

2026年度 市立函館高等学校 シラバス

教科	科目	単位数	年次・コース			教科担任																															
家庭	家庭基礎	2	1年次			橋本 晃子																															
使用教科書	新家庭基礎 気づく力 築く未来 (実教出版)		使用副教材	生活学Navi 資料+成分表2026(実教出版)																																	
科目の目標				道徳教育のねらい																																	
<p>生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。</p> <p>人の一生の中で、子供と関わる力や、高齢者の生活支援に関する内容を充実させる。また、自立した生活者として必要な衣食住の生活や生活における経済の計画などに関する実践力を養い育てる。</p>				<p>生活文化の基本的知識・技能を身につけ、価値観の多様化が進む社会において主体的に判断し行動する力を育む。また、人の生活行動が社会に与える影響を理解し社会の一員として継続可能な社会のあり方を考える能力を育成する。</p>																																	
学習活動内容				育てたい6つの力 (資質・能力)																																	
				1	2	3	4	5	6																												
				主体的学習力	基礎力	思考・分析力	発信・表現力	自他認知・協働力	計画実行力																												
1 オリエンテーション、HP、家族・社会との共				○	○	○	○	○	○																												
2 衣生活をつくる (被服実習含む)				○	◎	○	◎	◎	◎																												
3 食生活をつくる (調理実習含む)				○	◎	◎	○	◎	◎																												
4 人生をつくる				○	○	◎	○	○	○																												
5 経済生活を営む、住生活をつくる				○	◎	○	◎	○	○																												
6 子どもと共に育つ				○	◎	◎	○	◎	○																												
7 持続可能な社会を営む、ホームプロジェクト				○	○	◎	○	◎	○																												
8 被服実習				◎	◎	○	◎	◎	◎																												
9 調理実習				◎	○	◎	◎	◎	◎																												
10 グループワーク				◎	○	◎	◎	◎	◎																												
11 実技による技術習得				○	◎	○	○	○	◎																												
12 単元チェックテスト				○	◎	◎	○	○	◎																												
13 ワークシート、課題提出				○	○	◎	○	○	◎																												
14 ICTの活用による自身の生活実践のまとめ				○	○		◎		○																												
評価の観点	知識・技能		思考・判断・表現			主体的に学習に取り組む態度																															
	人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりについて理解を深め、生活を主体的に営むために必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて理解していると、		生涯を見通して、家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。			様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を創造し、実践しようとしている。																															
評価の方法	① 観点別評価																																				
	各評価の観点について以下の点数を配分し、それぞれの達成度合い(100%)をABCで評価する。(達成度)																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>観点</th> <th>場面</th> <th>授業での取組</th> <th>課題への取組</th> <th>チェックテスト</th> <th>各観点の配点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>知識・技能</td> <td></td> <td>40</td> <td>20</td> <td>40</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>思考・判断・表現</td> <td></td> <td>30</td> <td>20</td> <td>10</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>主体的に学習に取り組む態度</td> <td></td> <td>20</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>40</td> </tr> </tbody> </table>				観点	場面	授業での取組	課題への取組	チェックテスト	各観点の配点	知識・技能		40	20	40	100	思考・判断・表現		30	20	10	60	主体的に学習に取り組む態度		20	10	10	40	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>70%~100%</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>45%~69%</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>0%~44%</td> </tr> </tbody> </table>				A	70%~100%	B	45%~69%	C	0%~44%
観点	場面	授業での取組	課題への取組	チェックテスト	各観点の配点																																
知識・技能		40	20	40	100																																
思考・判断・表現		30	20	10	60																																
主体的に学習に取り組む態度		20	10	10	40																																
A	70%~100%																																				
B	45%~69%																																				
C	0%~44%																																				
② 100段階評価 (定期考査毎) ※定期考査はありません																																					
①の各観点の配点の合計200点を100点に換算し評価する。																																					
学年末に右表により5段階 (5~1) で評価する。<評定>																																					
※ 情報機器を使い課題の提出等を行います。																																					
				<table border="1"> <tbody> <tr> <td>十分満足、特に高い</td> <td>5</td> <td>80~100</td> </tr> <tr> <td>十分満足</td> <td>4</td> <td>65~79</td> </tr> <tr> <td>おおむね満足</td> <td>3</td> <td>45~64</td> </tr> <tr> <td>努力を要する</td> <td>2</td> <td>30~44</td> </tr> <tr> <td>努力を要する、特に低い</td> <td>1</td> <td>0~29</td> </tr> </tbody> </table>				十分満足、特に高い	5	80~100	十分満足	4	65~79	おおむね満足	3	45~64	努力を要する	2	30~44	努力を要する、特に低い	1	0~29															
十分満足、特に高い	5	80~100																																			
十分満足	4	65~79																																			
おおむね満足	3	45~64																																			
努力を要する	2	30~44																																			
努力を要する、特に低い	1	0~29																																			

