

令和8年度東京都立田園調布特別支援学校年間指導計画

学年・類型・学級・グループ		1年・重度・重複学級・1グループ		担当者名	○鈴木 泉絵
教科・領域名		家庭			
ね ら い		(1)生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境等に触れ、意識を向ける。 (2)生活の中から問題に気づき、経験をとおして解決策を学ぶ。 (3)よりよい生活の実現に向け、体験をとおして生活の工夫の仕方を知る。			
曜日・校時・時間		火曜日・6～7時間目・13:20～15:05			
指導場所		被服室、調理室、1年A組教室			
年間授業時数		67.8 時間			
使用教科書		改定新版くらしに役立つ家庭(東洋館出版社)			
月	単元(題材)名	指導 時数	○ねらい □主な学習内容(評価の観点)		指導の工夫
4	・家庭生活	5.8	○家族や家庭の中で自分の役割を選択して決め、認識できる。 □家族及び家庭の役割・自分の役割を知る。(知識・技能)、(思考・判断・表現) □家族の一員として、家庭生活の仕事に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・具体的なイメージをつかめるように関連動画等を提示する。 ・様々な家族の形があり、家庭を構成している一人一人に役割があることを説明する。
5	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	6	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 □ピンクッション作り(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能)		・編み方の手本を示す。 ・毛糸の一周する位置に、目立つ目印を付ける。
6	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	10	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 ○スウェーデン刺しゅうの技法を身に付ける。 ○ミシンの操作法を確認し、操作手順に見通しをもつ。 □手縫い(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能) □ミシン縫い (知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・道具の置き場所を決め、安全に扱えるようにする。 ・手縫いやミシン縫いのポイントを写真や手順書で提示し、安全に製作ができるようにする。
7	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作 (知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いのポイントを手順書や写真で提示する。 ・ミシン縫いのポイントを与え、製作が安全、適切にできるようにする。
9	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作 (知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いやミシン縫いなど、基礎基本を活用させる。 ・学習意欲の向上のため、完成品を提示し実際に活用している姿を想像できるようにする。
10	・食生活 「調理実習の基礎」 「簡単調理」	6	○安全と衛生に留意した調理実習について知る。 □調理実習の準備、片付け、ごみの分別、テーブルマナー (知識・技能) □簡単調理 (知識・技能)		・調理室の使い方を提示し、安全、衛生を徹底させる。 ・環境へ配慮した調理や後片付けができるように助言する。
11	・食生活 「茹でる調理」	6	○レシピや師範を見て、茹でる調理法を学ぶ。 ○安全と衛生に留意する。 □茹でる調理 (知識・技能) □茹でる調理の基礎について、課題解決に向け、主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した茹で方や安全な用具の扱い方、手順を提示する。
12	・食生活 「汁物調理」と「栄養」	8	○レシピや師範を見て、汁物の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □汁物調理 (知識・技能) □汁物の調理計画や調理の仕方について、課題解決に向け主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した調理法や安全な用具の扱い方、手順、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。
1	・食生活 「炊飯調理」と「栄養」	6	○レシピや師範を見て、炊飯の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □炊飯調理 (知識・技能) □体の健康に関心を持ち、バランスのよい食事を自分で選ばうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した調理法や安全な用具の扱い方、手順、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。
2	・被服 「季節やTPOに合わせた服装」	4	○色、形、柄の違いが周りに与える印象について知る。 ○TPOに応じた衣服の着方ができるようになる。 □TPOを踏まえ、個性を生かした着方の工夫。(知識・技能) □TPOに合った衣服の着脱を通して、自分なりに身なりを整えようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・儀式等の衣装についてどのようなものが適しているのか例示する。
3	・安全で快適な住まい	8	○健康で心地よく住むための室内条件をまとめる。 ○快適な室内環境を整える方法を考える。 □室内環境、掃除 (知識・技能)(思考・判断・表現) □明かりや風通しなど、周囲の環境の変化に気づき、自分が心地よいと感じる状態で過ごすようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・習得した知識と技術で、自分や家族の生活を豊かにすることの大切さを実感できるようにする。
備考					

