

令和7年度七生特別支援学校年間指導計画

| | | | |
|--------|---|-------|-------|
| 学 部 | 高等部 | 学 年 | 3年 |
| 教科等名 | 家庭 | グループ名 | 1グループ |
| ねらい | <ul style="list-style-type: none"> ・生活の自立に必要な衣食住生活についての基礎的な事柄についての理解を図る。 ・製作手順が分かり、製作計画を考え、工夫することができる。 ・主体的に実習に取り組み、自らの生活の中で実践しようとする態度を養う。 | | |
| 担当教員 | ○奈良 恵理子 高柳 彩子 大野 隆将 | | |
| 予定授業時数 | 66 | | |
| 使用教科書 | | | |

| 月 | 単元(題材)名 | ★ | 主な学習内容 | ねらい(評価の観点) | 指導の工夫 |
|-------------|-----------------|---|---|---|---|
| 4 6 | クッションカバーをつくらう。① | | <ul style="list-style-type: none"> ・スウェーデン刺しゅうの図案の選択 ・刺しゅう糸の配色について ・裁縫道具の使い方について | <ul style="list-style-type: none"> ・スウェーデン刺しゅうの図案を選ぶことができる。 ・刺しゅう糸の配色を工夫することができる。 ・印に沿って縫うことができる。 ・裁縫道具の安全な使い方が分かる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・図案の見本を示す。 ・針やはさみの扱いについて確認し、安全管理を徹底する。 |
| | 日常食の調理をしよう | ○ | <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒について ・フライパンを使った加熱調理 | <ul style="list-style-type: none"> ・材料や道具の衛生的な取り扱いについて知る。 ・道具を安全に取り扱うことができる。 ・安全に火を取り扱い、加熱調理ができる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・調理の手順は視覚的に示し理解が高まるようにする。 ・一人1台端末で、作り方を確認できるようにする。 |
| 6 2 | クッションカバーをつくらう。② | | <ul style="list-style-type: none"> ・スウェーデン刺しゅうの図案の選択 ・刺しゅう糸の配色について ・裁縫道具の使い方について | <ul style="list-style-type: none"> ・スウェーデン刺しゅうの図案を選ぶことができる。 ・刺しゅう糸の配色を工夫することができる。 ・印に沿って縫うことができる。 ・裁縫道具の安全な使い方が分かる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・図案の見本を示す。 ・針やはさみの扱いについて確認し、安全管理を徹底する。 |
| 1 3 | 日常食の調理をしよう | ○ | <ul style="list-style-type: none"> ・バランスの良い食事について ・フライパンや鍋を使った加熱調理 | <ul style="list-style-type: none"> ・1食分についてバランスの良い献立について知る。 ・包丁やまな板などの衛生的な取り扱いについて知る。 ・包丁を安全に取り扱うことができる。 ・安全に火を取り扱い、加熱調理ができる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・調理の手順は視覚的に示し理解が高まるようにする。 ・一人1台端末で、作り方を確認できるようにする。 |
| 3 | 消費生活について考えよう | | <ul style="list-style-type: none"> ・消費者被害について | <ul style="list-style-type: none"> ・身近な悪徳商法について知る。 ・消費者被害に合わないため | <ul style="list-style-type: none"> ・ロールプレイを行い、理解が深まるようにする。 |

