

家 庭

1 教育課程の編成

(1) 教科の目標を達成するための教育課程編成上の留意事項

家庭に関する学科においては、家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、生活の質の向上と社会の発展を担う職業人として必要な資質・能力を育成することを目指している。

専門教科「家庭」においては、少子高齢化、食育の推進や専門性の高い調理師養成、価値観やライフスタイルの多様化、複雑化する消費生活等への対応などを踏まえ、生活産業を通して、地域や社会の生活の質の向上を担う職業人を育成するよう学習内容等の改善・充実を図るため、従前の20科目を21科目に改めた。

(2) 各教科・科目における標準単位数や履修における順序性等

ア 標準単位数

北海道教育委員会では、北海道立高等学校教育課程編成基準（令和元年（2020）年11月7日全部改正）において、専門教科「家庭」の標準単位数を【表1】のとおり示している。各学校においては、この標準単位数を踏まえ、適切な単位数を定める必要がある。

イ 専門教科の最低必履修単位数

家庭に関する学科においては、専門教科・科目について、全ての生徒に履修させる単位数は、25単位を下らないものとする。

ウ 原則履修科目

「生活産業基礎」及び「課題研究」の2科目を家庭に関する学科における原則履修科目として位置付けている。また、職業人に求められるマネジメント力を一層重視し、専門的な学習の動機付けとなる「生活産業基礎」は、入学年次で履修させ、社会の変化とライフスタイルの多様化や、伝統産業の現状と課題や今後の展望についても扱うようにする。

なお、「課題研究」は、専門教科に関する基礎的・基本的な学習の上に立ち、問題

【表1】専門教科「家庭」標準単位数

科 目	単位数
生活産業基礎	2～4
課題研究	2～4
生活産業情報	2～4
消費生活 ※	2～4
保育基礎 ※	2～6
保育実践 ※	2～8
生活と福祉 ※	2～6
住生活デザイン ※	2～8
服飾文化	2～4
ファッション造形基礎 ※	2～6
ファッション造形	4～10
ファッションデザイン	4～14
服飾手芸	2～4
フードデザイン ※	2～8
食文化	1～2
調理	4～14
栄養	2～3
食品	2～4
食品衛生	2～5
公衆衛生	2～4
総合調理実習	3

※については、普通科において生徒に履修させることが考えられる科目とする。

解決能力や生涯にわたって自発的、創造的に学習に取り組む態度を育てることから、卒業年次に履修させるようにする。

(3) 特色ある教育課程の編成

ア 学校設定科目

学校においては、生徒や学校、地域の実態及び学科の特色等に応じ、特色ある教育課程の編成に資するよう、学校設定科目を設定することができる。その際、学校設定科目の名称、目標、内容、単位数等については、教科家庭の目標に基づき、高等学校教育としての水準の確保に十分配慮する必要がある。

イ 専門教科・科目による必履修教科・科目の代替

専門教科・科目の履修によって、必履修教科・科目の履修と同様の成果が期待される場合においては、その専門教科・科目の履修をもって必履修教科・科目の履修の一部又は全部に替えることができる。例えば「生活産業情報」の履修により「情報Ⅰ」の履修に代替することなどが可能であるが、全部代替する場合は、「生活産業情報」の履修単位数は、2単位以上必要である。

2 指導計画の作成と内容の取扱い

(1) 指導計画作成に当たっての配慮事項

専門教科「家庭」においては、各科目における特質に応じた「見方・考え方」を働かせて学ぶことにより、事実等に関する知識を相互に関連付けて概念に関する知識を獲得したり、技術の深化・統合化を図ったりすることができる。

生徒の主体的・対話的で深い学びの実現を目指した授業改善を進める上で、より効果的な学習が展開できるように配慮すべき内容については、次のとおりである。

ア 指導計画作成上の配慮事項

単元などの内容や時間のまとまりを見通して、その中で育む資質・能力の育成に向けて、生徒の主体的・対話的で深い学びの実現を図ること。その際、家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、専門的な知識と技術などを相互に関連付けてより深く理解させるとともに、地域や社会の生活の中から問題を見いだして解決策を構想し、計画を立案し、実践、評価、改善して新たな課題解決に向かう過程を重視した実践的・体験的な学習活動の充実を図ること。【表2】は専門教科「家庭」における、主体的・対話的で深い学びの視点による授業改善の参考例である。

