

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 職能開発科	学年	1年	学習グループ	A組(10人)	教科等名	家庭
年間授業時数	70	使用教室	1B教室	第2調理室		使用教科書	くらしに役立つ家庭(東洋館出版社)
曜日・校時 担当教員	木曜日	1時間目(8:45~9:35)	MT	堀川 香織	ST	阿部 恵津子	
	木曜日	2時間目(9:40~10:30)	MT	堀川 香織	ST	阿部 恵津子	
ねらい	(1) 明るく豊かな生活を送る上で必要な基礎的な知識や技能を身につける。						
	(2) 自立に向け、自分でできることを増やす。						
	(3) 仲間と協力し、安全に作業する態度を身につける。						
学期	単元名	月	時数	主な学習内容	ねらい	手だて	
1 学期	オリエンテーション	4	2	・家庭科の授業の確認	・今までの家庭の授業を振り返る。 ・マナーを学ぶ。	・身近なものに触れ、関心を高める。	
			4	・家族について	・今までの振り返り、家族の役割などを学ぶ。	・家族について改めて考えられるように教科書やワークシートを活用する。	
	被服実習	5	6	・ショートパンツ製作	・裁縫道具の扱いや、衣類の修繕の基礎を身につける。 ・裁縫道具やミシンを安全に使用する。 ・生地の特徴を理解する。	・イメージがもちやすいよう師範する。 ・日常に使用するものを製作し、関心を高める。 ・ミシンやアイロンを使用する際には、十分に注意して作業を進められるように環境を整える。	
			6	8			
		7	4	・ショートパンツの作製 ・運針練習	・裁縫道具やミシンを安全に使用する。 ・生地の特徴を理解する。	・イメージがもちやすいよう師範する。 ・ミシンやアイロンを使用する際には、十分に注意して作業を進められるように環境を整える。	
2 学期	防災学習	9	8	・自然災害や非常時の備えについて	・地震などを想定し、非常用袋の準備等事前でできることを考える。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。	
	調理実習	10	8	・調理の授業のルール ・栄養素について ・安全な調理(卵を使った調理) (炒める調理) (チキンソテー調理) ・調理の基礎	・調理室の使い方、ルールを確認する。 ・食材の基礎知識や調理道具・調理方法の基礎を知る。	・家庭での生活を意識した指導、言葉かけをする。 ・同じ調理を2回実施し、知識や技術の上達を促す。 ・イメージがもちやすいよう師範する。 ・安全に調理できるように、環境を整える。	
			11	6			
		12	8				
3 学期	調理実習	1	4	・安全な調理(だしとお茶について) ・調理の基礎と計量 ・栄養素について ・バランスの良い献立	・食材の基礎知識や調理道具・調理方法の基礎を知る。 ・食事の役割及び栄養素の基礎を知り、バランスの良い献立をたてることができるようになる。	・家庭での生活を意識した指導、言葉かけをする。 ・イメージがもちやすいよう師範する。	
			2	6			
	衣服の修繕・取り扱い	3	6	・洗濯や保管について ・TPOにあった服装 ・ボタンつけの方法	・繊維の特徴を知る。 ・衣類を清潔に保つことができる。 ・TPOに合った服装が分かる。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。	

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 職能開発科	学年	1年	学習グループ	B組(10人)	教科等名	家庭
年間授業時数	70	使用教室	1B教室	第2調理室		使用教科書	くらしに役立つ家庭(東洋館出版社)
曜日・校時 担当教員	金曜日	3時間目 (10:35~11:25)	MT	堀川 香織	ST	阿部 恵津子	
	金曜日	4時間目 (11:30~12:20)	MT	堀川 香織	ST	阿部 恵津子	
ねらい	(1) 明るく豊かな生活を送る上で必要な基礎的な知識や技能を身につける。						
	(2) 自立に向け、自分でできることを増やす。						
	(3) 仲間と協力し、安全に作業する態度を身につける。						
学期	単元名	月	時数	主な学習内容	ねらい	手だて	
1 学期	オリエンテーション	4	2	・家庭科の授業の確認	・今までの家庭の授業を振り返る。 ・マナーを学ぶ。	・身近なものに触れ、関心を高める。	
			4	・家族について	・今までの振り返り、家族の役割などを学ぶ。	・家族について改めて考えられるように教科書やワークシートを活用する。	
