

令和7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	2年	学習グループ	重度重複（3人）	教科等名	家庭
年間授業時数		56		使用教室	調理室		家庭科室		使用教科書
曜日・校時 担当教員		火曜日	5時間目（13：15～14：05）		MT	須田 賀容子	ST	石井 紗季、久保田 良一、小出 純子、山本 圭子、荒川 美波	
		火曜日	6時間目（14：10～15：00）		MT	須田 賀容子	ST	石井 紗季、藤井 幹一郎、久保田 良一、小出 純子、山本 圭子	
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)	実習や実技を通して、実践的な態度や力を養う。							
学期	単元名		月	時数	主な学習内容		ねらい		手だて
1 学 期	＜被服学習＞ オリエンテーション		4	4	・オリエンテーション		・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。		・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。
	＜被服学習＞ 布を使った製作①		5	6	・巾着袋作り		・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。		・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。
	＜被服学習＞ 布を使った製作②		6	4	・巾着袋作り		・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。		・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。
	＜被服学習＞ 布を使った製作③		7	6	・巾着袋作り		・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。		・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		9	6	調理室オリエンテーション		・調理室の使い方を復習する。 ・正しい手洗いを復習する。		・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分かりやすく示す。
	＜調理学習＞ 郷土料理を作ろう①		10	6	・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オーブンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を師範で示し、復習する。
	＜調理学習＞ 郷土料理を作ろう②		11	4	・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オーブンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を繰り返し行う。 ・注意事項を画像などで確認する。
	＜調理学習＞ 郷土料理を作ろう③		12	6	・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オーブンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を繰り返し行う。 ・注意事項を画像などで確認する。
3 学 期	＜家庭生活＞ 衣装の整理		1	2	・アイロンがけ ・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できるようにする。
	＜消費生活＞		2	4	・身近な消費行動 ・関連を図った物資・サービス		・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。		・ワークシート等を用いて、授業の流れを捉えやすくする。
	＜調理実習＞		3	8	・調理実習 郷土料理まとめ		・移動教室で食べた物の再現を通して事後学習とする。		・調理に使われている食材の特徴や調理法について考えられるようにする。 ・栄養についてもふれる。

令和7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		2年		学習グループ		A1 (6人)		教科等名		家庭	
年間授業時数		56		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			
曜日・校時 担当教員		火曜日		5時間目 (13:15～14:05)		MT		須田 賀容子		ST		石井 紗季、久保田 良一、小出 純子、山本 圭子、荒川 美波			
		火曜日		6時間目 (14:10～15:00)		MT		須田 賀容子		ST		石井 紗季、藤井 幹一郎、久保田 良一、小出 純子、山本 圭子			
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		4		・オリエンテーション		・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。		・家庭科室の使い方を示し、道具の扱い方や用意の仕方、片付け方などを復習する。				
	<被服学習> 布を使った製作①		5		6		・巾着袋作り		・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。		・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。				
	<被服学習> 布を使った製作②		6		4		・巾着袋作り		・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。		・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。				
	<被服学習> 布を使った製作③		7		6		・巾着袋作り		・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。		・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		9		6		調理室オリエンテーション		・調理室の使い方を復習する。 ・正しい手洗いを復習する。		・調理室の使い方の動画を使用する。 ・イソジンを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分かりやすく示す。				
	<調理学習> 郷土料理を作ろう①		10		6		・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オーブンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を師範で示し、復習する。				
	<調理学習> 郷土料理を作ろう②		11		4		・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オーブンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を繰り返し行う。 ・注意事項を画像などで確認する。				
	<調理学習> 郷土料理を作ろう③		12		6		・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オーブンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を繰り返し行う。 ・注意事項を画像などで確認する。				
3 学 期	<家庭生活> 衣装の整理		1		2		・アイロンがけ ・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できるようにする。				
	<消費生活>		2		4		・身近な消費行動 ・関連を図った物資・サービス		・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。		・ワークシート等を用いて、授業の流れを捉えやすくする。				
	<調理実習>		3		8		・調理実習 郷土料理まとめ		・移動教室で食べた物の再現を通して事後学習とする。		・調理に使われている食材の特徴や調理法について考えられるようにする。 ・栄養についてもふれる。				

令和7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		2年		学習グループ		A2（6人）	教科等名	家庭	
年間授業時数		68		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	
曜日・校時 担当教員		木曜日	3時間目（10：35～11：25）			MT	石井 紗季		ST	加藤 卓、山本 弘美			
		木曜日	4時間目（11：30～12：20）			MT	石井 紗季		ST	加藤 卓			
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	・オリエンテーション		・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。		・家庭科室の使い方を示し、道具の扱い方や用意の仕方、片付け方などを復習する。				
	＜被服学習＞ 布を使った製作①		5	10	・巾着袋作り		・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。		・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。				
	＜被服学習＞ 布を使った製作②		6	4	・巾着袋作り		・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。		・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。				
	＜被服学習＞ 布を使った製作③		7	6	・巾着袋作り		・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。		・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		9	8	調理室オリエンテーション		・調理室の使い方を復習する。 ・正しい手洗いを復習する。		・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分かりやすく示す。				
	＜調理学習＞ 郷土料理を作ろう①		10	6	・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オープンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を師範で示し、復習する。				
	＜調理学習＞ 郷土料理を作ろう②		11	4	・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オープンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を繰り返し行う。 ・注意事項を画像などで確認する。				
	＜調理学習＞ 郷土料理を作ろう③		12	6	・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オープンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を繰り返し行う。 ・注意事項を画像などで確認する。				
3 学 期	＜家庭生活＞ 衣装の整理		1	6	・アイロンがけ ・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できるようにする。				
	＜消費生活＞		2	8	・身近な消費行動 ・関連を図った物資・サービス		・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。		・ワークシート等を用いて、授業の流れを捉えやすくする。				
	＜調理実習＞		3	4	・調理実習 郷土料理まとめ		・移動教室で食べた物の再現を通して事後学習とする。		・調理に使われている食材の特徴や調理法について考えられるようにする。 ・栄養についてもふれる。				

