

令和6年度 東京都立足立特別支援学校 年間指導計画

学部		高等部 普通科	学年	3年	学習グループ	A類型 (12人)	教科等名	家庭
年間授業時数		62	使用教室	家庭科室		調理室	使用教科書	暮らしに役立つ家庭 (東洋館出版)
曜日・校時 担当教員		火曜日	3～4校時	MT	山崎敏子	ST	山本裕史、藤田裕一、吉田祥子、菅原郁洋、小宮滉太郎	
ねらい	(1)	明るく豊かな家庭生活を営む上で必要な能力を高め、実践的な態度を育てる。						
	(2)	家庭生活で使用する道具や器具の正しい使い方がわかり、社会人としての資質を養う。						
	(3)	被服、食物、消費生活に関する実習を通して、実践的な知識と技能を習得する。						
学期	単元名	月	時数	主な学習内容	ねらい	手だて		
1 学期	<被服学習> オリエンテーション	4	6	・家庭科室オリエンテーション ・手芸	・家庭科室の使い方を復習する。 ・道具の名前や使い方を確認する。 ・作り方の手順書を見て、活動内容を理解する。	・家庭科室の使い方を示し、道具の扱い方や用意の仕方、片付けなどを復習する。 ・ICT機器を活用し、手芸の手順や見通しがもてるようにする。		
	<被服学習> 生活に役立つ物を作ろう	5	8	・手芸	・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。 ・作り方の手順書を見て、活動内容を理解する。 ・製作したものを日常生活に生かす。	・道具の置き場所等に留意する。 ・教員が作った作品を見て、完成のイメージをもつ。 ・工程ごとの段階見本を見て、作り方の見通しをもつ。		
	<被服学習> 生活に役立つ物を作ろう	6	4	・小物作り	・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。 ・作り方の手順書を見て、活動内容を理解する。 ・製作したものを日常生活に生かす。	・道具の置き場所等に留意する。 ・教員が作った作品を見て、完成のイメージをもつ。 ・工程ごとの段階見本を見て、作り方の見通しをもつ。		
	<被服学習> 生活に役立つ物を作ろう	7	4	・小物作り	・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。 ・作り方の手順書を見て、活動内容を理解する。 ・ミシンの工程を繰り返してできる。	・道具の置き場所等に注意する。 ・教員が作った作品を見て、完成のイメージをもつ。 ・工程ごとの段階見本を見て、作り方の見通しをもつ。		
2 学期	<調理学習> オリエンテーション 修学旅行事前学習	9	8	・調理室オリエンテーション ・大阪の郷土料理を作る	・調理室の使い方を復習する。 ・正しい手洗いを復習する。 ・地方の郷土料理について知り、作る経験をする。	・調理室の使い方の動画を使用する。 ・イソジンを使った手洗い実験を行い自分の手が洗えているかの確認をわかりやすく示す。 ・ICT機器を活用し、郷土料理について調べる。		
	<マナー学習> お茶の淹れ方・出し方	10	2	・マナー学習 お茶の淹れ方 お茶の出し方 急須の種類と使い方	・お茶の淹れ方やお茶出しのマナー、手順を知る。 ・お客様へのお茶の出し方を知り、将来に生かすことができる。	・お茶の淹れ方と出し方の仕方について、教員が手本を示す。 ・ロールプレイの様子をタブレット端末で撮影し、振り返りができるようにする。		
	<調理学習> 日常食を作ろう (一品料理)	11	8	・調理実習 日常食作り	・調理道具を正しく使う。 ・手元に集中して、手指を使って作る。 ・火加減を調整しながら、調理ができる。	・火傷やけがをしないように事前に調理器具の使い方の説明をする。 ・正しい調理用具の使い方を提示して、繰り返し伝える。 ・集中できる環境を設定する。		
	<調理学習> 日常食を作ろう (季節の食材を使う)	12	8	・調理実習 季節の食材を使って作る	・コンロを使った調理ができる。 ・電子レンジを使った調理ができる。 ・火加減を調整しながら、調理ができる	・コンロの注意点を具体的に視覚的に支援する。 ・ICT機器を活用し、手順が視覚的に分かるようにする。		
3 学期	<家庭生活> 衣装の整理	1	4	・アイロンかけ ・衣服たたみ	・安全なアイロンかけの方法を覚える。 ・きれいに衣服をたたむことができる。	・アイロンのかけ方を師範で示す。 ・衣服の表示をみながら、アイロンの温度設定の違いにも着目する。		
	<消費生活> 環境学習	2	4	・身近な消費行動 ・環境学習	・物の選び方、買い方を考えて適切に購入する能力を身に付ける。 ・身の周りの環境について知り、リサイクルの経験をする。	・ワークシート等を用いて、授業の流れを捉えやすくする。 ・地域のリサイクル活動についてICT機器を活用して知り、具体的なリサイクル活動について体験できるように設定する。		
	<調理実習>	3	6	・卒業に向けて	・一人で調理できる料理を扱う。	・調理に使われている食材の特徴や調理法について考える。 ・栄養についてもふれる。		

