

## 家 庭

### 1 教育課程研究協議会の経過（平成21年度～24年度）

平成21年度から平成24年度までの手引及び教育課程研究協議会の概要は次のとおりである。

	手 引 の 概 要	説 明 及 び 協 議 の 概 要
平成 21 年 度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 科目構成</li> <li>2 改訂の基本方針</li> <li>3 改訂の内容（目標、各科目）</li> <li>4 質疑応答（普通科や総合学科などにおいて履修させることが考えられる科目、ファッション造形基礎、ファッション造形、子ども文化、子どもの発達と保育）</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現行学習指導要領の科目構成との比較について</li> <li>・教科の目標について</li> <li>・各科目の目標と内容の構成について</li> <li>・研究協議「家庭科における思考力・判断力・表現力等の育成を図る指導内容・指導方法等について」</li> </ul>
平成 22 年 度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 全般的事項 （改訂の要点、専門科目の変遷）</li> <li>2 各科目 （生活産業基礎、課題研究、生活産業情報、消費生活、子どもの発達と保育、子ども文化、生活と福祉、ファッション造形基礎、ファッション造形）</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・目標の改善について</li> <li>・科目の改善について</li> <li>・各科目の改善及び科目「ファッション造形基礎」、「ファッション造形」の内容の構成及び取扱いについて</li> <li>・研究協議「言語活動の充実を図る指導内容・指導方法等について」、「少子高齢社会への対応、食育、消費者教育の推進など社会の変化に対応した課題に関わる指導について」</li> </ul>
平成 23 年 度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 教育課程の編成 （基本的な考え方、配慮すべき事項、特色ある教育課程の編成）</li> <li>2 指導計画の作成と内容の取扱い （指導計画の作成、内容の取扱い、「生活産業基礎」の指導計画）</li> <li>3 言語活動の充実を図る学習指導の実践例（生活産業基礎、フードデザイン）</li> <li>4 質疑応答 （生活と福祉、フードデザイン）</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育課程編成の基本的な考え方や配慮すべき事項について</li> <li>・指導計画作成上の留意点について</li> <li>・研究協議「専門教科『家庭』の各科目について」、「家庭科の学校設定科目について」</li> <li>・実践発表及び研究協議「家庭科における言語活動の充実など思考力、判断力、表現力等の育成や学習意欲の向上を図る指導内容・指導方法等について」</li> </ul>
平成 24 年 度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 学習指導の改善・充実 （学習指導の改善・充実の視点、効果的な学習指導）</li> <li>2 評価方法の改善・充実 （学習評価の基本的な考え方、学習評価における配慮事項）</li> <li>3 学習評価の具体例 （生活産業基礎、リビングデザイン）</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育課程の円滑な実施に向けた課題について</li> <li>・学習評価を生かした授業改善について</li> <li>・消費者教育について （北海道立消費者センターによる講義）</li> <li>・実践発表「言語活動の充実について」</li> <li>・研究協議「学習評価について」、「将来の地域産業を担う人材の育成について」、「消費者教育の指導上の課題について」</li> </ul>