【表2】

主体的な学び	就業体験活動を通して、生活産業に関する仕事に直接関わることで、学習内容により興味・関心をもったり、自分が社会に貢献し参画できる存在であることを認識したりするなどして、学習意欲を喚起する。
対話的な学び	商品開発やファッションショーなどの場面において、産業界関係者や生徒同士と対話したり、協働したりする中で、課題解決に向けて、自らの考えを明確にしたり、他者と多様な価値観を共有したりして自らの考えを広め深める。
深い学び	生徒が、地域や社会の中から問題を見いだして解決策を構想し、計画を立案し、実践、評価、改善して新たな課題解決に向かうといった一連の過程の中で、家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせながら、課題の解決に向けて自らの考えを構想したり、表現したりすることで、資質・能力を育成しているかどうかの視点から授業改善を図る。

イ 実験・実習の配当時間

家庭に関する各学科においては、原則として家庭科に属する科目に配当する総授業数の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ができるが、その際には、専門教科「家庭」の各科目の授業時数の10分の2以内をホームプロジェクトとして実施させることができる。

ウ 地域や産業界等との連携・交流

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

また、地域や産業界等との連携・交流を通じた実践的な学習活動や就業体験活動を積極的に取り入れることとし、職業に関する各教科・科目については、就業体験活動をもって実習に替えることができる。

エ 各科目の内容の取扱い

今回の改訂において、内容の改善が図られたものについては、次のとおりである。

保育実践	子供の文化を含めて保育の基礎を学ぶ「保育基礎」の発展として、単に子供と触れ合うだけでなく、保育者の視点を踏まえた実習に重点を置いた内容を取り扱うよう留意すること。
生活と福祉	人間の尊厳と自立生活支援の考え方という項目を設け、認知症への理解を深められるよう指導を工夫すること。
フードデザイン	災害などの非常時を想定し、備蓄食の準備やそれを活用した調理ができるよう、災害時の食事計画についても取り扱うようにすること。
食文化	食文化と食育という項目を新たに設け、食文化の発展に食育が果たす役割を扱うことを明示するなど、食育の推進に関する内容を充実させること。
総合調理実習	食分野を担う職業人としての意識を高め、食生活関連産業の発展に寄与する人材を育成することを目的とし、調理に関して総合的に習得するための科目として調理師養成を目的とする学科等において履修させること。

(2) 単元の指導計画作成上の配慮事項

作成に当たっては、次の点に配慮する必要がある。

ア 各科目の指導に当たっては、コンピューターや情報通信ネットワークなどの活用を図り、学習の効果を高めるよう工夫すること。

イ 実験・実習を行うに当たっては、関連する法規等に従い、施設・設備や薬品等の安全管理に配慮し、学習環境を整えるとともに、事故防止の指導を徹底し、安全と衛生に十分留意すること。

ウ 専門科目については、いわゆる座学と実験・実習との調和と関連性、基礎的・基本的事項と発展的・応用的事項との関連、特に新技術等新たな内容の習得に配当する授業時数を十分確保すること。

エ 生徒の実態を考慮し、職業に関する各教科・科目の履修を容易にするため特別な配慮が必要な場合には、各分野における基礎的または中核的な科目を重点的に選択し、その内容については基礎的・基本的な事項が確実に身に付くように取り扱うこと。

オ 育成を目指す生徒の資質・能力を各教科・科目の指導を通して明確にし、各学校の教育目標との関連を図るようにする。

3 主体的・対話的で深い学びの実践例

現行学習指導要領における、科目「フードデザイン」の「フードデザイン実習」の単元において、家庭科技術検定の内容を取り入れ、主体的に学習を進めることで、生徒の学びの質が高まるように工夫した年間指導計画例、単元の指導計画例及び1単位時間の指導計画例を示す。