令和6年度 東京都立足立特別支援学校 年間指導計画

学部	高等部 普通科	学年	3年	学習グループ	B1B2(14人)	教科等名	家庭
年間授業時数	30	使用教室	調理室	家庭科室	使用教科書	くらしに役立つ家庭 (東洋館出版)	
曜日・校時 担当教員	木曜日	2～3校時	MT	山崎敏子	ST	山本裕史、藤田裕一	
			MT		ST		

- | | | |
|-----|-----|---------------------------------|
| ねらい | (1) | 明るく豊かな日常生活に必要な能力を高める。 |
| | (2) | 社会生活に必要な知識や体験を増やし、社会人としての資質を養う。 |
| | (3) | 実習や実践を通して、実践的な態度を養う。 |

学期	単元名	月	時数	主な学習内容	ねらい	手だて
1 学期	<調理学習> オリエンテーション	4	4	調理室オリエンテーション 清潔を意識した調理	<ul style="list-style-type: none"> 調理室の使い方を復習する。 正しい手洗いを復習する。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理室の使い方の動画を使用する。 イソジンを使った手洗い実験を行い自分の手が洗えているかの確認をわかりやすく示す。
	<マナー学習> お茶の淹れ方・出し方	5	10	<ul style="list-style-type: none"> マナー学習 お茶の淹れ方 お茶の出し方 急須の種類と使い方 	<ul style="list-style-type: none"> お茶の淹れ方やお茶出しのビジネスマナー、手順を知る。 お客様へのお茶の出し方を知り、将来に生かすことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> お茶の淹れ方と出し方の仕方について、教員が手本を示す。 ロールプレイの様子をタブレット端末で撮影し、振り返りができるようにする。
	<調理学習> 日常食を作ろう (一品料理)	6	4	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習 おにぎり、みそ汁 季節の食材を使った料理 	<ul style="list-style-type: none"> お弁当作りを意識した調理ができる。 電子レンジを使った調理ができる。 季節の食材を知り、旬の食材を使って、調理する。 	<ul style="list-style-type: none"> コンロの注意点を具体的に視覚的に支援する。 ICT機器を活用し、手順が視覚的に分かるようにする。
	<被服学習> オリエンテーション	7	4	<ul style="list-style-type: none"> 家庭科室オリエンテーション 生活に役立つ小物作り 	<ul style="list-style-type: none"> 手元を意識して活動する。 道具を安全に使用する。 製作したものを日常生活に生かす。 ミシンのスタート、ストップ操作ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 道具の置き場所等に注意する。 教員が作った作品を見て、完成のイメージをもつ。 工程ごとの段階見本を見て、作り方の見通しをもつ。
2 学期	<家庭生活> 衣装の整理 消費生活 環境学習	9	8	<ul style="list-style-type: none"> 衣服のたたみ方 消費生活について SDGsについて 	<ul style="list-style-type: none"> きれいに衣服をたたむことができる。 契約の意味を理解し、消費者としての自覚をもつ。 環境を意識した生活について考える。 	<ul style="list-style-type: none"> 衣服の表示をみながら、アイロンの温度設定の違いに着目できるようにする。 ワークシート等を用いて、授業の流れを捉えやすくする。
3 学期						

