

令和8年度シラバス（ 家庭 ）

学番26 新潟県立新発田農業高等学校

教科(科目)	家庭(家庭基礎)	単位数	2単位	学年(コース)	2学年
使用教科書	実教出版 「新Agenda 家庭基礎」				
副教材等	実教出版 2026 生活学Navi 資料+食品成分表+ICT 実教出版 「新Agenda 家庭基礎 学習ノート」				

1 グラデュエーション・ポリシー及びカリキュラム・ポリシー

グラデュエーション・ポリシー	～卒業までにこのような資質・能力を育みます～ ①心身ともに健康で調和のとれた人格の形成を目指すとともに、現代の農業に対応し、地域に貢献できる力を育成する。 ②体験的な活動をととして、望ましい 勤労観・職業観を育み、多様な課題に対応できる能力を育成する。 ③社会や地域の一員としての自覚を持ち、自らの成長のために挑戦しようとする心を育成する。
カリキュラム・ポリシー	～上記の資質・能力を育成するため、このような教育活動を行います～ ①知識や技能を習得させ、主体的に学習に取り組む態度を養う教育活動を展開します。 ②課題研究などの授業を通して、課題解決を図る探究的な学習活動に取り組みます。 ③地域や外部機関と連携し、地域や社会の方々との交流活動に取り組みます。

2 学習目標

生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、様々な人々と協議し、よりよい社会の構築に向けて、男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を次のとおり育成する。 (1) 人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などについて、生活を主体的に営むために必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身につけるようにする。 (2) 家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して課題を解決する力を養う。 (3) 様々な人々と協議し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。
--

3 学習計画

※知・知識・技術、思・思考・判断・表現、主・主体的に学習に取り組む態度

学期	月	授業計画	学習内容	時間	評価の観点※			備考
					知	思	主	
1	4	オリエンテーション ホームプロジェクトと学校 家庭クラブ活動 第7章 衣生活をつくる	①家庭や学校、地域の課題を考える。 ②ホームプロジェクトとは？ ①社会生活を営む上での衣服の役割を理解する。	6	○	○	○	※ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動の意味と進め方について理解する。
	5	第7章 衣生活をつくる	②被服の材料や性能、加工や洗濯、保管方法について科学的に理解する。 ③すべての人が健康・安全・快適な衣生活を営むためのユニバーサルデザインの被服について理解を深める。	7	○	○	○	
	6	第7章 衣生活をつくる	被服製作実習	6	○	○	○	
								※巾着袋製作 (基礎的・基本的な技術の習得)

	定期考査			1	○	○	○	
2	7	第9章 経済生活を営む	①現代の消費生活における意思決定の重要性と情報の活用について理解する。 ②適切で責任ある消費行動が取れるよう、契約の重要性について理解する。 ③消費者保護制度について理解する。 ④経済的自立の重要性や生涯を通じた働き方について理解する。	8	○	○	○	※消費者トラブルについてのグループワーク ※マネープランゲーム ※「社会への扉」使用 ※「Caution!」使用 ※夏休み課題レポート ※外部講師による講義(2時間)を予定 「君とみらいとライフプラン」使用
	8				○	○	○	
	9				○	○		
2	9	第6章 食生活をつくる	①食生活の課題や食事の意義、食生活を取り巻く環境の変化などを理解する。 ②栄養素の種類と機能や食品の栄養的特質や調理性について、科学的な理解を深める。 ③保存や加工の方法、食中毒やアレルギー、安全を確保するための仕組みに関する知識を身につける。 ④各ライフステージの食生活の特徴や課題を理解し、「健康によい、栄養バランスのよい食事」とはどのようなものかを理解する。 ※調理実習	14	○	○	○	※弁当について考えるグループワーク・ ディベート学習 ※基礎的な技術が習得できるような調理実習
	10				○	○	○	
		中間考査			○	○	○	
	11	第8章 住生活をつくる	①住居の機能やライフステージごとの住要求を理解する。 ②防災、日照、換気などに関する環境性能について理解を深め、快適かつ健康、安全な生活を行う場となる住居の条件を理解する。 ①命に対する責任や、社会の一員として次世代を育む責任を持つために、性と健康について理解する。 ②子供の生活習慣や衣食住について理解する	7	○	○	○	※防災について考えるグループワーク・ ディベート学習 ※災害食の実習 授業の振り返り
		第3章 子供と共に育つ			○	○	○	
					○	○	○	
	期末考査			1	○	○	○	