	被服実習	5	6	・ショートパンツ製作	・裁縫道具の扱いや、衣類の修繕の基礎を身につける。 ・裁縫道具やミシンを安全に使用する。 ・生地の特徴を理解する。	・イメージがもちやすいよう師範する。 ・日常に使用するものを製作し、関心を高める。 ・ミシンやアイロンを使用する際には、十分に注意して作業を進められるように環境を整える。	
			6	8			
		7	4	・ショートパンツの作製 ・運針練習	・裁縫道具やミシンを安全に使用する。 ・生地の特徴を理解する。	・イメージがもちやすいよう師範する。 ・ミシンやアイロンを使用する際には、十分に注意して作業を進められるように環境を整える。	
2 学期	防災学習	9	8	・自然災害や非常時の備えについて	・地震などを想定し、非常用袋の準備等事前でできることを考える。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。	
	調理実習	10	8	・調理の授業のルール ・栄養素について ・安全な調理 (卵を使った調理) (炒める調理) (チキンソテー調理) ・調理の基礎	・調理室の使い方、ルールを確認する。 ・食材の基礎知識や調理道具・調理方法の基礎を知る。	・家庭での生活を意識した指導、言葉かけをする。 ・同じ調理を2回実施し、知識や技術の上達を促す。 ・イメージがもちやすいよう師範する。 ・安全に調理できるように、環境を整える。	
			11	6			
12			8				
3 学期	調理実習	1	4	・安全な調理 (だしとお茶について) ・調理の基礎と計量 ・栄養素について ・バランスの良い献立	・食材の基礎知識や調理道具・調理方法の基礎を知る。 ・食事の役割及び栄養素の基礎を知り、バランスの良い献立をたてることができるようになる。	・家庭での生活を意識した指導、言葉かけをする。 ・イメージがもちやすいよう師範する。	
			2	6			
	衣服の修繕・取り扱い	3	6	・洗濯や保管について ・TPOにあった服装 ・ボタンつけの方法	・繊維の特徴を知る。 ・衣類を清潔に保つことができる。 ・TPOに合った服装が分かる。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。	

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 職能開発科	学年	2年	学習グループ	A組(10人) B組(10人)	教科等名	家庭
年間授業時数	35	使用教室	1B教室		第2調理室	使用教科書	くらしに役立つ家庭(東洋館出版社)
曜日・校時 担当教員	月曜日	5～6校時	MT	堀川 香織	ST	山本 裕司	
		(隔週)	MT		ST		
ねらい	(1) 明るく豊かな生活を送る上で、必要な知識や技能を身につける。						
	(2) 自立に向け、自分でできることを増やす。						
	(3) 実習等において、自ら考え行動しようとする意欲を育てる。						
学期	単元名	月	時数	主な学習内容	ねらい	手だて	
1 学期	オリエンテーション	4	2	・家庭科の授業の確認 ・身近な消費行動	・今までの家庭の授業を振り返る。 ・物資の流れに気づく。	・身近なものに触れ、関心を高める。	
	被服実習		2	・トートバックの作製 ・刺繍	・裁縫道具やミシンを安全に使用する。 ・生地の特徴を理解する。	・イメージをもちやすいよう師範する。 ・日常に使用するものを製作し、関心を高める。	
		5	4				
		6	4				
	幼児期の成長	7	2	・乳幼児期の心身の特徴	・乳幼児期の心身の特徴を理解し、接し方の注意点などを知る。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。	
2 学期	高齢者の特徴	9	2	・高齢者の心身の特徴	・高齢者の心身の特徴を理解し、生活できるようになる。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。	
	将来設計	10	4	・人生すごろく制作	・自分の将来について考える。 ・ライフステージやライフイベントを考える。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。	
	調理実習	11	4	・安全な調理 ・調理の基礎	・食材の基礎知識や調理道具、調理方法の基礎を知る。	・日常生活を意識した方法を指導し、家庭生活に役立てるとができるようにする。 ・イメージをもちやすいよう師範する。	