### 2 指導と評価を円滑に行うための年間指導計画の作成

#### (1) 年間指導計画作成上の留意点

ア 家庭に関する各学科においては、家庭に関する科目に配当する総授業時数の10分の5以上を実験・実習に配当すること。また、実験・実習に当たっては、ホームプロジ

ェクトを取り入れることもできること。

イ 地域や産業界との連携・交流を通じた実践的な学習活動や就業体験を積極的に取り入れるとともに、社会人講師を積極的に活用するなどの工夫に努めること。

## (2) 「フードデザイン」における年間指導計画及び単元の指導計画の例

### ア 年間指導計画の例

【科目名】フードデザイン 【履修学年】2学年 【単位数】2単位									
【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、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。									
【評価の観点の趣旨】									
関心・意欲・態度		思考・判断・表現		技能	知識・理解				
食生活に関する諸問題に関心をもち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。		食生活を総合的に捉え計画・実践するために課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けている。		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技術を身に付けている。	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を身に付けている。				
月	単元	予定期数	評価規準に盛り込むべき事項						
			関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解			
4	オリエンテーション	1							
5	(1) 健康と食生活 ア 食を取り巻く現状 イ 食事の意義と役割	2	栄養状況、食料事情、食の安全及び環境との関わり、食習慣の形成、地域の食文化について関心をもち、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。	食の安全、地球環境に配慮した食の在り方、食文化などについて課題を見だし、その解決を目指して思考を深めている。	食生活の在り方などについて検討するための技術を身に付けている。	望ましい食習慣の形成や地域の食文化と関連させて、食事の意義と役割について理解している。			
		3							
6	(4) 食育と食育推進活動 ア 食育の意義 イ 家庭や地域における食育推進活動 (※1)	11	地域の食育推進計画や行政、事業者などが行っている食育推進活動について関心をもち、主体的に学習活動に取り組んでいる。	家庭や学校及び地域における食生活上の課題を見だし、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、表現している。	家庭や地域における食育を推進するために必要な技術を身に付けている。	食育基本法など食育を推進するための知識を身に付けている。			
7									
8									
9									
10	(2) フードデザインの構成要素 ア 栄養 イ 食品 ウ 料理様式と献立 エ 調理 オ テーブルコーディネート	17	食生活を総合的に計画・実践する意欲と態度を身に付けている。	食生活を総合的に計画・実践する上の課題を見だし、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を身に付けている。	栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を身に付けている。			
11									
12									
1									
2									
3	(3) フードデザイン実習 ア 食事テーマの設定と献立作成 イ 食品の選択と調理 ウ テーブルコーディネートとサービスの実習 (※2)	36	テーブルコーディネートとサービスを日常の食生活に应用するため、主体的に学習活動に取り組んでいる。	食事のサービスにおいて、コミュニケーションを円滑に図る心がけ、おもてなしの心、食べる人の心身の状態などへの配慮について、適切に判断し、表現している。	食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービスなどの技術を身に付けている。	食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービスなどの知識を身に付けている。			
1									
2									

※「評価規準に盛り込むべき事項」とは、学習指導要領の各科目の目標及び内容、各科目の評価の観点の趣旨、科目の評価の観点の趣旨を踏まえ、内容のまとまりごとに作成したものである。各学校は、生徒の実態に応じて、「評価規準に盛り込むべき事項」を具体化し、学習指導要領解説の記述を基に「評価規準」を作成する。

### イ 単元（題材）の指導計画「食育と食育推進活動」（※1）の例

科目「フードデザイン」に新設された「(4) 食育と食育推進活動」について、学校家庭クラブ活動と関連させるとともに、小・中学校、地域における社会教育団体、企業や事業所などと連携させて生徒が主体的に活動する指導計画例を示す。

学校家庭クラブ「トマトクラブ」の活動

トマトクラブは、科目「フードデザイン」を履修している学校家庭クラブ員で構成されている。主に、B町特産品の「トマト」等を活用した新レシピを開発する地域特産品開発プロジェクトを行う。また、B町農業協同組合、B町教育委員会、B町商工会議所など地域と連携し、B町食育推進計画を基に地域の食育推進活動を行っている。

【活動内容】

- B町特産品を活用した「新レシピ開発」
- 農業関係者等を招いた校内試食会及び活動実践報告
- B町役場主催「食育セミナー」における報告

【活動実績】

- B町小・中学校給食レシピ作成
- コンビニエンスストア会社との共同商品開発
  - ・「キーマカレーパン」の開発・販売
- イタリアンレストラン（S市）との連携
  - ・レストランランチのサービス体験
  - ・レストランシェフによるトマト調理指導（出前授業）



【企業との共同商品開発】

「(4) 食育と食育推進活動」の指導と評価の計画(例)(11時間)(※1)

- ①地域における食育推進活動 3時間(第1次)
- ②B町特産物「トマト」収穫体験 2時間(第2次)
- ③小・中学校における食育推進活動 3時間(第3次)
- ④食育推進活動の実践報告 3時間(第4次)

