

令和7年度 新川みどり野高校 年間指導計画(シラバス)

学科	教科	科目(講座名)	科目番号	単位数	教科書	使用教材		
福祉科	家庭	家庭科	全	4	家庭科総合・自立・共生・創造(東京書籍)	家庭総合学習ノート 自立・共生・創造(東京書籍)・Life Design 資料・成分表・JOT 2025(実教出版)		
学習の到達目標								
生活を主体的に営むために必要な人の一生と家族・家庭及び福祉、食生活、消費生活・環境などの基盤的なことについて理解しているとともに、それらに係る目標を身に付けている。 生活を見通して、家族や地域社会における生活の中から課題を見出し、課題を設定し、解決策を模索し、実践を計画・実施し、学習したことを積極的に活用して課題に挑戦するなどして課題を解決する力を身に付けている。 様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組む能力、振り返って改善したりして、地域社会に貢献しようとするときに、自分や家族、地域の生活を創造し、実践しようとしている。								
学期	月	単元	学習内容	到達目標(学習のねらい)				
前期	4月	家庭科の学び方 生活に活かそう 家庭科の学び方	家庭科の学び方 ムプロジェクトと学校家庭クラブ活動	ホームプロジェクト及び学校家庭クラブ活動の意義と実施方法について理解する。 自らの家庭生活や地域の生活と関連付けて生活上の課題を設定し、解決方法を考え、計画を立てて実践しようとする。				
		第1単元を見通す	1 人生を営むする 2 目標を持って生きる	自立した生活を営むために、生涯学習の視点からライフステージの特徴と課題を理解する。 生活課題に対して意思決定を行う重要性を理解し、歩み合ひの人生の目標を置く。				
		第2単元をつくる	1 人生をつくる 2 家族・家庭を見つめる 3 これからの家族生活と社会	生活を見通して自分のライフスタイルを考えることができるように、さまざまな生活方について理解する。 よりよい家庭生活を営むために、家族・家庭と私たちの生活の結びつきを理解する。 社会制度としての家族や家族と法律を理解する。 核もが家族や地域のよりよい生活を創造できるような、仕事と家庭の両立や家族生活と地域の結びつきについて理解する。 核もが家族や地域のよりよい生活を創造できるような生活を実現すればいいか、考えを育もうとする。				
		第3子どもと親の関わり	1 命を育む 2 子どもを育つ力を高める 3 子どもと関わる 4 子どもとの関わり合いから学ぶ 5 これからの養育環境	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、性と生殖に係る課題について理解する。 子どもの発達に応じて適切な関わり合えるようになるために、子どもが生まれつつ持っている能力や心身の発達について理解する。 子どもが健康・快適・安全に育つ環境を整えられるようになるために、子どもの生活習慣や食生活について理解する。 子どもや子育てに関する課題を深めるために、子どもとの関わり合いや、親や保護者と子どもの関わり方の重要性など、さまざまな体験をする。 社会全体で子育てを実現していくために、現代の子育て環境の変化や課題について理解する。 子どもが健康や育つ社会をどのように実現すればいいか、考えを育もうとする。				
			第4高齢者社会と我々に生きる	1 高齢者・次世代社会の到来 2 高齢者の心身の課題 3 高齢者の自立を支える 4 これからの高齢者社会	超高齢社会の到来を理解する。 高齢者が生きがいを持って生活するために、家族や地域によるどのような支援が必要か、考える。 高齢に達する心身の老化や高齢者の生き方や課題について理解を深める。 高齢者を支える社会の仕組みや課題について考える。 高齢者の自立を支えるために私たちができる適切な支援の方法や関わり方を考える。 これからの超高齢社会の課題を理解する。 自分自身の高齢期をよりよく迎えられるようにするとともに、地域社会の一員として高齢者との関わり方を考え実践しようとする。			
				第5暮らしに生き、共に生きる	1 私たちの生活と福祉 2 社会課題の考え方 3 共に生きる	核もが生活を通して自分の力を生かし、必要に応じて援助を求めながら暮らす社会に向けて、家族・家庭生活を支える福祉について理解する。 共に支え合う社会の構築に向けて、国・地方自治体の制度などの実態や制度、考えの共通点について理解する。 私たちが多様性を尊重して共に暮らす社会に向けて、個人や地域などのような役割を果たし、つながりを作っていくべきか、考えを育もうとする。		
	5月	第6食生活をつくる	1 食生活の課題について考える 2 食料と食料・食品 3 食品の選択と安全 4 生涯の健康を見通した食事計画 5 調理の基礎 6 食生活の文化と知識	よりよい食生活を身に付け、生活を豊かにするために、食生活の課題や食事の重要性、食生活を取り巻く環境の変化などを理解する。 食料や家族が食料を通じて食生活に役立っているために、食料の生産と消費の重要性や食料の消費の特性や課題について、科学的な理解を深める。 安全で衛生的な食生活を営むために食品の選び方、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付ける。 自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。				
			第7食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。			
				第8食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。		
					第9食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。	
						第10食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。
							第11食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活
後期	10月	第9食生活をつくる	1 食生活の課題について考える 2 食料と食料・食品 3 食品の選択と安全 4 生涯の健康を見通した食事計画 5 調理の基礎 6 食生活の文化と知識	よりよい食生活を身に付け、生活を豊かにするために、食生活の課題や食事の重要性、食生活を取り巻く環境の変化などを理解する。 食料や家族が食料を通じて食生活に役立っているために、食料の生産と消費の重要性や食料の消費の特性や課題について、科学的な理解を深める。 安全で衛生的な食生活を営むために食品の選び方、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付ける。 自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。				
			第10食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。			
				第11食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。		