令和8年度東京都立田園調布特別支援学校年間指導計画

学年・類型・学級・グループ		1年・普通学級・2グループ		担当者名	○鈴木 泉絵
教科・領域名		家庭			
ね ら い		(1)生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境等に触れ、意識を向ける。 (2)生活の中から問題に気づき、経験をとおして解決策を学ぶ。 (3)よりよい生活の実現に向け、体験をとおして生活の工夫の仕方を知る。			
曜日・校時・時間		火曜日・6～7時間目・13:20～15:05			
指導場所		被服室、調理室			
年間授業時数		67.8 時間			
使用教科書		改定新版くらしに役立つ家庭(東洋館出版社)			
月	単元(題材)名	指導 時数	○ねらい □主な学習内容(評価の観点)		指導の工夫
4	・家庭生活	5.8	○家族や家庭の中で自分の役割を選択して決め、認識できる。 □家族及び家庭の役割・自分の役割。(知識・技能)、(思考・判断・表現) □家族の一員として、家庭生活の仕事に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・具体的なイメージをつかめるように関連動画等を提示する。 ・様々な家族の形があり、家庭を構成している一人一人に役割があることを説明する。
5	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	6	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 □ピンクッション作り(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能)		・編み方の手本を示す。 ・毛糸の一周する位置に、目立つ目印を付ける。
6	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	10	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 ○スウェーデン刺しゅうの技法を身に付ける。 ○ミシンの操作法を確認し、操作手順に見通しをもつ。 □手縫い(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能) □ミシン縫い(知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・道具の置き場所を決め、安全に扱えるようにする。 ・手縫いやミシン縫いのポイントを写真や手順書で提示し、安全に製作ができるようにする。
7	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作(知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いのポイントを手順書や写真で提示する。 ・ミシン縫いのポイントを与え、製作が安全、適切にできるようにする。
9	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作(知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いやミシン縫いなど、基礎基本を活用させる。 ・学習意欲の向上のため、完成品を提示し実際に活用している姿を想像できるようにする。
10	・食生活 「調理実習の基礎」 「簡単調理」	6	○安全と衛生に留意した調理実習について知る。 □調理実習の準備、片付け、ごみの分別、テーブルマナー(知識・技能) □簡単調理(知識・技能)		・調理室の使い方を提示し、安全、衛生を徹底させる。 ・環境へ配慮した調理や後片付けができるように助言する。
11	・食生活 「茹でる調理」	6	○レシピや師範を見て、茹でる調理法を学ぶ。 ○安全と衛生に留意する。 □茹でる調理(知識・技能) 茹でる調理の基礎について、課題解決に向け、主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した茹で方や安全な用具の扱い方、手順を提示する。
12	・食生活 「汁物調理」と「栄養」	8	○レシピや師範を見て、汁物の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □汁物調理(知識・技能) □汁物の調理計画や調理の仕方について、課題解決に向け主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した調理法や安全な用具の扱い方、手順、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。
1	・食生活 「炊飯調理」と「栄養」	6	○レシピや師範を見て、炊飯の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □炊飯調理(知識・技能) □体の健康に関心をもち、バランスのよい食事を自分で選ばようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した調理法や安全な用具の扱い方、手順、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。
2	・被服 「季節やTPOに合わせた服装」	4	○色、形、柄の違いが周りに与える印象について知る。 ○TPOに応じた衣服の着方ができるようになる。 □TPOを踏まえ、個性を生かした着方の工夫。(知識・技能) □TPOに合った衣服の着脱を通して、自分なりに身なりを整えようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・儀式等の衣装についてどのようなものが適しているのか例示する。
3	・安全で快適な住まい	8	○健康で心地よく住むための室内条件をまとめる。 ○快適な室内環境を整える方法を考える。 □室内環境、掃除(知識・技能)(思考・判断・表現) □明かりや風通しなど、周囲の環境の変化に気づき、自分が心地よいと感じる状態で過ごすようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・習得した知識と技術で、自分や家族の生活を豊かにすることの大切さを実感できるようにする。
備考					

