

洛星中高 家庭科 主な授業の流れ

洛星家庭科では、中学高校を通して“生活的自立・精神的自立・経済的自立・社会的自立・性的自立”をテーマに、できる限り実習を多く取り入れ“全人教育”に取り組んでいます。

五感を使い、コミュニケーションをとり自ら考えて行動し、ものづくりや体験を重視しています。

<2019年度の授業の流れ>毎年、工夫を重ね変更を加えながら実施しています。

※新カリキュラムでは中学1年生から家庭科も履修します。

中学2年生

食物分野 栄養について・・・中学生に必要な栄養

衣生活 衣服材料について 実験 ライトスコープで布の観察

実習 バンダナ・巾着袋作り→その後の調理実習で使用

家電製品（ミシンやアイロン）の安全な扱い方を学ぶ

食物分野 実習 ①味噌汁作り・・・“だし”の学習

②りんごの皮むき・・・包丁とまな板の安全な扱い方を学ぶ

③一汁一菜・・・ご飯の炊き方、京の三大漬物、学校の畑で栽培した大根で豚汁作り

中学3年生

保育分野 乳幼児の発達について、大切ないのちについて学ぶ

実習 調理実習 ①乳幼児のおやつ作り・・・わらびもちと番茶

保育実習 学校行事「赤ちゃん講座」

“京都市中高生と赤ちゃんとの交流事業” 上京児童館、たかつかさ児童館と共催

地域の皆様の御協力のもと毎年約50組の乳幼児親子さんをお迎えして、中学三年生全員が参加しケルプ講堂で実施しています。

※夏休み・・・児童館での交流会希望者参加

実習 調理実習 ②大学芋と煎茶・・・技術分野で学校の畑で栽培したさつまいもで作ります

小物作り・・・クリスマスの小物作り：基礎縫い技術復習

高齢者福祉 実習 調理実習 ③介護食・・・ミネストローネ

高齢者疑似体験

高校1年生 「家庭基礎」 必履修2単位

食物分野 食品衛生、食文化、高校生に必要な栄養など実習を通して学ぶ

実習 ①簡単な和食「豚肉の生姜焼き、味噌汁、ごはん、フルーツゼリー」

②和食「ひじきご飯、鰯の姿煮、ほうれん草のお浸し、かき玉汁、水無月」

③中華「青椒肉絲・麻婆豆腐・回鍋肉、麦ごはん、スープ、杏仁豆腐」

④洋食「パスタ、アクアパッツァ、パンナコッタ、人参ケーキ」

製作 藍染 刺し子のランチョンマット作り・・・1年間で少しずつ作り最後の調理実習で使用

※夏休み・・・家庭科ホームプロジェクト「料理レポート」→夏休み後、発表会

家族・家庭生活 生活設計、育児についてなど映像も用い、意見交換をしながら学ぶ

食物分野 実習 ⑤和食「鯛の蒲焼丼、茶碗蒸し、水菜とおあげの炊いたん、豆腐白玉」

⑥洋食「ハンバーグステーキ季節の野菜添え、スープ、新米ご飯」

⑦実技テスト「りんごの皮むき」 & アップルパイ・フレンチトースト・紅茶

住居分野 実習 ①将来住みたい家の設計

②和室のしつらえとマナー

茶道体験・・・本校「松源庵」にて講師：表千家 堀内紀彦氏

③住宅ローンの計算

食物分野 実習 ⑧「創作手打ちうどん」班ごとにレシピを考え、予算内で食材の買い出しをし、美味しく栄養バランスのよいうどんを作り上げる

家庭経済・消費生活分野・・・クレジットや多重債務問題などを学ぶ

家庭科主任 畠中希世美