					第12食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。	
						第13食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。
							第14食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活
	11月	第8食生活をつくる	1 食生活の課題について考える 2 食料と食料・食品 3 食品の選択と安全 4 生涯の健康を見通した食事計画 5 調理の基礎 6 食生活の文化と知識	よりよい食生活を身に付け、生活を豊かにするために、食生活の課題や食事の重要性、食生活を取り巻く環境の変化などを理解する。 食料や家族が食料を通じて食生活に役立っているために、食料の生産と消費の重要性や食料の消費の特性や課題について、科学的な理解を深める。 安全で衛生的な食生活を営むために食品の選び方、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付ける。 自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。				
			第9食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。			
				第10食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。		
					第11食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。	
						第12食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。
							第13食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活
12月	第7食生活をつくる	1 食生活の課題について考える 2 食料と食料・食品 3 食品の選択と安全 4 生涯の健康を見通した食事計画 5 調理の基礎 6 食生活の文化と知識	よりよい食生活を身に付け、生活を豊かにするために、食生活の課題や食事の重要性、食生活を取り巻く環境の変化などを理解する。 食料や家族が食料を通じて食生活に役立っているために、食料の生産と消費の重要性や食料の消費の特性や課題について、科学的な理解を深める。 安全で衛生的な食生活を営むために食品の選び方、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付ける。 自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。					
		第8食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。				
			第9食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。			
				第10食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。		
					第11食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。	
						第12食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。
1月	第6食生活をつくる	1 食生活の課題について考える 2 食料と食料・食品 3 食品の選択と安全 4 生涯の健康を見通した食事計画 5 調理の基礎 6 食生活の文化と知識	よりよい食生活を身に付け、生活を豊かにするために、食生活の課題や食事の重要性、食生活を取り巻く環境の変化などを理解する。 食料や家族が食料を通じて食生活に役立っているために、食料の生産と消費の重要性や食料の消費の特性や課題について、科学的な理解を深める。 安全で衛生的な食生活を営むために食品の選び方、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付ける。 自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。					
		第7食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。				
			第8食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。			
				第9食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。		
					第10食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。	
						第11食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。
2月	第5食生活をつくる	1 食生活の課題について考える 2 食料と食料・食品 3 食品の選択と安全 4 生涯の健康を見通した食事計画 5 調理の基礎 6 食生活の文化と知識	よりよい食生活を身に付け、生活を豊かにするために、食生活の課題や食事の重要性、食生活を取り巻く環境の変化などを理解する。 食料や家族が食料を通じて食生活に役立っているために、食料の生産と消費の重要性や食料の消費の特性や課題について、科学的な理解を深める。 安全で衛生的な食生活を営むために食品の選び方、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付ける。 自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。					
		第6食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。				
			第7食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。			
				第8食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。		
					第9食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。	
						第10食生活をつくる	1 私たちの食生活 2 食生活の文化と知識 3 これからの食生活	自分と家族の食生活を計画・管理できるようにするために、毎日の食生活の計画や課題を整理し、「健康にいい、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。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身に付けるために、調理や加工における安全や衛生を科学的に理解する。 食生活の文化や知識を身に付け、食生活の文化や知識を身に付けるために、日本の食文化の歴史や特徴を理解する。 世界の食文化に関心をもち、私たちの食生活への影響について理解する。