3	12	第3章 子供と共に育つ	③子供とのふれあいや、親や保育者と子供との関わり方の観察など、さまざまな体験をする。 ④社会全体で子育てを支援していくために、現代の子育て環境の変化や課題について理解する。	6	○	○	○	※保育人形を使った実習	
	1	第4章 超高齢化社会を共に生きる	①超高齢化社会の背景を理解する。	8	○	○		※外部講師による授業 「認知症サポーター養成講座」 授業の振り返り	
	2		②心身の変化や高齢者の生き方や尊厳について理解する。 ③高齢期を支える社会の仕組みや課題について考える		○	○	○		
	学年末考查				1	○	○	○	
	2	第1章 生涯を見通す 第2章 人生をつくる	①自立した生活を営むために、生涯発達の視点からライフステージの特徴と課題を理解する。 ②生活課題に対して意思決定を行う重要性を理解して、歩みたい人生の目標を描く。①生涯を通してライフスタイルを考えることができるように、さまざまな生き方について理解する。 ②家族・家庭と私たちの生活の結びつきを理解する。 ③仕事と家庭の両立や家庭生活と地域の結びつきについて理解する	5	○	○	○	ライフスタイルの多様性や課題について、新聞記事等で実例を示し、集めさせる。	
3	3	第11章 これからの生活を創造する	①自分らしい生活が実現できるよう、各ライフステージの課題や生活資源、リスク管理について振り返りながら生活設計ができるようになる。 ②これからの持続可能な社会の構築していくために何ができるかを考えて実践しようとする。		○	○	○	授業の振り返り	

計 70 時間 (50 分授業)

4 評価の観点の趣旨

	評価は次の観点から行います。		
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価の観点	家庭生活の意義や役割を理解し、よりよい家庭生活を創造するための基礎的・基本的な知識を身につけている。	人の一生を時間軸でとらえ、そのなかでの課題を見つけ、課題解決の方法を考え、解決へ向けての工夫・創造する能力を身につけている。	人の一生と家族・福祉、衣食住、消費生活に関心を持ち、よりよい家庭生活を創造し実践しようとする態度を身につけている。
評価方法	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査の分析 ・作品のできばえ ・レポートやワークシート、ノート等提出物の内容の確認 などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査の分析 ・レポートやワークシート、ノート等提出物の内容の確認 ・振り返りシートの記述の分析 などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査 ・実技や作品のレポート、ワークシート、ノート等提出物の内容の確認 ・振り返りシートの提出状況や記述の分析 などから、評価します。

5 課題・提出物等

単元ごとにワークノートや課題作品、実技のレポート、視聴学習のレポートなどを記入し、提出します。

6 担当者からの一言

学習する内容を日常生活の中で活かしていけるよう、生活に目を向けて思考し、知識や技術をしっかりと身につけていきましょう。
調理や被服などの実験・実習では衛生や安全に気をつけ、積極的に参加していきましょう。
他者や社会と関わる力を養うために、グループワークやディベートなどでは自身の考えを深め、積極的に表現していきましょう。

教科(科目)	家庭科(フードデザイン)	単位数	2単位	学年(コース)	食品科学科2学年
使用教科書	教育図書「フードデザイン」				
副教材等	教育図書「フードデザイン 学習ノート」				

1 グラデュエーション・ポリシー及びカリキュラム・ポリシー

グラデュエーション・ポリシー	～卒業までにこのような資質・能力を育みます～ ①心身ともに健康で調和のとれた人格の形成を目指すとともに、現代の農業に対応し、地域に貢献できる力を育成する。 ②体験的な活動をととして、望ましい勤労観・職業観を育み、多様な課題に対応できる能力を育成する。 ③社会や地域の一員としての自覚を持ち、自らの成長のために挑戦しようとする心を育成する。
カリキュラム・ポリシー	～上記の資質・能力を育成するため、このような教育活動を行います～ ①知識や技能を習得させ、主体的に学習に取り組む態度を養う教育活動を展開します。 ②課題研究などの授業を通して、課題解決を図る探究的な学習活動に取り組みます。 ③地域や外部機関と連携し、地域や社会の方々との交流活動に取り組みます。