	【ねらい】／◆学習活動	評価の観点				・評価規準／◇評価方法
		関	思	技	知	
第1次	<p>【ねらい】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育基本法の趣旨を理解し、B町食育推進計画における「高校生による地元特産品開発事業」を通して、食育に関心を持ち、食育を推進する意欲をもつ。</li> </ul>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆食育基本法、B町食育推進計画等を調べ、町民の食育に関する意識調査を行う。</li> <li>◆調査結果等から食育について、レポートを作成する。</li> </ul>			●	●	<ul style="list-style-type: none"> <li>・B町民の食育に関する意識調査を実施し、調査結果を分析し、まとめることができる。◇アンケート集計、分析</li> <li>・食育基本法、B町食育推進計画から食育の意義、内容を理解している。◇レポート</li> <li>・食育に関心を持ち、B町のふるさと給食など食育推進活動に取り組もうとしている。◇観察法、レポート</li> </ul>
第2次	<p>【ねらい】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・トマトの収穫体験から、生産者の苦労や努力を実感を伴って理解し、食材が食卓に並ぶまでの過程を考え、消費者として食品を選択する能力を身に付ける。</li> </ul>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆収穫作業の服装に着替え、□□農園へ移動する。(B町教育委員会スクールバスを利用)</li> <li>◆トマトの収穫方法を学び、収穫する。</li> <li>◆生産者からトマト栽培の話聞く。</li> <li>※収穫したトマトは、ふるさと給食試作調理実習の食材とする。</li> </ul>	●			●	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫作業に意欲的に取り組んでいる。◇観察法、レポート</li> <li>・生産者の立場を理解し、生産者の苦労や努力を体験し、理解する。◇レポート</li> </ul>
※ふるさと給食「ニシパランチ」の献立作成等は、「(3) フードデザイン実習」の第1次で実施する。 外部講師：○○小学校栄養教諭						
第3次	<p>【ねらい】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ふるさと給食「ニシパランチ」献立を小・中学生と一緒に試食し、地産地消の必要性や地域特産品の調理方法などを説明することにより、生産者への感謝の心や郷土への愛着など食育推進活動を行う。</li> </ul>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ふるさと給食や地産地消について、小・中学生へ分かりやすい説明を考える。</li> <li>◆△△中学校及び○○小学校へ給食時間に合わせて移動する。</li> <li>◆献立を作成したふるさと給食「ニシパランチ」について、小・中学生に説明する。</li> <li>◆小・中学生と一緒に給食を試食し、子どもとのコミュニケーションを図る。</li> </ul>		●	●	●	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消の必要性や地域の特産品を食材としたふるさと給食の特徴について考え、文章にまとめている。◇プレゼンテーション資料</li> <li>・地産地消の必要性や地域の特産品を食材としたふるさと給食の特徴を小・中学生に説明することができる。◇プレゼンテーション資料</li> <li>・子どもと楽しく、おいしく食事をするために、コミュニケーションを図ろうとしている。◇観察法、感想文</li> </ul>
第4次	<p>【ねらい】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地元特産品を活用したレシピ開発や地域と連携した活動などの食育推進活動をまとめ、「B町食育セミナー」にて発表し、活動の成果と課題を整理する。</li> </ul>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆食育推進活動の実践内容、成果と課題をまとめ、プレゼンテーションを作成する。                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・トマトクラブの活動</li> <li>・ふるさと給食「ニシパランチ」の取組</li> <li>・B町ご当地メニュー「ニシパの恋人ランチ」の取組</li> </ul> </li> <li>◆ふるさと給食献立「タコライス」、新レシピ試作品「チーズケーキ」の試食を調理する。</li> <li>◆「B町食育セミナー」で実践を報告し、試作品を提供し、改善の方策を考える。</li> </ul>		●	●	●	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実践内容や活動の成果と課題について、まとめたり、発表したりしている。◇プレゼンテーション資料、発表内容</li> <li>・試食を提供する食数、配付方法を判断し、分量、提供時刻にあった調理手順を考え、適切な調理計画を作成することができる。◇調理計画表</li> <li>・試食の感想を踏まえ、「チーズケーキ」の改良方法を考えることができる。◇試作品改善プランシート</li> </ul>

### 3 観点別学習状況の観点ごとの総括

#### (1) 単元（題材）における観点ごとの評価の総括

生徒に身に付けさせる資質や能力を目標設定段階で明確にし、観点別学習状況の評価を行うとともに、評価の機能を生かしながら意図的、計画的な授業を通じて、教育課程のPDCAサイクルを確立させることが重要である。

単元（題材）においては、学習過程における評価情報を観点ごとに総括する。観点ごとの評価記録が複数ある場合の総括の方法としては、次のようなものが考えられる。

##### ア 評価結果のA、B、Cの数

ある観点でいくつかのまとまりごとに複数回行った評価結果のA、B、Cの数が多いものが、その観点の学習の実現状況を最もよく表しているとする考え方に立つ総括方法である。

例：3回評価を行った結果が「A B B」ならばBと総括する。

##### イ 評価結果のA、B、Cを数値に表す

ある観点でいくつかのまとまりごとに何回か行った評価結果A、B、Cを、例えば、A = 3、B = 2、C = 1のように数値によって表して、合計したり、平均したりすることで総括する方法である。