(1) 年間指導計画

学期	月	単元	指導項目	指導のねらい	時数	留意事項				
前期	4	(1) 健康と食生活	ア 食事の意義と役割	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の意義と役割について理解するとともに、食習慣、栄養状態、食料事情、食の安全と環境との関わりなどの視点で、我が国の食生活の現状と課題を把握し、関連する情報を収集・整理させる。 ・健康な食生活の在り方に関する課題を発見し、その解決に向けて望ましい食習慣の形成や環境に配慮した食生活の工夫などについて考察させる。 ・健康と食生活について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組ませる。 	15	<ul style="list-style-type: none"> ・アについては、食事のおいしさや望ましい食習慣の形成及び地域の食文化などと関連付けて指導すること。 ・イについては、食生活の現状について考察させ、課題意識がもてるように指導を工夫すること。 				
	5		イ 食生活の現状と課題							
	6									
後期	7	(2) フードデザインの構成要素	ア 栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、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のフードデザインの構成要素について理解し、関連する技術を身に付けさせる。 ・フードデザインの構成要素について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫させる。 ・フードデザインの構成要素について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組ませる。 	25	<ul style="list-style-type: none"> ・オについては日本料理、西洋料理及び中国料理のテーブルセッティングやサービスの基本的な考え方や方法を扱うこと。 				
	8		イ 食品							
	9		ウ 料理形式と献立							
			エ 調理							
			オ テーブルコーディネート							
	10		(3) フードデザイン実習				ア 食事テーマの設定と献立作成	<ul style="list-style-type: none"> ・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の各料理のサービス方法について、基本的な考え方や方法を理解し、関連する技術を身に付けさせる。 ・食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現させる。 ・フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組ませる。 	20	<ul style="list-style-type: none"> ・ウについては(2)オと関連付けて指導すること。 ・イについては環境に配慮した食材の選択や、調理法の工夫などについても扱うこと。
	11						イ 食品の選択と調理			
1	ウ テーブルコーディネートとサービスの実習									
			【本単元】							
	2	(4) 食育と食育推進活動	ア 食育の意義	<ul style="list-style-type: none"> ・食育を推進することの重要性を理解し、家庭や学校及び地域で食育推進活動に関連する技術を身に付けさせる。 ・家庭や学校及び地域における食育の推進について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫させる。 ・食育と食育推進活動について自ら学び、家庭や社会の人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動などを通して食育の推進に主体的かつ協働的に取り組ませる。 	10	<ul style="list-style-type: none"> ・アについては食育基本法などの趣旨を踏まえ、食育を推進することの重要性を扱うこと。 ・イについては地域の関係機関等との連携を図ること。また、ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動を通し、食育推進活動を行うこと。 				
	3		イ 家庭や地域における食育推進活動							

(2) 単元の指導計画

単元名 (学習項目)	(3) フードデザイン実習 (20時間) ア 食事テーマの設定と献立作成			
単元のねらい	栄養、嗜好、季節感、経済、調理時間などに配慮して、目的に応じた適切な献立の作成ができるようにする。			
評価の観点	関心・意欲・態度 【関】	思考・判断・表現【思】	技能【技】	知識・理解【知】
評価基準	生活産業を取り巻く諸課題について関心をもち、その改善・向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに、実践的な態度を身に付けている。	生活産業を取り巻く諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に、生活産業に携わるものとして適切に判断し、表現する創造的な能力を身に付けている。	生活産業に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、生活産業に関する諸活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	生活産業に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、生活産業の社会的な意義や役割を理解している。
次程	学習内容と留意事項			評価の観点
				関 思 技 知
第1次 (5時間)	◆ 日本料理、西洋料理、中国料理など様式別に季節、行事、料理様式、対象などの条件を考慮した上で、栄養、嗜好、季節感、経済、調理時間などに配慮して、目的に応じた献立を作成する。			○ ○
第2次 (10時間)	◆ 日常食の献立を考える際の留意点 (2時間) 【ねらい】 調理上の基本的事項を習得し、調理実習や家庭生活の向上にいかすことができる。			○
【実践事例】 3時間目が該当	◆ お弁当の献立作成及び調理実習 (2時間) 【ねらい】 食品群別摂取量の目安について理解を深め、高校生にふさわしい昼食のお弁当献立を作成することができる。			○ ○
	◆ 日常食 (日本料理、西洋料理、中国料理) の献立作成及び調理実習 (6時間) 【ねらい】 栄養バランス、年齢、性別、目的を考慮した食事の献立をについて、要点が理解でき、日常食に適した献立が作成できる。			○ ○
第3次 (5時間)	◆ テーブルコーディネートなどの基本的な事項を踏まえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境づくりを提案し、適切な食卓空間を演出する。			○ ○