2 学習目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。 (1)栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 (2)食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3)食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

3 学習計画

※知…知識・技術、思…思考・判断・表現、主…主体的に学習に取り組む態度

学期	月	授業計画	学習内容	時間	評価の観点 ※			備考
					知	思	主	
1	4	第4章 調理してみよう	・なぜ調理するのか ①安全性の向上 ②栄養性の向上 ③おいしさの向上 ・調理操作と調理器具 ①非加熱操作 ②非加熱調理	20	○	○	○	調理の基本的な学習 基礎的な調理技術の習得
	5							
	6							
	7							
		1 学期末考査		1	○	○		
2	7	第4章 調理の基本	③加熱操作・加熱調理 ④加熱(調理)機器 ⑤調理器具とその素材 日常食(和食) ・検定実技試験対策 (基本の切り方集中練習)	14	○	○	○	基礎的な調理技術の習得、日常食の調理実習 検定受検に向けた練習 食物調理検定3級受験
	8							
	9	食物調理技術検定3級取得に向けて						

	10	第5章 各国料理とコーディネート	・料理様式 ①日本料理の様式					食文化や季節・地域の食材について、行事食など
		2 学期中間考査			○	○		
	10	第5章 各国料理とコーディネート	②西洋料理の様式 ③中国料理の様式	16	○	○	○	食文化や季節・地域の食材について、行事食など
	11		・テーブルコーディネート ①テーブルコーディネートとは					テーブルコーディネート のデザイン画制作
	12		②テーブルコーディネート を考える手順					
		2 学期期末考査		1	○	○		
3	12	第 5 章 料理の様式とテーブルコーディネート	③五感にうったえる要素 ④日本料理のコーディネート ⑤西洋料理のコーディネート ⑥中国料理のコーディネート	17	○	○	○	テーブルコーディネート のデザイン画制作
	1							
	2							
		学年末考査		1	○	○		

計 70時間(50 分授業)

4 評価規準と評価方法

	評価は次の観点から行います。		
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価の観点	家族や自分の食生活を充実向上させるために必要な栄養・食品・調理・食品衛生などの知識を身につけ理解し、家族や自分の食生活を健康で安全に営むために必要な、基礎的・基本的な技術を身につけている。	生活について見直し、課題を発見してその解決を目指して思考を深め、適切に判断・工夫する能力を身につけている。	栄養・食品・調理・食品衛生などについて関心を持って意欲的に取り組み、実践的態度を身につけようとしている。
評価方法	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査 ・実技テスト ・出席状況 などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・実習のレポート ・課題の記入内容、提出状況 などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・学習意欲、態度、出席状況 ・定期考査、実技テスト ・実習のレポート ・課題の記入内容、提出状況 などから、評価します。

5 課題・提出物等

- ・ 実習のレポート、課題
- ・ 実技テスト 等

6 担当者からの一言

年間を通して、調理の基礎知識と技術、専門的な知識を学んでいきます。
2学期は、食物調理検定 3 級に向けて、基礎的な技術をしっかりと身につけることに集中し、技術を高めます。
栄養・食品・調理・食品衛生などについて、学んだ内容を実生活の中で生かし、生活の課題を解決できる能力を育ててほしいと思います。

(担当:)

令和8年度シラバス（ 家庭科 ）

学番26 新潟県立新発田農業高等学校

教科(科目)	家庭科（フードデザイン）	単位数	2単位	学年(コース)	食品科学科3学年
使用教科書	実教出版「フードデザイン」				
副教材等	実教出版「フードデザイン 学習ノート」 実教出版「スタートクッキング レシピ+成分表」				