令和6年度 東京都立足立特別支援学校 年間指導計画

学部		高等部 普通科	学年	3年	学習グループ	重度重複 (2人)	教科等名	家庭
年間授業時数		62	使用教室	家庭科室		調理室	使用教科書	暮らしに役立つ家庭 (東洋館出版)
曜日・校時 担当教員		火曜日	3～4校時	MT	山崎敏子	ST	山本裕史、藤田裕一、吉田祥子、菅原郁洋、小宮滉太郎	
ねらい	(1)	明るく豊かな家庭生活を営む上で必要な能力を高め、実践的な態度を育てる。						
	(2)	家庭生活で使用する道具や器具の正しい使い方がわかり、社会人としての資質を養う。						
	(3)	被服、食物、消費生活に関する実習を通して、実践的な知識と技能を習得する。						
学期	単元名	月	時数	主な学習内容	ねらい	手だて		
1 学期	<被服学習> オリエンテーション	4	6	・家庭科室オリエンテーション ・手芸	・家庭科室の使い方を復習する。 ・道具の名前や使い方を確認する。 ・作り方の手順書を見て、活動内容を理解する。	・家庭科室の使い方を示し、道具の扱い方や用意の仕方、片付けなどを復習する。 ・ICT機器を活用し、手芸の手順や見通しがもてるようにする。		
	<被服学習> 生活に役立つ物を作ろう	5	8	・手芸	・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。 ・作り方の手順書を見て、活動内容を理解する。 ・製作したものを日常生活に生かす。	・道具の置き場所等に留意する。 ・教員が作った作品を見て、完成のイメージをもつ。 ・工程ごとの段階見本を見て、作り方の見通しをもつ。		
	<被服学習> 生活に役立つ物を作ろう	6	4	・小物作り	・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。 ・作り方の手順書を見て、活動内容を理解する。 ・製作したものを日常生活に生かす。	・道具の置き場所等に留意する。 ・教員が作った作品を見て、完成のイメージをもつ。 ・工程ごとの段階見本を見て、作り方の見通しをもつ。		
	<被服学習> 生活に役立つ物を作ろう	7	4	・小物作り	・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。 ・作り方の手順書を見て、活動内容を理解する。 ・ミシンの工程を繰り返してできる。	・道具の置き場所等に注意する。 ・教員が作った作品を見て、完成のイメージをもつ。 ・工程ごとの段階見本を見て、作り方の見通しをもつ。		
2 学期	<調理学習> オリエンテーション 修学旅行事前学習	9	8	・調理室オリエンテーション ・大阪の郷土料理を作る	・調理室の使い方を復習する。 ・正しい手洗いを復習する。 ・地方の郷土料理について知り、作る経験をする。	・調理室の使い方の動画を使用する。 ・イソジンを使った手洗い実験を行い自分の手が洗えているかの確認をわかりやすく示す。 ・ICT機器を活用し、郷土料理について調べる。		
	<マナー学習> お茶の淹れ方・出し方	10	2	・マナー学習 お茶の淹れ方 お茶の出し方 急須の種類と使い方	・お茶の淹れ方やお茶出しのマナー、手順を知る。 ・お客様へのお茶の出し方を知り、将来に生かすことができる。	・お茶の淹れ方と出し方の仕方について、教員が手本を示す。 ・ロールプレイの様子をタブレット端末で撮影し、振り返りができるようにする。		
	<調理学習> 日常食を作ろう (一品料理)	11	8	・調理実習 日常食作り	・調理道具を正しく使う。 ・手元に集中して、手指を使って作る。 ・火加減を調整しながら、調理ができる。	・火傷やけがをしないように事前に調理器具の使い方の説明をする。 ・正しい調理用具の使い方を提示して、繰り返し伝える。 ・集中できる環境を設定する。		
	<調理学習> 日常食を作ろう (季節の食材を使う)	12	8	・調理実習 季節の食材を使って作る	・コンロを使った調理ができる。 ・電子レンジを使った調理ができる。 ・火加減を調整しながら、調理ができる	・コンロの注意点を具体的に視覚的に支援する。 ・ICT機器を活用し、手順が視覚的に分かるようにする。		
3 学期	<家庭生活> 衣装の整理	1	4	・アイロンかけ ・衣服たたみ	・安全なアイロンかけの方法を覚える。 ・きれいに衣服をたたむことができる。	・アイロンのかけ方を師範で示す。 ・衣服の表示をみながら、アイロンの温度設定の違いにも着目する。		
	<消費生活> 環境学習	2	4	・身近な消費行動 ・環境学習	・物の選び方、買い方を考えて適切に購入する能力を身に付ける。 ・身の周りの環境について知り、リサイクルの経験をする。	・ワークシート等を用いて、授業の流れを捉えやすくする。 ・地域のリサイクル活動についてICT機器を活用して知り、具体的なリサイクル活動について体験できるように設定する。		
	<調理実習>	3	6	・卒業に向けて	・一人で調理できる料理を扱う。	・調理に使われている食材の特徴や調理法について考える。 ・栄養についてもふれる。		