令和8年度東京都立田園調布特別支援学校年間指導計画

学年・類型・学級・グループ		1年・普通学級・3グループ		担当者名	○鈴木 泉絵
教科・領域名		家庭			
ね ら い		(1)生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境等に触れ、意識を向ける。 (2)生活の中から問題に気づき、経験をとおして解決策を学ぶ。 (3)よりよい生活の実現に向け、体験をとおして生活の工夫の仕方を知る。			
曜日・校時・時間		火曜日・4～5時間目・10:45～12:30			
指導場所		被服室、調理室			
年間授業時数		67.8 時間			
使用教科書		改定新版くらしに役立つ家庭(東洋館出版社)			
月	単元(題材)名	指導 時数	○ねらい □主な学習内容(評価の観点)		指導の工夫
4	・家庭生活	5.8	○家族や家庭の役割について学び、自分が役割として担えることを選択肢の中から選ぶ。 □家族及び家庭の役割・自分の役割。(知識・技能)、(思考・判断・表現) □家族の一員として、家庭生活の仕事を振り返り、改善しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・具体的なイメージをつかめるように関連動画等を提示する。 ・様々な家族の形があり、家庭を構成している一人一人に役割があることを説明する。
5	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	6	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 □ピンクッション作り(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能)		・一人一人の技能に応じた補助具を工夫、開発する。
6	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	10	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 ○スウェーデン刺しゅうの技法を身に付ける。 ○ミシンの操作法を確認し、操作手順に見通しをもつ。 □手縫い(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能) □ミシン縫い(知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、課題解決に向け、振り返りをしようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・道具の置き場所を決め、安全に扱えるようにする。 ・手縫いやミシン縫いのポイントを写真や手順書で提示し、安全に製作ができるようにする。
7	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作(知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小製作について、課題解決に向け、振り返りをしようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いのポイントを手順書や写真で提示する。 ・ミシン縫いのポイントを与え、製作が安全、適切にできるようにする。
9	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作(知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小製作について、課題解決に向け、振り返りをしようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いやミシン縫いなど、基礎基本を活用させる。 ・学習意欲の向上のため、完成品を提示し実際に活用している姿を想像できるようにする。
10	・食生活 「調理実習の基礎」 「簡単調理」	6	○安全と衛生に留意した調理実習について知る。 □調理実習の準備、片付け、ごみの分別、テーブルマナー(知識・技能) □簡単調理(知識・技能)		・調理室の使い方を提示し、安全、衛生を徹底させる。 ・環境へ配慮した調理や後片付けができるように助言する。
11	・食生活 「茹でる調理」	6	○レシピや師範を見て、茹でる調理法を学ぶ。 ○安全と衛生に留意する。 □茹でる調理(知識・技能) □茹でる調理の基礎について、課題解決に向け、振り返りや改善をしようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した茹で方や安全な用具の扱い方、手順を提示する
12	・食生活 「汁物調理」と「栄養」	8	○レシピや師範を見て、汁物の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □汁物調理(知識・技能) □汁物の調理計画や調理の仕方について、課題解決に向け、振り返りや改善をしようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した調理法や安全な用具の扱い方、手順、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。
1	・食生活 「炊飯調理」と「栄養」	6	○レシピや師範を見て、炊飯の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □炊飯調理(知識・技能) □健康を考え、よりよい生活を主体的に築こうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した調理法や安全な用具の扱い方、手順、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。
2	・被服 「季節やTPOに合わせた服装」	4	○色、形、柄の違いが周りに与える印象について知る。 ○TPOに応じた衣服の着方ができるようになる。 □TPOを踏まえ、個性を生かした着方の工夫。(知識・技能) □TPOに応じた着方を工夫し、自ら生活に取り入れようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・儀式等の衣装についてどのようなものが適しているのか例示する。
3	・安全で快適な住まい	8	○健康で心地よく住むための室内条件をまとめる。 ○快適な室内環境を整える方法を考える。 □室内環境、掃除(知識・技能)(思考・判断・表現) □家族が健康に過ごせるよう、住環境の改善に自ら取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・習得した知識と技術で、自分や家族の生活を豊かにすることの大切さを実感できるようにする。
備考					