例：総括の結果をBとする判断の基準を  $[2.5 \geq \text{平均値} \geq 1.5]$  とすると「A B B」の平均値は、約2.3  $[(3 + 2 + 2) \div 3]$  で総括結果はBとなる。  
 評価A  $3 \geq \text{平均値} \geq 2.6$  評価B  $2.5 \geq \text{平均値} \geq 1.5$  評価C  $1.4 \geq \text{平均値} \geq 1$

#### (2) 単元（題材）における観点ごとの評価の総括の例（※2）

単元「フードデザイン実習」の指導計画（例）（※3）と上記(1)のイによる観点別評価の総括の方法を例示する。

#### (3) 学期末における観点ごとの評価の総括

単元（題材）ごとに総括した観点ごとの評価結果を基に行う場合と、学習過程における評価情報から総括する場合は考えられる。総括の方法は、(1)のア及びイと同様である。

#### (4) 学年末における観点ごとの評価の総括

学期末に総括した観点ごとの評価結果を基に行う場合と、単元（題材）ごとに総括した

【単元「(3) フードデザイン実習」の観点別評価の総括の例】（※2）

学習内容 \ 観 点	関意態	思判表	技能	知理
①B町小・中学校給食	B (2)	B (2)	A (3)	B (2)
②敬老の日の懐石料理	C (1)	B (2)	A (3)	B (2)
③飲茶	C (1)	B (2)	A (3)	B (2)
④クリスマスディナー	B (2)	B (2)	A (3)	B (2)
⑤おせち料理	A (3)	A (3)	A (3)	B (2)
点数化	$(2 + 1 + 1 + 2 + 3) \div 5 = 1.8$	$(2 + 2 + 2 + 3) \div 5 = 2.2$	$(3 + 3 + 3 + 3) \div 5 = 3.0$	$(2 + 2 + 2 + 2) \div 5 = 2.0$
単元での評価	B	B	A	B
	評価A $3 \geq \text{平均値} \geq 2.6$	評価B $2.5 \geq \text{平均値} \geq 1.5$	評価C $1.4 \geq \text{平均値} \geq 1$	

観点ごとの評価結果を基に行う場合などが考えられる。総括の方法は、(1)のア及びイと同様である。

実験・実習の多い教科の特質から、「努力を要する」状況（C）と判断される生徒への対応が遅れないよう、毎時間の授業における生徒の活動状況を的確に把握し、一人一人の生徒に応じた助言や具体例の提示などを行うことが大切である。

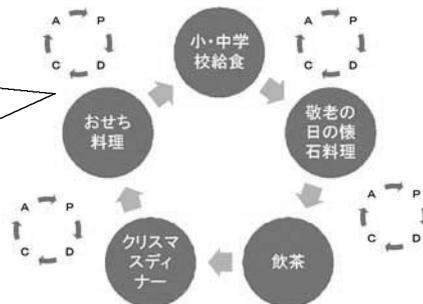
「(3) フードデザイン実習」の指導と評価の計画 (例) (36時間) (※3)

- ① B町小・中学校給食「ふるさと給食」 7時間 (第1次)
- ② 敬老の日の懐石料理 7時間 (第2次)
- ③ 飲茶 7時間 (第3次)
- ④ クリスマスディナー 8時間 (第4次)
- ⑤ おせち料理 7時間 (第5次)