1 グラデュエーション・ポリシー及びカリキュラム・ポリシー

グラデュエーション・ポリシー	～卒業までにこのような資質・能力を育みます～ ①心身ともに健康で調和のとれた人格の形成を目指すとともに、現代の農業に対応し、地域に貢献できる力を育成する。 ②体験的な活動をととして、望ましい勤労観・職業観を育み、多様な課題に対応できる能力を育成する。 ③社会や地域の一員としての自覚を持ち、自らの成長のために挑戦しようとする心を育成する。
カリキュラム・ポリシー	～上記の資質・能力を育成するため、このような教育活動を行います～ ①知識や技能を習得させ、主体的に学習に取り組む態度を養う教育活動を展開します。 ②課題研究などの授業を通して、課題解決を図る探究的な学習活動に取り組みます。 ③地域や外部機関と連携し、地域や社会の方々との交流活動に取り組みます。

2 学習目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。 (1)栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 (2)食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3)食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

3 学習計画

※知・知識・技術、思・思考・判断・表現、主・主体的に学習に取り組む態度

学期	月	授業計画	学習内容	時間	評価の観点 ※			備考
					知	思	主	
1	4	○食物調理技術検定2級取得に向けて	・検定筆記試験対策 ・検定実技(調理・目測)試験対策	20	○	○	○	検定試験に向けた練習と日常食の調理実習
	5	第3章 食品の特徴・表示・安全	④食品の衛生と安全 食中毒、食品添加物					学習する食品に関する実験と調理
	6	○食物調理検定2級試験	・実技(調理・目測)、筆記					
	7	第3章 食品の特徴・表示・安全	①食品の特徴と性質 穀類、いも類、砂糖					
		1 学期期末考査		1	○	○		

2	7	第3章 食品の特徴・表示・安全	①食品の特徴と性質 豆類、種実類、野菜類、 果物類、きのこ類、海藻 類、	14	○	○	○	学習する食品に関する 実験と調理
	8							
	9							
	10	2学期中間考査			○	○		
	10	第3章 食品の特徴・表示・安全	①食品の特徴と性質 魚介類、肉類、卵類、牛乳・ 乳製品	16	○	○	○	学習する食品に関する 実験と調理
	11							
	12			1	○	○		
3	12	第3章 食品の特徴・表示・安全	①食品の特徴と性質 油脂類、寒天・ゼラチン、し 好品、調味料・香辛料、他	17	○	○	○	学習する食品に関する 実験と調理
	1							
	2			1	○	○		

計 70時間(50分授業)

4 評価規準と評価方法

	評価は次の観点から行います。		
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価の 観点	家族や自分の食生活を充実向上させる ために必要な栄養・食品・調理・食品衛生な どの知識を身につけて理解し、家族や自分の 食生活を健康で安全に営むために必要 な、基礎的・基本的な技術を身につけてい る。	生活について見直し、課題を発見してそ の解決を目指して思考を深め、適切に判断・ 工夫する能力を身につけている。	栄養・食品・調理・食品衛生などについて 関心を持って意欲的に取り組み、実践的態 度を身につけようとしている。
評価方 法	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査 ・実技テスト ・出席状況 などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・実習のレポート ・課題の記入内容、提出状況 などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・学習意欲、態度、出席状況 ・定期考査、実技テスト ・実習のレポート ・課題の記入内容、提出状況 などから、評価します。

5 課題・提出物等

- ・ 実習のレポート、課題
- ・ 実技テスト 等

6 担当者からの一言

1学期、全員が食物調理検定2級の取得に取り組むことで、深い知識や調理技術を身につけます。
2学期以降はより専門的な食についての学習をしますので、学んだ内容を実生活の中で生かし、また地域が抱える課題を私事としてとらえ解決できる能力を育ててほしいと思います。

(担当： 家庭科担当)