※タブレット端末を活用する予定の内容については、★欄に○をつけています。

| 学 部 | 高等部 | | 学 年 | 3年 | |
|--------------|---|---|--|---|---|
| 教科等名 | 家庭 | | グループ名 | 2グループ | |
| ねらい | <ul style="list-style-type: none"> ・生活の自立に必要な衣食住生活についての基礎的な事柄についての理解を図る。 ・製作手順が分かり、製作計画を考え、工夫することができる。 ・主体的に実習に取り組み、自らの生活の中で実践しようとする態度を養う。 | | | | |
| 担当教員 | ○松下 暖乃 榎本 一慶 大平 宏 大野 隆将 澁谷 一成 | | | | |
| 予定授業時数 | 66 | | | | |
| 使用教科書 | | | | | |
| 月 | 単元(題材)名 | ★ | 主な学習内容 | ねらい(評価の観点) | 指導の工夫 |
| 4 5 | ・クッションカバーをつくろう。① | ○ | <ul style="list-style-type: none"> ・デザインの選択 ・スウェーデン刺しゅうの直線縫い ・スウェーデン刺しゅうの模様縫い ・道具の準備、片付け | <ul style="list-style-type: none"> ・布の色や糸の色を選ぶことができる。 ・印に沿って縫うことができる。 ・裁縫道具の名前と安全な使い方が分かり、正しく使用することができる。 ・準備・片付けができる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・デザインを決める時は、タブレット端末を活用する。 ・道具の使い方、針やはさみの確認をし、安全管理を徹底する。 |
| | ・TPOに応じた服装について知ろう | ○ | <ul style="list-style-type: none"> ・季節や活動に適した服装について ・日常着や冠婚葬祭時の服装について ・衣服の適切な選択について | <ul style="list-style-type: none"> ・TPOに応じた衣服の着用の仕方が分かる。 ・身近な生活の中で、目的に応じた衣服の選択ができる。 ・既製服のサイズ表示、取り扱い表示、組成表示等を知る。 | <ul style="list-style-type: none"> ・TPOに適、不適の服装を例に挙げ理解が深まるようにする。 ・タブレット端末で季節や活動に適した衣服を調べる。 ・取り扱い表示は、実物を提示する。 |
| 6 11 | ・クッションカバーをつくろう。② | ○ | <ul style="list-style-type: none"> ・スウェーデン刺しゅうの直線縫い ・スウェーデン刺しゅうの模様縫い ・デザインの工夫 ・道具の準備、片付け | <ul style="list-style-type: none"> ・布の色や糸の色を選ぶことができる。 ・印に沿って縫うことができる。 ・クッションカバーのデザインを工夫することができる。 ・裁縫道具の名前と安全な使い方が分かり、正しく使用することができる。 ・準備・片付けができる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・タブレット端末で、参考になるデザインを調べる。 ・製作手順は動画や写真などで示し、視覚的に理解できるようにする。 ・縫い方の出来栄を確認し合い、技術を高められるようにする。 |
| | ・快適な住空間を考えよう | ○ | <ul style="list-style-type: none"> ・自分の部屋の整理、整頓の仕方 | <ul style="list-style-type: none"> ・製作したクッションの置き場所、使い方を考える。 | |
| 12 1 | ・健康に良い食生活について考えよう | ○ | <ul style="list-style-type: none"> ・食品に含まれる栄養素の働きについて ・栄養素の不足やとり過ぎでおこる症状について | <ul style="list-style-type: none"> ・1食分についてバランスの良い献立について知ることができる。 ・自分の食生活についての課題に気が付き、解決策を考えることができる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・タブレット端末で、バランスの良い献立を調べる。 |
| | ・幼児のおやつをつくろう | ○ | ・幼児のおやつ作り | <ul style="list-style-type: none"> ・間食の意義を考えたおやつ作りができる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・タブレット端末で、幼児に向けたおやつの献立を調べる。 |
| | ・日常食の調理をしよう | ○ | <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒について ・衛生的で安全な調理 | <ul style="list-style-type: none"> ・包丁やまな板などの、衛生的な取り扱いについて知ることができる。 ・包丁やスライサーを安全に取り扱うことができる。 ・オープンやフライパンを取り扱い、加熱調理ができる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・調理の手順は動画を示し、理解が高まるようにする。 ・タブレット端末で、簡単な手順でできる料理を調べる。 |
| 2 3 | ・健康管理と余暇について知ろう | ○ | ・健康な生活と余暇の過ごし方について | <ul style="list-style-type: none"> ・自分の健康管理や余暇の有効な過ごし方について考えることができる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・タブレット端末で、余暇活動について調べる。 |
| | ・消費生活について | ○ | <ul style="list-style-type: none"> ・4R(リフューズ、リデュース、リユース、リサイクル)について ・消費者被害について | <ul style="list-style-type: none"> ・ゴミ分別や出し方が分かる。 ・リサイクル品について考えることができる。 ・被害に合わないための対応方法を考えることができる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ゴミ出しカレンダーを活用し、地域の環境について考える。 |

※タブレット端末を活用する予定の内容については、★欄に○をつけています。