令和8年度東京都立田園調布特別支援学校年間指導計画

学年・類型・学級・グループ		1年・普通学級・4グループ		担当者名	○鈴木 泉絵
教科・領域名		家庭			
ね ら い		(1)生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境等に触れ、意識を向ける。 (2)生活の中から問題に気づき、経験をとおして解決策を学ぶ。 (3)よりよい生活の実現に向け、体験をとおして生活の工夫の仕方を知る。			
曜日・校時・時間		火曜日・4～5時間目・10:45～12:30			
指導場所		被服室、調理室			
年間授業時数		67.8 時間			
使用教科書		改定新版くらしに役立つ家庭(東洋館出版社)			
月	単元(題材)名	指導 時数	○ねらい □主な学習内容(評価の観点)		指導の工夫
4	・家庭生活	5.8	○家族や家庭の役割について学び、自分が役割として担えることを選択肢の中から選ぶ。 □家族及び家庭の役割・自分の役割。(知識・技能)、(思考・判断・表現) □家族の一員として、家庭生活の仕事を振り返り、改善しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・具体的なイメージをつかめるように関連動画等を提示する。 ・様々な家族の形があり、家庭を構成している一人一人に役割があることを説明する。
5	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	6	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 □ピンクッション作り(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能)		・一人一人の技能に応じた補助具を工夫、開発する。
6	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	10	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 ○スウェーデン刺しゅうの技法を身に付ける。 ○ミシンの操作法を確認し、操作手順に見通しをもつ。 □手縫い(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能) □ミシン縫い(知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、課題解決に向け、振り返りをしようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・道具の置き場所を決め、安全に扱えるようにする。 ・手縫いやミシン縫いのポイントを写真や手順書で提示し、安全に製作ができるようにする。
7	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作(知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小製作について、課題解決に向け、振り返りをしようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いのポイントを手順書や写真で提示する。 ・ミシン縫いのポイントを与え、製作が安全、適切にできるようにする。
9	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作(知識・技能)、(思考・判断・表現) □生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小製作について、課題解決に向け、振り返りをしようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いやミシン縫いなど、基礎基本を活用させる。 ・学習意欲の向上のため、完成品を提示し実際に活用している姿を想像できるようにする。
10	・食生活 「調理実習の基礎」 「簡単調理」	6	○安全と衛生に留意した調理実習について知る。 □調理実習の準備、片付け、ごみの分別、テーブルマナー(知識・技能) □簡単調理(知識・技能)		・調理室の使い方を提示し、安全、衛生を徹底させる。 ・環境へ配慮した調理や後片付けができるように助言する。
11	・食生活 「茹でる調理」	6	○レシピや師範を見て、茹でる調理法を学ぶ。 ○安全と衛生に留意する。 □茹でる調理(知識・技能) □茹でる調理の基礎について、課題解決に向け、振り返りや改善をしようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した茹で方や安全な用具の扱い方、手順を提示する
12	・食生活 「汁物調理」と「栄養」	8	○レシピや師範を見て、汁物の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □汁物調理(知識・技能) □汁物の調理計画や調理の仕方について、課題解決に向け、振り返りや改善をしようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した調理法や安全な用具の扱い方、手順、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。
1	・食生活 「炊飯調理」と「栄養」	6	○レシピや師範を見て、炊飯の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □炊飯調理(知識・技能) □健康を考え、よりよい生活を主体的に築こうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した調理法や安全な用具の扱い方、手順、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。
2	・被服 「季節やTPOに合わせた服装」	4	○色、形、柄の違いが周りに与える印象について知る。 ○TPOに応じた衣服の着方ができるようになる。 □TPOを踏まえ、個性を生かした着方の工夫。(知識・技能) □TPOに応じた着方を工夫し、自ら生活に取り入れようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・儀式等の衣装についてどのようなものが適しているのか例示する。
3	・安全で快適な住まい	8	○健康で心地よく住むための室内条件をまとめる。 ○快適な室内環境を整える方法を考える。 □室内環境、掃除(知識・技能)(思考・判断・表現) □家族が健康に過ごせるよう、住環境の改善に自ら取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・習得した知識と技術で、自分や家族の生活を豊かにすることの大切さを実感できるようにする。
備考					