評価規準は、「おおむね満足できる」状況と判断されるもの(B)を示している。

	【ねらい】 / ◆学習活動	評価の観点				・評価規準 / ◇評価方法
		関	思	技	知	
第1次	<p>【ねらい】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・初夏、学校給食、小・中学生の条件を考慮し、ふるさと給食「ニシパランチ」の献立を作成する。</li> <li>・ふるさと給食にふさわしい、調理、給食の配膳、レシピの説明を考え、実践する。</li> <li>・トマトを食材とした調理操作において、加熱による変化、加熱温度、加熱速度等についての知識と技術を身に付ける。</li> </ul>					
第2次	<p>【ねらい】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理、初秋、敬老の日、高齢者の条件を考慮し、敬老の日における懐石料理の食事テーマを設定し、目的に応じた献立作成ができる。</li> <li>・「敬老の日」の食事テーマにふさわしい、調理、テーブルコーディネート、サービスを考え、実践することができる。</li> <li>・揚げる加熱操作において、加熱による食品の変化、加熱温度、加熱速度等についての知識と技術を身に付ける。</li> </ul>					
	<p>◆初秋の敬老の日における高齢者を対象とした懐石料理について、具体的な食事テーマを設定する。</p> <p>◆設定した食事テーマに基づき、食品摂取基準、各条件を考慮し、献立を作成する。(2時間)</p> <p>【条件】①様式：日本料理 ②対象：70歳～85歳の高齢者 ③行事：敬老の日 ④季節：9月 ⑤調理課題：揚げる加熱調理 ⑥食費：700円(1食分)</p>			●	●	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢者の栄養の特徴、食生活上の留意点、日本料理の特徴や献立構成、工夫すべき調理法について、理解を深めている。 ◇献立表、定期考査</li> <li>・高齢者の栄養の特徴、食生活上の留意点、日本料理の特徴や献立構成、工夫すべき調理法を踏まえた献立を作成できる。 ◇献立表</li> </ul>
	<p>◆食事テーマにふさわしいテーブルコーディネートを考え、作成する。</p> <p>◆作成した献立に適した食品を選択、購入する。(2時間)</p>		●		●	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事テーマにふさわしい日本料理のテーブルコーディネートを考え、グループで検討し、表現している。 ◇テーブルコーディネートのセッティング</li> <li>・献立に適した食品を選択購入することができる。 ◇食品購入計画書、定期考査</li> </ul>
	<p>◆敬老の日の懐石料理を、効率よく、おいしく、きれいに調理する。(2時間)</p> <p>【視点】①食品衛生・安全 ②適切な食品の取り扱い ③揚げる調理操作の習得</p>			●	●	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生・安全に配慮し、適切に食品を取り扱い、日本料理の調理ができる。 ◇観察法、調理作品</li> <li>・揚げる加熱調理の適切な操作ができる。 ◇観察法、調理作品</li> </ul>
	<p>◆高齢者の心身の状態などに配慮した食事空間を演出し、食事サービスを行う。(1時間)</p>		●		●	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コミュニケーションを円滑に図り、おもてなしの心や高齢者の心身の状態などに配慮したサービスを工夫している。</li> <li>・日常の食生活に応用しようとしている。 ◇レポート</li> </ul>
第3次	<p>【ねらい】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中国料理、晩秋、昼食、20歳代の妊婦・授乳婦の条件を考慮し、飲茶における食事テーマを設定し、目的に応じた献立作成ができる。</li> <li>・昼食の食事テーマにふさわしい、調理、テーブルコーディネート、サービスを考え、実践することができる。</li> <li>・蒸す加熱調理において、加熱による食品の変化、加熱温度、加熱速度等についての知識と技術を身に付ける。</li> </ul>					
第4次	<p>【ねらい】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理、冬、クリスマスの条件を考慮し、クリスマスディナーにおける対象、食事テーマを設定し、目的に応じた献立作成ができる。</li> <li>・クリスマスディナーの食事テーマにふさわしい、調理、テーブルコーディネート、サービスを考え、実践することができる。</li> <li>・オープン加熱調理において、加熱による食品の変化、加熱温度、加熱速度等についての知識と技術を身に付ける。</li> </ul>					
第5次	<p>【ねらい】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理、冬、正月の条件を考慮し、おせち料理における対象、食事テーマを設定し、目的に応じた献立作成ができる。</li> <li>・おせち料理の食事テーマにふさわしい、調理、テーブルコーディネート、サービスを考え、実践することができる。</li> <li>・煮る、ゆでる加熱調理において、加熱による食品の変化、加熱温度、加熱速度等についての知識と技能を身に付ける。</li> </ul>					

