養	<p>1 目 標 栄養素の機能と代謝、ライフステージや労働、スポーツと栄養などに関する知識を習得させ、健康の保持増進を図る能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 栄養素の機能と代謝 (2) 栄養摂取の基準と栄養状態の評価 (3) ライフステージと栄養 (4) 生理と栄養 (5) 病態と栄養</p>	<p>ア 内容の(2)の*エネルギー代謝については、エネルギー代謝の基礎的事項を扱うこと。*栄養摂取に関する基準については、栄養摂取に関する代表的な基準を扱うこと。*栄養状態の評価については、個人及び集団の栄養状態の評価の意義と方法について扱うこと。</p>
食 品	<p>1 目 標 食品の分類とその特徴、加工と貯蔵などに関する知識と技術を習得させ、食品を適切に活用して食生活の充実向上を図る能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 食品の分類とその特質 (2) 食品の加工と貯蔵 (3) 食品の生産と流通</p>	<p>ア 内容の(1)の*食品の成分と分類については、食品成分表の特徴による分類方法である食品群と、「日本食品標準成分表」を扱うこと。</p> <p>イ 内容の(3)の*食品の生産と食品需給については、多様化する食品の生産と食料需給の概要を扱うこと。 *食品の流通機構については、代表的な食品の流通機構の概要を扱うこと。</p>
食 品 衛 生	<p>1 目 標 食生活の安全と食品衛生対策など食品衛生に関する知識と技術を習得させ、安全で衛生的な食生活に寄与する能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 食生活の安全と食品衛生対策 (2) 食品の変質とその防止 (3) 食品添加物と表示 (4) 食中毒とその予防 (5) 食品の汚染、寄生虫 (6) 衛生管理と食品衛生関係法規</p>	<p>ア 内容の(6)の*衛生管理の方法については、実験・実習を通して具体的に扱うこと。</p> <p>イ 内容の(6)の*食品衛生関係法規については、食品衛生に関する法規の趣旨と概要を扱うこと。</p>
公 衆 衛 生	<p>1 目 標 環境衛生、母子保健、学校保健など、集団の健康と公衆衛生に関する知識を習得させ、疾病の予防と健康づくりに寄与する能力と態度を育てる。</p> <p>2 内 容 (1) 集団の健康と公衆衛生 (2) 環境衛生 (3) 疾病の予防と健康管理 (4) 母子保健 (5) 学校保健、労働保健 (6) 公衆衛生関係法規</p>	<p>ア 内容の(3)の*生活習慣病と高齢者の健康管理については、生活習慣病の実態とその予防及び高齢者の健康管理について、具体的な事例を通して理解させること。*感染症の予防については、感染症の発生要因、予防対策、消毒法などの基礎的事項を扱うこと。*精神保健については、精神の健康を左右する要因と精神保健活動に関する基礎的事項を扱うこと。</p>

[備 考]

「食文化」、「調理」、「栄養」、「食品」、「食品衛生」、「公衆衛生」は、調理師養成施設（調理師法施行規則の一部改正、平成10年4月1日から施行）として認可された学科において履修しなければならない科目である。

## 4 質疑応答

問1 「生活産業基礎」の「生活産業」とは、どのような産業をさすのか。また、取扱いの留意点は何か。

通商産業省の生活産業局では、生活産業とは、「衣食住にかかわる生活物資とサービス（ホームヘルパーも含む）やデザインなどにかかわる産業」としている。

「生活産業基礎」は家庭に関する学科の原則履修科目であり、取り扱う場合には、原料生産や流通全般にかかわることまでは含めず、生活者が直接利用できる衣食住や保育・福祉などを中心とする生活を支える産業とのかかわりを扱う。

この科目は、衣食住や保育・福祉などの学習を自分の生活をよりよくする立場から学ぶのではなく、生活に関連する産業や職業に従事する者として貢献できる力を身に付けることの意識付けをねらいとしている。

職業人として意識付けをする点で、各科目の基礎となるものであり、社会人講師を活用したり、地域の企業等への見学を実施したりするなど、産業や職業への関心を持たせるようにすることが必要な科目である。

問2 「家庭情報処理」の履修及び取扱いの留意点は何か。

現行学習指導要領において原則履修科目とされている「家庭情報処理」は、教科「情報」が必修になったことから、原則履修科目には含まれていない。「家庭情報処理」を履修させる場合、専門科目とかわらせた指導を展開することが求められる。

この科目は家庭に関する学科における専門科目であることから、生活産業におけるコンピュータの活用をねらいとしている。また、情報化の進展や中学校「技術・家庭」における情報教育の充実に対応し、内容が充実されている。

高度情報通信社会における産業や生活の変化に対応した情報機器の活用、情報通信ネットワークを利用した情報の収集、処理、発信ができるようにすることが求められており、さらに情報に対する責任などの情報モラル及び情報通信ネットワークシステムにおけるセキュリティ管理の重要性についても理解させるよう配慮する。

問3 「食文化」が新設されたのはなぜか。また、取扱いの留意点は何か。

この科目は、調理師法施行規則の一部改正（平成10年4月1日から施行）により、新たに「食文化」（1単位）の履修が求められたことに対応して設けられたものである。

日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得させる内容で構成されているが、新学習指導要領における「食文化」の内容の項目(4)「イ 調理師の業務と社会的役割」については、調理師養成施設として認可された食物科・調理科等以外の学科においては、学科の特色や生徒の実態等に応じて扱わないことができることが示されている。