令和8年度東京都立田園調布特別支援学校年間指導計画

学年・類型・学級・グループ		1年・普通学級・5グループ		担当者名	○鈴木 泉絵
教科・領域名		家庭			
ね ら い		(1)生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境等についての基礎的な知識を理解する。 (2)生活の中から問題を見いだして、解決策を考えられるようになる。 (3)よりよい生活の実現に向けた、生活の工夫の仕方を学び、自ら提案しようとしている。			
曜日・校時・時間		木曜日・3～4時間目・9:50～11:35			
指導場所		被服室、調理室			
年間授業時数		67.8 時間			
使用教科書		改定新版くらしに役立つ家庭(東洋館出版社)			
月	単元(題材)名	指導 時数	○ねらい □主な学習内容(評価の観点)		指導の工夫
4	・家庭生活	5.8	○家族や家庭の役割について学び、自分が役割として担えることを考えられる。 ○自分の役割を認識し、実践できる。 □家族及び家庭の役割・自分の役割。(知識・技能)、(思考・判断・表現) □家族の一員として、家庭生活と仕事について、工夫し、実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・様々な家族の形があり、家庭を構成している一人一人に役割があることを事例を出し、正しく認識させる。
5	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	6	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 □ピンクッション作り(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能)		・一人一人の技能に応じた補助具を工夫、開発する。
6	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	10	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 ○スウェーデン刺しゅうの技法を身に付ける。 ○ミシンの操作法を確認し、操作手順に見通しをもつ。 □手縫い(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能) □ミシン縫い(知識・技能)、(思考・判断・表現) □家族の一員として、生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、工夫し、実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・道具の置き場所を決め、安全に扱えるようにする。 ・手縫いやミシン縫いのポイントを写真や手順書で提示し、安全に製作ができるようにする。
7	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作(知識・技能)、(思考・判断・表現) □家族の一員として、生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、工夫し、実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いやミシン縫いなど、基礎基本を活用させる。・学習意欲の向上のため、完成品を提示し実際に活用している姿を想像できるようにする。
9	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作(知識・技能)、(思考・判断・表現)□家族の一員として、生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、工夫し、実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いやミシン縫いなど、基礎基本を活用させる。・学習意欲の向上のため、完成品を提示し実際に活用している姿を想像できるようにする。
10	・安全で快適な住まい 「健康で快適に住もう」	6	○健康で心地よく住むための室内条件をまとめる。 ○快適な室内環境を整える方法を考える。 □室内環境、掃除(知識・技能)(思考・判断・表現)		・具体例をあげ、自分で気付くことができるよう支援する。
11	・食生活 「調理実習の基礎」 「簡単調理」	6	○安全と衛生に留意した調理実習について知る。 □調理実習の準備、片付け、ごみの分別、テーブルマナー(知識・技能) □簡単調理(知識・技能)		・調理室の使い方を提示し、安全、衛生を徹底させる。・環境へ配慮した調理や後片付けができるように助言する。
12	・食生活 「汁物調理」と「栄養」	8	○レシピや師範を見て、汁物の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □汁物調理(知識・技能) □自分の食生活について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるための調理法や安全な用具の扱い方、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。・国名と写真を提示し、興味をもたせる。
1	・食生活 「炊飯調理」と「栄養」	6	○レシピや師範を見て、炊飯の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □炊飯調理(知識・技能) □自分の食生活について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した調理法や安全な用具の扱い方、手順、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。
2	・被服 「季節やTPOに合わせた服装」 「既製服のサイズ、衣類の表示」	4	○色、形、柄の違いが周りに与える印象について知り、TPOに応じた衣服の着方ができるようになる。 □個性を生かした着方の工夫。(知識・技能) □TPOに応じた自分らしい着方を考え、主体的に実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度) ○既製服の表示や採寸から、既製服を選ぶことができる。 □適切な既製服の選択。(知識・技能)		・儀式等の衣装についてどのようなものが適しているのか考えられるようにする。
3	・消費生活 「商品の選択と購入」	8	○商品を適切に選択、購入、活用することができる □商品の選択と購入(知識・技能)(思考・判断・表現) □金銭管理の課題解決に向けて、計画の実践や振り返りを行い、自らの生活を改善しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・買い物の仕方や手順、環境への配慮などのポイントを与え、目的に合った選び方、買い方を具体的に考えることができるようにする。
備考					

