

令和7年度 小平市立小平第二中学校 特別支援学級 年間指導計画

教科名等		家庭科	担当教員	山口淑恵
年間授業時数		70	曜日・時間	グループ1 水曜 1、2時間目 グループ2 水曜 3、4時間目
年間目標 テーマ等		・作業手順を確認しながら、見通しをもって作品づくりに取り組む ・裁縫道具や手芸材料の使い方を理解し、基礎的、基本的な技能や知識を身に付け、作品を完成させる ・調理器具の扱い方を覚え、安全や衛生に注意して調理をする ・自立と共生を目指して、衣食住の知識を理解し、個々の生活の中で実践していく		
	単元（題材名）	指導時数 (時間配当)	学習内容	教材・教具
1 学 期	・家庭科の学習について ・手芸材料と裁縫道具の使い方、安全な作業の進め方について ・玉結び、玉どめ、なみ縫い練習 ・絞り染めによる作品製作（1、2、3年） ・刺し子による作品製作（1、2学年はクッション3学年は壁飾り）	1 10 10	・自分の生活を見直し、自分のできることをさがす ・裁縫道具の名称と安全な使い方 ・玉結び、玉どめ、縫い方（なみ縫い） ・線の上を正しく縫う ・絞り染めの方法 ・デザインや色合いの工夫 ・作品製作の図案や手順を自分で考え、時間内に仕上げる	・手縫いの手芸道具 ・ししゅう用糸、布 ・ミシン アイロン ・ミシン用糸 ・染料、絞り染用糸
2 学 期	・作品展に向けての刺し子による作品製作（1、2学年と3学年は別） ・ミシン、アイロンの使い方	26 4	・安全に配慮しながら、刺し子で作品を作製する ・ミシン部品の名称と安全な使い方 ・アイロンがけ	・刺し子用の手芸道具 ・ししゅう用糸、布 ・ミシン アイロン ・ミシン用糸
3 学 期	・作品展出品の準備 ・調理実習 ・食事のマナー ・食と環境について ・健康と食品に含まれる栄養素について ・室内環境の整備と住まい方	2 8 2 2 2 2	・食材の取り扱い方と調理上の性質 ・調理器具の名前と安全な使い方 ・食材の切り方 ・いろいろな調理方法、手順 ・盛り付け、後片付け ・食事のマナー ・環境に配慮すること（ごみの分別。無駄の少ない調理） ・健康な体を作るためにバランスのとれた食生活の必要性を知る	・ワークシート ・調理用具 ・食材 ・ゴミ袋、洗剤