令和8年度シラバス（家庭）

学番26 新潟県立新発田農業高等学校

教科(科目)	家庭（食文化）	単位数	2単位	学年(コース)	3学年選択 全学科
使用教科書	「食文化概論」 全国調理師養成施設協会				
副教材等	特になし				

1 グラデュエーション・ポリシー及びカリキュラム・ポリシー

グラデュエーション・ポリシー	～卒業までにこのような資質・能力を育みます～ ①心身ともに健康で調和のとれた人格の形成を目指すとともに、現代の農業に対応し、地域に貢献できる力を育成する。 ②体験的な活動をととして、望ましい勤労観・職業観を育み、多様な課題に対応できる能力を育成する。 ③社会や地域の一員としての自覚を持ち、自らの成長のために挑戦しようとする心を育成する。
カリキュラム・ポリシー	～上記の資質・能力を育成するため、このような教育活動を行います～ ①知識や技能を習得させ、主体的に学習に取り組む態度を養う教育活動を展開します。 ②課題研究などの授業を通して、課題解決を図る探究的な学習活動に取り組みます。 ③地域や外部機関と連携し、地域や社会の方々との交流活動に取り組みます。

2 学習目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食文化の伝承と創造を担う職業人として必要な資質・能力を次の通り育成することを目指す。 (1) 食文化の成り立ちや日本と世界の食文化などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につけるようにする。 (2) 食生活の現状から食文化に関する課題を発見し、食文化の伝承と創造を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 食文化の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

3 学習計画

※知・知識・技術、思・思考・判断・表現、主…主体的に学習に取り組む態度

学期	月	授業計画	学習内容	時間	評価の観点※			備考
					知	思	主	
1	4 5 6 7	第1章 食と文化	食文化を学ぶ意義と調理室の使用ルールを学習する	23	○	○		食品化学実験の心得を確認
		1 食文化の成り立ち			○		○	授業の様子
		2 多様な食文化	・各地の食文化には優劣はなく相対的に見るものであることを学ぶ。		○	○		(行動の確認)
		3 食文化の共通化と国際化			○	○		実験の様子(行動の確認)
		第2章 日本の食文化	・日本の歴史や風土と食文化の特徴を学ぶ。		○		○	レポート・演習プリント(記述の確認)
		1 日本の食文化史			○	○	○	
		2 日本料理の食文化	・日本料理様式や食事作法を学ぶ。(調理実習)					
2	8 9 10 11 12	調理・製菓実習		34				
		定期考査						
		3 行事食と郷土料理	・文化的・歴史的な背景により、各地の行事食や郷土料理に影響を及ぼすことを学ぶ。		○		○	授業の様子
		4 現代の食生活と未来の食文化			○	○	○	(行動の確認)
		第3章 世界の料理と食文化	・日本の食生活の変遷を通して、現在の食の問題について学習する。					実験の様子(行動の確認)
		1 西洋料理の食文化			○		○	レポート・演習プリント(記述の確認)
		2 中国料理の食文化	・世界各国の料理の違いについて学習する。(調理実習)		○	○	○	
		調理・製菓実習						
		定期考査						

3	1	第3章 世界の料理と食文化	・世界各国の料理の違いについて学習する。(調理実習) ・各料理で異なる食事作法について学ぶ。	13	○		○	授業の様子 (行動の確認) 実験の様子(行動の確認) レポート・演習プリント(記述の確認)
	2	3 その他の国の食文化 調理・製菓実習 定期考査			○	○	○	

計 70 時間 (50 分授業)

4 評価規準と評価方法

	評価は次の観点から行います。		
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価の観点	・食文化について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている	・食文化に関する課題を発見し、食文化の伝承と創造を担う職業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力が身につけている。	・食文化の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。
評価方法	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査、実験操作の分析 ・演習プリントやレポートなどの提出物の内容の確認などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査、実験操作の分析 ・授業中の発言、発表などの活動の取り組みを観察 ・演習プリントやレポート、提出物の内容の確認などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・実験操作の分析 ・授業中の発言、発表などの活動の取り組みを観察 ・演習プリントやレポートなどの提出物の内容の確認 などから、評価します。

5 課題・提出物等

- ・ 演習プリントやレポートなどの提出物があります。
- ・ I C Tを活用した課題や提出物があります。

6 担当者からの一言

基礎基本に重点をおいて学習した内容が日常生活に活用できるように授業内容のメモやノートを作成して学習を深めて下さい。また、授業内の小テスト・レポート提出・授業態度も成績に大きく反映します。(担当：井澤)