

# 家庭科

## チェックリスト

	中 学 部			高 等 部		
	1年	2年	3年	1年	2年	3年
被 服						
食 物						
住 居						

大分大学教育福祉科学部附属特別支援学校

名前

## チェックリストの記入の仕方

☆原則として、チェックのために時間を設定したり、場面を設定したりするのではなく、日常の学習を通して記入する。つまり、1つの題材を終了するごとに記入をしたり、日常の活動の中で特記的な事項はその指導内容、段階と関係する欄に記入したりするということである。

☆家庭科は、主に家庭生活に必要な内容を取り上げている。そのため、子どもたちは、学校ばかりでなく、家庭でも経験していることが多い。そこで、これまでの学校での実態や保護者に尋ねて把握した家庭での様子を記入する。また、日常の活動の中で特記的な事項も合わせて記入する。

☆このチェックリストは、各題材ごとの達成状況をチェックする

- …設定している活動ができた
- △…設定している活動ができたり、できなかつたりした
- ×…設定している活動ができなかつた

※なお、このチェックリストは、具体内容レベルに細分化していないので、  
どの教材で、何ができたのか意味記録を必ず記入のこと

《省スペース》

項目	事 項	指 導 内 容	/	/	/	/	/	/	/
普 段	日常の整理の仕方 (日常着、下着、 くつ下、ハンカチ)	○タオルなどの簡単な物をたたむ (端、左右、折り返し、縫い目、種類分け)							
		○衣服などの種類に応じてたたみ方を変える (折り目、そで、えり)							
		・早い仕方や分類の仕方を工夫する							
理 理	保管の仕方	・衣服についてほこりを手やエチケットブラシではなく							
		○整理たんすに衣類ごとに分けて整理する (季節、衣類の種類、日常着と下着)							
		・衣服を適切に保管する (場所、防虫剤、季節ごとの入れ替え)							
		・着られない物や古い物、汚れた物を捨てる							
ア イ ロ ン の 使 用 方 法	購入の仕方	・長期保管する衣類をクリーニングに出す							
		・品質表示、取り扱い表示、寸法表示などの表示通りに衣服を扱う							
ア イ ロ ン の 使 用 方 法	アイロンの基本的な扱い方	・アイロンかけの道具を正しく扱う (アイロン、アイロン台、あて布)							
		・安全に気をつけてアイロンを扱う (温度、コンセント)							
ア イ ロ ン か け の 使 用 方 法	アイロンかけの準備 (ハンカチ、シャツ、ズボン)	・アイロンかけの道具を準備する(アイロン、 アイロン台、あて布、スプレーのり)							
		○布地の性質に合わせてアイロンをかける (温度設定、あて布、スチーム)							
		○ハンカチなどの簡単な物にアイロンをかけ る(広げる、端にそう、順番)							
		○衣服などのやや複雑な物にアイロンをかけ る(広げる、端にそう、順番)							

	衣服の選別	・洗濯する物とクリーニングする物などの選別をする						
	洗濯用具の扱い方	・洗濯の道具を正しく扱う (洗剤、洗濯機、洗濯ブラシ、ハンガー、ロープ)						
	手洗いの準備	・手洗いの道具の準備をする (洗剤、洗い桶、洗濯ブラシ)						
洗 い	手洗いの仕方 (ハンカチ、くつ、上ぐつ、長ぐつ、ズボン、スカート)	○仕方に気をつけて手もみ洗いをする (洗剤の量、順番、回数、道具、すすぎの仕方)						
		○ブラシなどの道具を使って洗う (洗剤の量、順番、回数、道具)						
		○衣服などのしみを取りる (部分洗い、つけ置き漂白)						
洗 濯	洗濯機洗いの準備	・洗濯できるように機械の準備をする (洗剤、柔軟剤、コンセント)						
		・洗濯用具、器具、洗剤を正しく扱う						
洗 い	洗濯機洗いの仕方 (全自動、二槽式)	○仕方に気をつけて洗濯をする (時間、水や洗剤・柔軟剤の量、ポケットの確認)						
		・布地の性質や色に合わせて洗濯をする (時間、回数)						
洗 濯 物 干 し	洗濯物干しの準備	・洗濯物を干すのに必要な道具を準備する (ハンガー、ロープ、たこ足)						
	洗濯物の干し方 (ハンカチ、タオル、シャツ)	・洗濯物を干す道具を正しく扱う (ハンガー、ロープ、たこ足)						
		○仕方に気をつけて洗濯物を干す (しわを伸ばす、広げる)						
		○洗濯物に応じて干し方を変える						
		・早い仕方や分類の仕方を工夫する						
		○適切な場所に洗濯物を干す (温度、湿度、広さ、日当たり)						
		・乾燥機を使って乾燥する (時間、服の材質)						