令和7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		2年		学習グループ		A3（6人）		教科等名		家庭	
年間授業時数		66		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			
曜日・校時 担当教員		木曜日		3時間目（10：35～11：25）		MT		石井 紗季		ST		加藤 卓、山本 弘美			
		木曜日		4時間目（11：30～12：20）		MT		石井 紗季		ST		加藤 卓			
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		4		・オリエンテーション		・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。		・家庭科室の使い方を示し、道具の扱い方や用意の仕方、片付け方などを復習する。				
	＜被服学習＞ 布を使った製作①		5		10		・巾着袋作り		・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。		・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。				
	＜被服学習＞ 布を使った製作②		6		4		・巾着袋作り		・手元を意識して活動する。 ・道具を安全に使用する。		・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。				
	＜被服学習＞ 布を使った製作③		7		6		・巾着袋作り		・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。		・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		9		8		調理室オリエンテーション		・調理室の使い方を復習する。 ・正しい手洗いを復習する。		・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分かりやすく示す。				
	＜調理学習＞ 郷土料理を作ろう①		10		6		・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オープンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を師範で示し、復習する。				
	＜調理学習＞ 郷土料理を作ろう②		11		4		・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オープンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を繰り返し行う。 ・注意事項を画像などで確認する。				
	＜調理学習＞ 郷土料理を作ろう③		12		6		・調理実習 郷土料理作り		・道具の使い方を確認する。 ・オープンや電子レンジの使い方を知る。 ・安全にコンロを使う。		・道具の使い方を繰り返し行う。 ・注意事項を画像などで確認する。				
3 学 期	＜家庭生活＞ 衣装の整理		1		6		・アイロンがけ ・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できるようにする。				
	＜消費生活＞		2		8		・身近な消費行動 ・関連を図った物資・サービス		・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。		・ワークシート等を用いて、授業の流れを捉えやすくする。				
	＜調理実習＞		3		4		・調理実習 郷土料理まとめ		・移動教室で食べた物の再現を通して事後学習とする。		・調理に使われている食材の特徴や調理法について考えられるようにする。 ・栄養についてもふれる。				

令和7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	2年	学習グループ	B(8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
曜日・校時 担当教員		木曜日	5時間目 (13:15～14:05)		MT	石井 紗季	ST	永井 正次		
		木曜日	6時間目 (14:10～15:00)		MT	石井 紗季	ST	永井 正次		
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	2	オリエンテーション		・家庭科室の使い方を復習する。		・作成する物について説明し、見通しをもてるようにする。	
	＜被服学習＞ 布を使った製作①		5	3	巾着袋		・ミシンの使い方を復習し、覚える。 ・作り方の手順書を見て、活動の内容を理解する。		・手順書や動画で、道具の使いかたや、作業の進め方を分かりやすく示す。	
	＜被服学習＞ 布を使った製作②		6	2	巾着袋		・ミシンの使い方を復習し、覚える。 ・作り方の手順書を見て、活動の内容を理解する。		・手順書や動画で、道具の使いかたや、作業の進め方を分かりやすく示す。	
	＜被服学習＞ 布を使った製作③		7	3	巾着袋		・ミシンの使い方を復習し、覚える。 ・作り方の手順書を見て、活動の内容を理解する。		・手順書や動画で、道具の使いかたや、作業の進め方を分かりやすく示す。	
2 学 期	＜調理学習＞ オリエンテーション 郷土料理①		9	4	調理室オリエンテーション		・調理室の使い方を復習する。 ・正しい手洗いを復習する。		・調理室の使い方を収めた動画を使用する。 ・イソジンをを使った手洗い実験を行い、手がきれいに洗えているかを確認する。	
	＜調理学習＞ 郷土料理②		10	3	・調理実習 郷土料理作り		・包丁の使い方を確認する。 ・焼き加減を見て、ひっくり返せる。		・手順書を用い、その手順にそって調理が進められるように準備する。	
	＜調理学習＞ 郷土料理③		11	2	・調理実習 郷土料理作り		・野菜の切り方を知る。 ・ホットプレートの使い方を知る。 ・電子レンジの使い方を知る。		・手順書を用い、その手順にそって調理が進められるように準備する。	
	＜調理学習＞ 郷土料理④		12	3	・調理実習 郷土料理作り		・野菜の切り方を知る。 ・ホットプレートの使い方を知る。 ・電子レンジの使い方を知る。		・手順書を用い、その手順にそって調理が進められるように準備する。	
3 学 期	＜家庭生活＞ 衣装の整理		1	3	・衣服の洗濯 洗濯の仕方 衣服の整理		・洗濯機の使い方を知る。 表示の見方を知る。 衣服の取り扱い方を知る。		・洗濯表示の図と意味が理解できるように、実習の中に取り入れていく。 ・教員が手本を示し、アイロンの温度調整を促す。	
	＜消費生活＞		2	3	・生活設計・家計管理の基本 消費生活について		・金銭を計画的に使うことの大切さを知り身に付ける。 商品の選び方が分かり、工夫して買い物ができる。		・ワークシート、動画(東京くらしWEB)を活用する。	
	＜調理実習＞		3	2	郷土料理作り		・移動教室で学習して郷土料理についての復習をする。		・写真等で振り返りをしながら、作り方またその特徴について考えるように導く。	