※第1次と第3次については、ねらいを省略する。

(3) 第2次の3時間目の指導と評価の計画

科目「フードデザイン」において、生徒の主体的・対話的で深い学びを実現する観点から、食物調理技術検定2級の内容を取り入れた献立作成及び調理実習を実施する。本時では、栄養や食品に関する基礎的・基本的知識を身に付けた上で、献立、調理の学習内容について体系的・系統的に学習することや、食品群別摂取量の目安について理解し、対象者にふさわしい昼食のお弁当献立を作成することを目標としている。その際、検定の主題となっている条件に合わせて分量や献立の組合せを考え、さらに、栄養価やいりどりも意識しながら実技試験に臨ませることが重要となる。また、生徒が学んだ知識や技術を生かし、家族のライフステージに合わせた栄養計画を主体的に組み立てていくことができるよう、今後の指導に繋げることが可能となる。

◆ 第2次の3時間目の指導と評価の計画

【前時の取組】 食品群別摂取量の目安についてプリントを用い家庭学習で確認させる。			
1 本時の目標 (1)食品群別摂取量に基づいた一食分のお弁当の献立を作成できる。 (2)作成した献立を50分で準備や片付けまでを行う時間配分を考えることができる。			
2 本時の展開 (全10時間予定の3時間目)			
過程	学習内容	生徒の学習活動	評価
導入	学習内容の確認	・本時のねらいの確認をする。	
展開	食品群別摂取量の確認 献立の作成	・食品群別摂取量から1食当たりのめやす量を確認する。 ・指定材料と指定調理法を用いた献立を作成する。 ・作成した献立をイメージし味の調和、栄養バランス、いろいろ等を考え献立を決める。 ・ペアになり、自分が作成した献立について紹介し合うことで、多様な調理法や、配置の方法があることに気付く。	【知識・理解】 献立作成に必要な知識を身に付けている。 【思考・判断・表現】 条件を踏まえながら献立作成ができる。 (評価方法) ワークシート、観察 <「努力を要する」と判断した生徒への手立て> 献立を考えることが難しい生徒には、今まで行った調理実習の献立からアレンジすることをアドバイスする。また、生徒同士による自分のお弁当の中味の対話を通じて献立のヒントとなるようにさせる。
まとめ	学習内容の振り返りと次時の確認	・本時のねらいを確認する。 ・次時は作成した献立を献立表の記入例を参考に仕上げることを確認する。	* 参考資料

学びの重点化

学びの重点化

◆ 本時で使用したワークシート

*ワークシート

17歳男子の通学用弁当献立を考える
(指定材料:じゃがいも25g指定調理法:焼き物)

*お弁当箱につめた状態をイメージして図示しよう

まず主菜を中央に詰めるように配置させ、色鉛筆などを使用しながら、いろいろも意識させる。

*主菜→副菜→つけ合わせ・常備菜→果物の順で記入しよう

献立	分量	作り方

【ワークシート作成例】

17歳(男子)の通学用弁当献立 提出日 5月

(指定材料:じゃがいも25g...二つの料理に分けて用いてもよい 指定調理法:焼き物)

*お弁当箱につめたものをイメージしながら、献立を考え、作り方や材料などを書き出してみよう



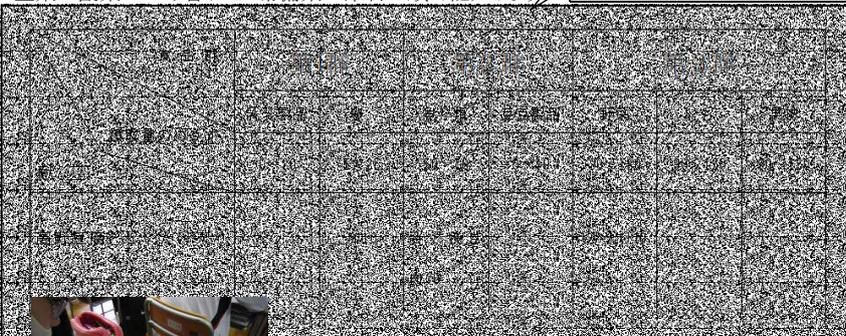
【実際に調理したお弁当の一例】

*参考資料

17歳男子の通学用弁当献立
(指定材料:じゃがいも25g指定調理法:焼き物)

*主菜→副菜→つけ合わせ・常備菜→果物の順で記入しよう

献立表の記入方法は「献立表の記入例」を参考とする。調理試験では、献立表しか見られないため書き漏らしのないように留意させる。



【プリント記入の様子】



【調理実習の様子】

