令和3年度 家庭

学校番号	2001

教科	科目	必修／選択	単位数	指導学年
家庭	フードデザインB	選択	1	第3年次後期

教科書・副読本・問題集 No.	分類	教材名
①	教科書	フードデザイン　food　design
②	副読本	ニューライブラリー家庭科 資料+成分表2019
③		
④		
⑤		
⑥		
⑦		
⑧		
⑨		
⑩		
⑪		

学習の到達目標

栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を身につける。また、食生活を総合的にデザインする能力を身につける。

教科からのメッセージ（学習方法 等）

調理実習を通して食品の知識と技術の習得、ﾏﾅｰに配慮した食生活、食育と環境を意識した学習、知識を身につける。

特記事項

実習費として2,000円徴収。食物栄養系進学希望者は選択することが望ましい。

学習評価（評価規準と評価方法）

観点		観点の趣旨	主な評価方法
A	関心・意欲・態度	食生活を取り巻く諸課題について興味・関心をもち、その改善・向上を目指して主体的に取り組むとともに、積極的、実践的な態度を身につけている。	調理実習、ｸﾞﾙｰﾌﾟ学習・発表、課題ﾚﾎﾟｰﾄ、ﾌﾟﾘﾝﾄ学習
B	思考・判断・表現	食生活において直面する課題の解決を目指して思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術をもとに、食生活全般に関わることに対して適切に判断し、表現する創造的な能力を身につけている。	調理実習、ｸﾞﾙｰﾌﾟ学習・発表、ﾌﾟﾘﾝﾄ学習、小ﾃｽﾄ
C	技能	食生活で必要とする基礎的・基本的な技術を身につけ、食生活全般に関するさまざまな活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用できる。	調理実習、ｸﾞﾙｰﾌﾟ学習・発表
D	知識・理解	食生活で必要とする基礎的・基本的な知識を身につけ、食生活や社会全般の社会的な意義や役割を理解している。	調理実習、ｸﾞﾙｰﾌﾟ学習・発表、課題ﾚﾎﾟｰﾄ、小ﾃｽﾄ
E			

年間（学期間）指導計画

学期	期間	教材	単元	配当時間	学習内容	評価観点	単元目標（CAN-DO）／単元（題材）の評価規準	主な学習活動	主な評価方法	評価
前期	4月・5月									5 4 3 2 1
	6月・7月									5 4 3 2 1
	8月・9月									5 4 3 2 1
後期	10月・11月前半	① ②	テーマ設定と調理実習 食品の衛生と安全性 食品の特徴と性質	12	テーマに合わせた献立作成(ABC) おもてなしと食育(ABCD) 食中毒(ABCD) 台所の衛生(CD) 食品添加物(AD) 食品の特性と調理性、調理の基本(ABCD)	A B C D	「お弁当でもてなす」を題材に、おもてなしの心を養い、食事摂取基準を活用した献立作成、調理実習を実践する。(ABCD) 食の安全性を理解させると共に、台所の衛生についての実践的な能力を身につける。(ABCD) 調理実習を通して調理に関する専門的な知識と技術の習得を目指すとともに、各食品の調理上の特性を学ぶ。(ABCD)	調理実習 レポート プリント学習 おもてなしおの献立作成・実習	提出物（プリント） 提出物（レポート） 実習評価（技能・出席等）	5 4 3 2 1
	11月後半・12月	① ②	消化と吸収 食品の選択と表示 テーマ設定と調理実習	12	消化のしくみ(AD) 水の役割(AD) 食品の多様化、選択、表示(ABCD) 行事食の調理(AC) 食品の特性と調理性、調理操作(ABCD)	A B C D	水の役割、消化、吸収を学ぶ。(AD) 「内食」「中食」「外食」など食生活の多様化、流通などを学び、献立作成から購入・調理・廃棄に至るまでの過程を考慮した食生活を実践できる力を養う。(ABCD) 行事に合わせた献立作成、調理実習を学ぶ。(ABCD) 調理実習を通して調理に関する専門的な知識と技術の習得を目指すとともに、各食品の調理上の特性を学ぶ。(ABCD)	調理実習 レポート プリント学習 アクティブラーニング「行事食の献立」	課題テスト 提出物（プリント） 提出物（レポート） 実習評価（技能・出席等）	5 4 3 2 1
	1月	① ②	調理とおいしさ 料理様式とﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｰﾄ ﾃｰﾏ設定と調理実習	6	料理様式と献立(ABCD) テーブルコーディネートとテーブルマナー(ABCD) 行事食の調理(ABCD) 食品の特性と調理性、調理操作(ABCD)	A B C D	日本料理、西洋料理、中華料理の様式と献立、マナーを学ぶ。(ABCD) 行事に合わせた献立作成、調理実習を学ぶ。(ABCD) 調理実習を通して調理に関する専門的な知識と技術の習得を目指すとともに、各食品の調理上の特性を学ぶ。(ABCD)	調理実習 レポート プリント学習 テーブルマナー	提出物（プリント） 提出物（レポート） 実習評価（技能・出席等）	5 4 3 2 1