※令和４年度以降入学生用

学校番号	１２０７

令和５年度　家庭科

教科	家庭	科目	くらしとフードA	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書							
副教材等	オールガイド　食品成分表　（実教出版）						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・栄養や食品の特性を理解し、調理に必要な技術を身につける努力をしましょう。
・食生活と健康について関心をもち、自分自身の食生活の課題を見つけ改善する力をつけましょう。
・食生活の現状について学び、食生活全般に関する課題を発見し、環境問題とも関連付けて考察する力を身につけましょう。

２　学習の到達目標

・栄養や食品、献立、調理などについて体系的・系統的に理解し、関連する技術を身につける。
・食生活と健康について関心を深め、課題を解決する力をつける。
・食生活を取り巻く環境問題に関心をもち、課題の解決に向けての意欲を養う。

３　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技能	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	栄養・食品の特性について理解し、献立・調理・テーブルコーディネートについて実践できる基本的な技術を習得している。	多面的に食生活の現状をとらえて思考を深め、食生活の充実向上を目指して、自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することができる。	人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢をもち、食材を適切に選択し調理するところから食べるところまでを総合的にとらえて、主体的に計画・実践することができる。

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。

※令和４年度以降入学生用

４　学習の活動

学期	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
4～7月	食品の特徴・安全	オリエンテーション 食品の特徴と性質 ・各食品の特徴 ・各食品の調理上の性質 ・各食品の調理による成分の変化 ・各食品の安全性	a:食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化についての知識を習得することができる。 b:食品の特性を図表などから科学的に考察できる。 　食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を、実験を通して観察し、考察することができる。 c:食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持とうとしている。	定期考査	実験 実習 ワークシート	ノート 授業観察
8～12月	献立作成と調理実習	献立作成 ・日常食の献立作成条件 ・日常食の献立作成の手順 調理実習 ・供応食・行事食 ・テーマ設定と調理実習	a:食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理など、一連の流れを計画し実践ができる。 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。 c: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。	定期考査	実習 ワークシート	ノート 授業観察
1～2月	食生活を取り巻く課題	食生活を取り巻く環境 ・食品の生産・流通・加工 ・食品の衛生と安全 ・フードロスなどの課題	a:食生活を取り巻く環境について、情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。 b:食についての課題を見出し、その解決を目指した活動について思考を深めることができる。 c:食生活を取り巻く環境について、課題解決の意義と活動に関心を持とうとしている。	定期考査	実習 ワークシート	ノート 授業観察

※　表中の観点について　a:知識・技能　b:思考・判断・表現　c:主体的に学習に取り組む態度