「(3) フードデザイン実習」の指導においては、調理とテーブルコーディネートの実習を中心として扱うことから、5サイクルを繰り返すことによって学習の定着を図る。



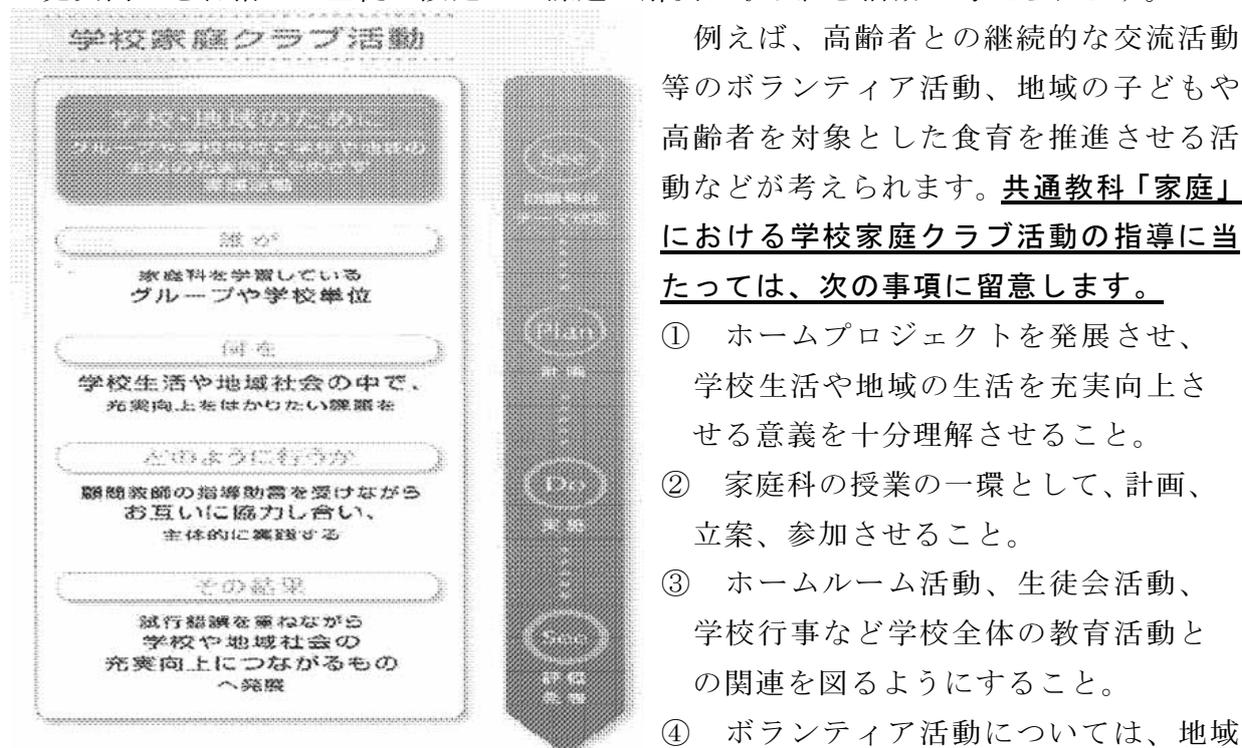
## Topic

### 学校家庭クラブ活動について

学校家庭クラブ活動は、学習指導要領第1章総則第5款の4「職業教育に関して配慮すべき事項」(4)のイにおいて「ホームプロジェクト並びに学校家庭クラブ(中略)などの活動を活用して、学習の効果を上げるよう留意すること」と示されており、家庭科で学ぶ内容の一つとされています。

専門教科「家庭」では、科目「課題研究」に位置付けられ、共通教科「家庭」の各科目「家庭基礎」、「家庭総合」及び「生活デザイン」のいずれかの科目で実践した学校家庭クラブ活動を発展させることをねらいとしています。

専門教科「家庭」の各科目で学習した知識と技術を生かして、学校生活や地域の生活の充実向上を目指して生徒が設定した課題の解決に取り組む活動が考えられます。



例えば、高齢者との継続的な交流活動等のボランティア活動、地域の子どもや高齢者を対象とした食育を推進させる活動などが考えられます。**共通教科「家庭」における学校家庭クラブ活動の指導に当たっては、次の事項に留意します。**

- ① ホームプロジェクトを発展させ、学校生活や地域の生活を充実向上させる意義を十分理解させること。
- ② 家庭科の授業の一環として、計画、立案、参加させること。
- ③ ホームルーム活動、生徒会活動、学校行事など学校全体の教育活動との関連を図るようにすること。
- ④ ボランティア活動については、地域

の社会福祉協議会などとの連携を図るように工夫すること。

#### 【全国高等学校家庭クラブ連盟】育てよう！私たちの未来

本連盟は、高校生が学ぶ学習内容の発展として実践的・体験的な活動のホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動を推進するための全国組織です。「高等学校家庭クラブ活動を推進し、クラブ員のホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動への研究意欲と資質の向上を図る」ことを目的として、昭和28年に結成されました。現在は、主な活動内容として、全国研究発表大会、全国指導者養成講座、機関誌「FHJ」の編集、各種コンクール・コンテスト、アメリカへの留学生派遣などを実施しています。

なお、平成27年7月に第63回全国高等学校家庭クラブ研究発表大会（北海道大会）が開催されます。本連盟の詳しい内容は、下記のURLで確認することができます。

【全国高等学校家庭クラブ連盟HP <http://www.kateikurabu-renmei.jp>】