令和8年度東京都立田園調布特別支援学校年間指導計画

学年・類型・学級・グループ		1年・普通学級・6グループ		担当者名	○鈴木 泉絵
教科・領域名		家庭			
ね ら い		(1)生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境等についての基礎的な知識を理解する。 (2)生活の中から問題を見いだして、解決策を考えられるようになる。 (3)よりよい生活の実現に向けた、生活の工夫の仕方を学び、自ら提案しようとしている。			
曜日・校時・時間		木曜日・3～4時間目・9:50～11:35			
指導場所		被服室、調理室			
年間授業時数		67.8 時間			
使用教科書		改定新版くらしに役立つ家庭(東洋館出版社)			
月	単元(題材)名	指導 時数	○ねらい □主な学習内容(評価の観点)		指導の工夫
4	・家庭生活	5.8	○家族や家庭の役割について学び、自分が役割として担えることを考えられる。 ○自分の役割を認識し、実践できる。 □家族及び家庭の役割・自分の役割。(知識・技能)、(思考・判断・表現) □家族の一員として、家庭生活と仕事について、工夫し、実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・様々な家族の形があり、家庭を構成している一人一人に役割があることを事例を出し、正しく認識させる。
5	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	6	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 □ピンクッション作り(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能)		・道具の置き場所を決め、安全に扱えるようにする。 ・一人一人の技能に応じた補助具を工夫、開発する。
6	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	10	○裁縫道具の名前、正しい使い方、片付け方を身に付ける。 ○スウェーデン刺しゅうの技法を身に付ける。 ○ミシンの操作法を確認し、操作手順に見通しをもつ。 □手縫い(スウェーデン刺しゅう)(知識・技能) □ミシン縫い(知識・技能)、(思考・判断・表現) □家族の一員として、生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、工夫し、実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・道具の置き場所を決め、安全に扱えるようにする。 ・手縫いやミシン縫いのポイントを写真や手順書で提示し、安全に製作ができるようにする。
7	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作(知識・技能)、(思考・判断・表現) □家族の一員として、生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、工夫し、実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いやミシン縫いなど、基礎基本を活用させる。・学習意欲の向上のため、完成品を提示し実際に活用している姿を想像できるようにする。
9	・被服 「生活に役立つ小物の製作」	4	○スウェーデン刺しゅうや刺し子の技法を用いる。 ○ミシンの基本操作を確認し、安全に扱う。 □小物製作(知識・技能)、(思考・判断・表現)□家族の一員として、生活を豊かにするための布を用いた手縫いの小物製作について、工夫し、実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・手縫いやミシン縫いなど、基礎基本を活用させる。・学習意欲の向上のため、完成品を提示し実際に活用している姿を想像できるようにする。
10	・安全で快適な住まい 「健康で快適に住もう」	6	○健康で心地よく住むための室内条件をまとめる。 ○快適な室内環境を整える方法を考える。 □室内環境、掃除(知識・技能)(思考・判断・表現)		・具体例をあげ、自分で気付くことができるよう支援する。
11	・食生活 「調理実習の基礎」 「簡単調理」	6	○安全と衛生に留意した調理実習について知る。 □調理実習の準備、片付け、ごみの分別、テーブルマナー(知識・技能) □簡単調理(知識・技能)		・調理室の使い方を提示し、安全、衛生を徹底させる。・環境へ配慮した調理や後片付けができるように助言する。
12	・食生活 「汁物調理」と「栄養」	8	○レシピや師範を見て、汁物の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □汁物調理(知識・技能) □家族の一員として、生活をよりよくしようと、汁物調理の基礎につて、工夫し実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるための調理法や安全な用具の扱い方、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。・国名と写真を提示し、興味をもたせる。
1	・食生活 「炊飯調理」と「栄養」	6	○レシピや師範を見て、炊飯の調理法を学ぶ。また、食材の栄養素を知る。 ○安全と衛生に留意する。 □炊飯調理(知識・技能) □自分の食生活について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・おいしく食べるために適した調理法や安全な用具の扱い方、手順、健康に配慮した食材の組み合わせを提示する。
2	・被服 「季節やTPOに合わせた服装」 「既製服のサイズ、衣類の表示」	4	○色、形、柄の違いが周りに与える印象について知り、TPOに応じた衣服の着方ができるようになる。 □個性を生かした着方の工夫。(知識・技能) □TPOに応じた自分らしい着方を考え、主体的に実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度) ○既製服の表示や採寸から、既製服を選ぶことができる。 □適切な既製服の選択。(知識・技能)		・儀式等の衣装についてどのようなものが適しているのか考えられるようにする。
3	・消費生活 「商品の選択と購入」	8	○商品を適切に選択、購入、活用することができる □商品の選択と購入(知識・技能)(思考・判断・表現) □金銭管理の課題解決に向けて、計画の実践や振り返りを行い、自らの生活を改善しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・買い物の仕方や手順、環境への配慮などのポイントを与え、目的に合った選び方、買い方を具体的に考えることができるようにする。
備考					