学校番号	３０９

令和５年度　家庭科

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書	「フードデザイン　Cooking & arrangement」（教育図書）						
副教材等	「最新 生活ハンドブック 2019 資料&成分表 」（第一学習社）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

教科書の調理例を中心に実習をしつつ、栄養、食品、献立、テーブルコーディネートなどに関する学習をすすめていく。実習ごとに、レポートを作成し提出になります。積極的に意欲をもって取り組んでください。

2　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習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。

3　学習評価(評価規準と評価方法)

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観点の趣旨	食生活に関する諸問題に関心をもち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するための課題を見いだし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	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技術を身に付けている。	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を身に付けている。
評価方法	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 実習レポート 自己評価など	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 実習レポート 定期考査の結果 自己評価・相互評価など	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 実習レポート 定期考査の結果 自己評価・相互評価など	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 実習レポート 定期考査の結果など

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

４　学習の活動

学期	単元名	学習内容	主な評価の観点				単元（題材）の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1	健康と食生活	食事の意義と役割	○				a: 自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち、改善しようとする意欲が感じられる。	・観察 ・ノート
		食を取り巻く現状		○	○	○	b: 心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について思考を深め、自分の食生活の現状を判断することができる。さらに、レポートを通して発表することができる。 c: 現代の食生活の現状について、情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。 d: 日本の食生活の現状について問題点が理解できる。	・観察 ・ノート ・レポート
	栄養素・食品の特徴	栄養素のはたらき				○	d:エネルギーや各栄養素の食事摂取、基準について理解できる。 乳幼児期から高齢期までの各ライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意事項について理解できる。	・観察 ・ノート ・プリント

1	栄養素・食品の特徴	健康に必要な栄養素 食品の特徴	○	○		○	a: 炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらき、栄養素の消化のしくみに関心を持とうとしている。 b:からだの中で、それぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考えることができる。 d: 炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらきについての知識を習得することができる。 摂取した食物が消化・吸収され、排泄されるまでのしくみが理解できる。	・観察 ・ノート ・プリント
		※調理実習		○	○		b:作成した献立に適した食品を選択することができる。 c:基礎的な調理題材について、計画し、つくることができる。	・観察 ・ノート ・プリント ・レポート
2		食品加工の目的		○			b:食物のおいしさは、味・におい・色・テクスチャー・温度などと関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりに与える影響について思考を深めることができる。	・観察 ・ノート ・プリント
		食品の選択と取り扱い	○				a:調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。	・観察 ・ノート ・プリント

2	調理と献立	調理の基本		○	○	○	b:調理、加熱やその他の調理操作が、料理のできあがりに大きく影響することを実習を通して観察し、考察することができる。 c:日常食、行事食、供応色などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。 d:主な加熱操作と非加熱操作について、食品の調理性や栄養的特徴などとかかわらせて理解できる。	・観察 ・ノート ・プリント
		ライフステージと食事計画		○	○	○	b:各ライフステージに応じた望ましい食生活を判断することができる。 c:食生活の現状とも関わらせながら、「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかすことができる。 d:乳幼児期から高齢期までの各ライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意事項について理解できる。	・観察 ・ノート ・プリント
		献立作成	○	○			a:食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。 b:具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立を考えることができる。 作成した献立に適した食品を選択することができる。 食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を判断することができる。	・観察 ・ノート ・プリント ・レポート
		※調理実習			○		c:食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理、テーブルコーディネートと料理のサービス方法など、一連の流れを計画し実践ができる。	・観察 ・ノート ・プリント ・レポート

2		様式別の献立と調理・ 食卓作法 食文化を見つめる テーブルコーディネート				○	d:具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理について、理解できる。 日本料理、西洋料理、及び中国料理の基本的なテーブルセッティング、テーマにふさわしいテーブルコーディネート及びサービスの方法を理解できる。	・観察 ・ノート ・プリント ・レポート
3	豊かな食生活をつくる	豊かな食生活をつくる				○	d:食事は、栄養を供給し、生命の維持や健康の保持増進を図ると同時に、精神的な役割や文化的な役割を果たしていることが理解できる。	・観察 ・ノート ・プリント ・レポート

※　表中の観点について　a:関心・意欲・態度　　b:思考・判断・表現
　　c:技能　　d:知識・理解

※　年間指導計画（例）作成上の留意点

・原則として一つの単元（題材）で全ての観点について評価することとなるが、学習内容（小単元）の各項目において特に重点的に評価を行う観点（もしくは重み付けを行う観点）について○を付けている。