家庭基礎 授業計画

		授 業 計 画			実 施 状 況	
月 (時 数)	単元・考查等 (配当時数)	学習のねらい	学習内容 (配当時間)	単元 実施 時数	実施反省	
前期	4月	オリエンテーション 「自分の未来」 (3時間)	・自立した生活を営むために、生涯発達の視点からライフステージの特徴と課題を理解する。	・オリエンテーション(1) ・人生の展望と目標(生活設計)(2)		
	4月 5月 6月	衣生活をつくる (16時間)	・被服の着用背景や衣文化と被服の多様な機能や特徴、役割をについて理解する。 ・次世代に引き継げる衣生活の在り方を考えるために、環境に配慮した消費の視点で自分の衣生活を見直す。 ・全ての人が健康・安全・快適な衣生活を営むためのユニバーサルデザインの被服について理解を深める。	・人と衣服のかかわり(2) ・被服の素材(1) ・被服を管理する(2) ・衣生活の文化(1) ・被服実習(実技) (基礎縫い、刺繍の予定)(8) ・持続可能な衣生活(1) ・衣服の構造とデザイン(1)		
	6月 7月 8月 9月	食生活をつくる (18時間) 持続可能な社会を営む ホームプロジェクト (2時間)	・よりよい食習慣を身につけ、生涯を健康に過ごすために、食生活の課題や食事の意義、食生活を取り巻く環境の変化などを理解する。 ・健康に過ごす食生活に役立てるために、栄養素の種類と機能や食品の栄養的特質や調理性について、科学的な理解を深める。 ・食品の選び方、保存や加工の方法と安全を確保し「健康によい、栄養バランスのよい食事」とはどのようなものかを理解する。 ・持続可能な社会を構築するためにライフスタイルを工夫する。	・食生活の課題について(1) ・日本の食文化と私たちの食生活(3) ・栄養と食品のかかわりについて(2) ・食品の選び方と安全(1) ・食事計画(1) ・調理の基礎と調理実習(5) (調理実習は2月～3月に実施予定) ・食生活の文化(2) ・これからの食生活を考える(3) ・お弁当教材 ・ホームプロジェクトと学校家庭クラブ ※提出は冬季休業明け		
後期	10月 11月	自分らしい生き方と家族 (4時間) 高齢者とのかかわる (4時間)	・よりよい家庭生活を実現するために、家族・家庭と私たちの生活の結び付きを理解する。 ・社会制度としての家族や家族と法律を理解する。 ・超高齢社会の背景を理解する。	・人生をつくる、ライフキャリア(2) ・家族・家庭を見つめる(1) ・これからの家庭生活と社会(1) ・高齢者の自立と高齢社会を支える仕組み(2) ・高齢者を知る(2)		
	12月 1月 2月	消費行動を考える (8時間) 経済的に自立する (4時間) 子どもとのかかわる (7時間)	・自立した責任ある消費者として、よりよい意思決定ができるよう、現代の消費生活における意思決定の重要性と情報の活用について理解する。 ※不測の事態に備えたリスク管理 ・販売方法や支払い方法が多様化する中で責任ある消費行動が取れるよう、契約の重要性について理解する。 ・生涯安定した経済生活を営めるように、経済的自立の重要性を理解する。 ・大きく変化する世界経済の中で家計をマネジメントする力をつける。	・消費行動と意思決定(1) ・購入・支払いのルールと方法(2) ・消費者の権利と責任(2) ・生涯の経済生活を見通す(3) ・ライフスタイルと環境 ・暮らしと経済(2) ※金融教育(外部講師)(2) ・こどもとは(2) ・子どもの発達と生活(1) ・子どもとの触れ合い(2) ・児童文化財の製作(2)		
	2月 3月	住生活をつくる (4時間)	・生涯を見通した住生活について考え、将来に向けて自立するために、住居の機能やライフステージごとの住要求を理解する。 ・持続可能な住居や、自助・互助・共助・公助に基づく地域コミュニティづくり等、環境に配慮した住生活について理解する。※防災教育 ・必要に応じて援助を得ながら安心して暮らせる社会に向けて、家族・家庭生活を支える福祉について理解する。 ・高校卒業後の自立を目指して、住生活の教養を深める。	・人間と住まい(1) ・住まいと文化(1) ・住生活の文化(1) ・持続可能な住まいづくり(1) ※共に生きる、共生社会と連動 ・私たちの生活と福祉 ・社会保障の考え方 ・防災の視点 ・ライフスタイルと環境		・chromebookの通年使用

※尚、内容のまとまりごとに、詳しい評価規準を授業内で示します。
また、GW明けを目途に情報機器を使用する授業が入ります。
※感染症等の状況から調理実習についての時期については変更があります。