		12	3	・安全な食品の選び方 ・加工食品の特徴 ・大掃除	・食品表示や食材の特徴を知る。 ・生活にあった食品の選択、掃除の仕方について考える。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。	
3 学期	被服実習	1	2	・文化祭の衣装製作	・裁縫道具やミシンを安全に使用する。 ・生地の特徴を理解し、舞台にあった衣装を作る。	・製作において便利な用具などを活用する。 ・イメージしたものを形にできるように支援する。	
	調理と栄養	2	4	・安全な調理 ・調理の基礎	・食材の基礎知識や調理道具、調理方法の基礎を知る。	・日常生活を意識した方法を指導し、家庭生活に役立てるとができるようにする。 ・イメージをもちやすいよう師範する。	
	1年のまとめ	3	2	・消費者教育 ・悪徳商法について ・1年間の家庭科の授業の確認	・消費者被害について考える ・お金の基本的な遣い方を知る。 ・これまでの授業を振り返る。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し合う。	

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 職能開発科	学年	3年	学習グループ	A組(10人) B組(9人)	教科等名	家庭		
年間授業時数		35	使用教室	1B教室		第2調理室		使用教科書	くらしに役立つ家庭(東洋館出版社)	
曜日・校時 担当教員		火曜日	5～6校時	MT	堀川 香織	ST	忍田 裕嗣			
			(隔週)	MT		ST				
ね ら い	(1)	明るく豊かな生活を送る上で、必要な知識や技能を身につける。								
	(2)	自立に向け、自分にできることを増やす。								
	(3)	実習等において、主体的に行動する意欲を育てる。								
学期	単元名	月	時数	主な学習内容	ねらい	手だて				
1 学 期	オリエンテーション	4	2	・家庭科の授業の確認	・今までの家庭の授業を振り返る。 ・マナーを学ぶ。	・身近なものに触れ、関心を高める。				
			2	・食事の準備 ・栄養素の働き ・調味料について ・旬について	・食材の基礎知識や調理道具、調理方法の基礎を知る。 ・安全に配慮し、主体的に食事の準備ができるようになる。 ・食品表示や食材の特徴を知る。 ・生活にあった食品の選択、掃除の仕方について考える。	・日常生活を意識した方法を指導し、家庭生活に役立てることができるようにする。 ・イメージをもちやすいよう師範する。				
	調理実習	5	4							
			6	4						
			7	2						
2 学 期	住生活	9	2	・健康に暮らす ・快適な住まい ・暮らしにあった住まい	・住環境を理解し、健康に快適に過ごす方法を知る。 ・暮らしにあった住まいについて関心をもつ。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。				
			被服実習	10	4	・衣服の構成 ・型紙づくり	・自分の服のサイズを知る。 ・衣類の構成を理解する。 ・安全に配慮し、裁縫道具やミシンを使用することができる。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。		
	被服実習	11			4	・お弁当袋製作	・袋の構成を考える。 ・安全に配慮し、裁縫道具やミシンを使用することができる。	・製作において便利な用具などを活用する。 ・イメージしたものを形にできるように支援する。		
			被服実習	12	3	・文化祭の衣装製作 ・大掃除	・衣類の構成を理解する。 ・安全に配慮し、裁縫道具やミシンを使用することができる。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。		
3 学 期	被服実習	1			2	・文化祭の衣装製作	・裁縫道具やミシンを安全に使用する。 ・生地の特徴を理解し、舞台にあった衣装を作る。	・製作において便利な用具などを活用する。 ・イメージしたものを形にできるように支援する。		
			住生活	2	4	・健康に暮らす ・快適な住まい ・暮らしにあった住まい	・住環境を理解し、健康に快適に過ごす方法を知る。 ・暮らしにあった住まいについて関心をもつ。	・身近なものに触れ、興味関心を深める。 ・他者の意見を聞くことで、互いに講評し、知識を広げていく。		
	1年のまとめ	3			2	・身近なお金の話 ・消費者教育 ・1年間の家庭科の授業の確認	・お金の基本的な遣い方を知る。 ・これまでの授業を振り返る。	・他者との意見交換をし、互いに講評しあう。		