裁縫道具の扱い方	裁縫道具の基本的な扱い方	・裁縫の道具を正しく扱う (指ぬき、縫い針、待ち針、はさみ、ミシン)					
	裁縫道具の安全な扱い方	・裁縫の道具を安全に扱う (縫い針、待ち針、はさみ)					
裁縫の準備	手縫いの準備	・手縫いできるように道具を準備する (指ぬき、縫い針・待ち針、はさみ)					
	手縫いの仕方	○仕方に気をつけて手縫いをする (玉止め、玉結び、さし縫い、並み縫い、本返し縫い、半返し縫い、かがり縫い)					
ミシン縫いの準備	ミシンかけの準備	・ミシンかけできるように機械の準備をする (ミシン油、ベルト油、上・下糸)					
	ミシン縫いの仕方	○仕方に気をつけてミシン縫いをする (から踏み、針付け、下糸の巻き入れ、から縫い、直線縫い、縫い始めと終わりの扱い、縫い目の方向変え、縫い目の調節、糸のつり合いの調節)					
補修の仕方 (つまみ、めし・ホック・スナップ)	○衣服の破損箇所を適切に補修する (位置、方向、場所)						
	○衣服に合わせてボタンや糸を選ぶ (色、数、大きさ)						
簡単な物の製作	製作の計画	・作る衣服や小物の特徴や性質に合わせて布地を選ぶ					
		・作る衣服や小物の計画を立てる (採寸、型紙、布地選び)					
		・作り方の計画を立てる(見積り、手順)					
衣の	製作の準備	・製作ができるように計画にそって準備をする (材料、道具)					
作	服製作	○仕方に気をつけて衣服や小物などの製作をする (指ぬき、初めきり、肘附、袖縫、ミシン、手縫い、フック、ボタン、アイロン)					
工作	装飾の仕方(刺繍、アパレルプリント、アッパリ)	○衣服などに装飾をする (用途、場所、位置、方向)					

《食物》

相	事　　項	指　　導　　内　　容	/	/	/	/	/	/	/
調 立	栄養素の理解	・含まれる栄養素ごとに食品を分ける							
		・食品群をカロリーの多少で分ける							
	献立の作り方	・簡単な献立を立てる（おやつ、軽食）							
		・日常食の献立を立てる (朝食、昼食、夕食)							
調 理	購入の仕方	・製造年月日や賞味期限の表示を見て買い物をする							
	安全な調理の仕方	・調理用品を安全に扱う（包丁、電子レンジ）							
	調理手順の理解	○箱などに書かれた作り方の通りに調理する							
	加計画	・作り方の計画を立てる（量、手順）							
食 品	準備	・献立や計画に沿って食品や必要な調理道具などを準備する							
	調理 (レジ袋、糊袋、インサート袋)	○時間、温度、器具の使い方などに気をつけて加熱をする (表示を読む、タイマーをセットする)							
	生鮮 計画	・作り方の計画を立てる（量、手順）							
	準備	・献立、計画に沿って材料や調理用具を準備する							
食 品	調理 (卵、豚肉、ごはん、みそ汁、サンドイチ)	○手順に沿って調理をする (材料洗い、計量、加熱、切り方、順番、時間、味つけ)							

調 理	計画	・作り方の計画を立てる（量、手順）						
	や軽 く準備	・献立、計画に沿って材料や調理用具を準備する						
	調理(クリー、オムツケア、コーヒー、味)	○手順に沿って調理をする (計量、加熱、順番、時間、味つけ)						
衛 生	盛りつけ・配膳の仕方	・食事や人数に合わせて適切な食器を準備する (数、大きさ、色、形、種類)						
		○お菓子や飲み物の入れ物を開ける (容器、箱、袋)						
		○料理や飲み物などを食器につぐ						
		○盛りつけや配膳を工夫する (量、数、見た目)						
片づけの仕方		・洗剤や道具を適切に使う (洗剤、漂白剤、研磨剤)						
		・食器や調理用具をきれいに洗う (順番、回数)						
保 存	衛生管理の仕方	・食品、食器、着衣を清潔に保つ (消毒、扱い方、置き場所)						
		・食中毒に気をつけて食品を扱う (加熱、消毒、温度)						
		・冷蔵庫と冷凍庫を適切に使い分ける						
	食物の保存の仕方	・食品の種類ごとに適切に保存する (日当たり、温度、湿度)						
		・傷んだ物や賞味期限の切れた物を処分する						

