

B-1 年間指導計画の改善

(1) 個別のニーズ導入以前の「家庭科」の指導内容

月	単元及び題材名	学習内容
4	【被服】 ○小物の製作 (刺し子、三角巾、フキン、巾着など)	<ul style="list-style-type: none"> ・裁縫道具の名称と使い方 ・安全な用具の管理と使い方 ・手縫いの基礎（玉結び、玉止め、並縫い） ・ミシンの基礎（直線縫い、返し縫い、ロックミシンの操作）
5		
6		
7		
9	【食物】 ○健康と食物	<ul style="list-style-type: none"> ・身体に必要な栄養素とその働き ・食品に含まれる栄養素 ・食品の組み合わせ ・3色食品群
10		
11		
12	○調理実習	<ul style="list-style-type: none"> ・準備（手洗い、身支度） ・調理（調理用具の種類と安全な使い方、材料の計量、盛り付け、配膳、試食） ・後片付け（清掃、ゴミの分別、安全点検）
1		
2		
3		
	○食品衛生	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生への関心 ・清潔な調理

(2) 個別のニーズを取り入れて改善した指導内容

月	単元及び題材名	学習内容
4	【被服】 ○衣類の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・洗濯（洗濯絵表示の見方、洗剤の種類、洗濯機の利用と手洗い） ・衣類の整理 ・衣類の購入
5		
6	【住居】 ○住居の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・掃除（掃除に使う道具と洗剤、畳の部屋、台所、トイレなど家庭内の掃除） ・住居のメンテナンス（家電製品の扱い方や電球や電池の種類など）
7		
9	【家庭経済】 ○計画的な消費	<ul style="list-style-type: none"> ・カードのいろいろ（プリペイドカードやキャッシュカードの利用） ・銀行の利用 ・詐欺や犯罪
10		
11	【食物】 ○スーパーの利用 ○自立を考えた調理	<ul style="list-style-type: none"> ・広告の見方 ・食品の選択 ・食品の保管 ・献立と調理 ・盛り付け ・後片付け
12		
1	○栄養と食生活の改善	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の体を知る ・食生活調査 ・食生活の改善（惣菜の利用を通して）
2		
3	○社会人としてのマナー	<ul style="list-style-type: none"> ・外食の利用の仕方 ・メニューを見ての注文 ・食事のマナー

※主な改善点

- (1) 【被服】の内容は製作中心から洗濯や衣類の管理、購入などに移行
- (2) 【食物】の栄養については、栄養素中心から食生活の改善中心に
- (3) 【食物】の調理実習は、グループ調理から個人調理に変え、食材の購入なども導入
- (4) 【住居】【家庭経済】などの分野も導入
- (5) 【食物】に外食の利用の観点も導入

