※令和４年度以降入学生用

学校番号	T2101

令和５年度　家庭科

教科	家庭科	科目	フードデザイン	単位数	２単位	年次	１～4年次
使用教科書	フードデザイン　Food Changes LIFE（教育図書）						
副教材等	なし						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇様々な料理の調理実習を通した実践的体験的学習により、基本的な調理技術や衛生管理を身につけます。
〇栄養、食品、献立、食文化について知識を学習し、自分の食生活を振り返り、よりよい生活をめざします。

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ついて、体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につけるようにする。
・食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
・食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

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、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を体系的に理解しているとともに、それらに係る技能を身につけている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を見出し思考を深め、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を身につけている。	食生活に関する諸問題に関心をもち自ら学び、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする態度を身に付けている。

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)
１０月	第１章　健康と食育	① 食事の意義と役割	a:毎日の食事にどのような役割があるか理解することができる。 b:食事の役割をふまえて、自らの食生活を正しく評価し考えることができる。 c:食事の役割を自分ごととしてとらえ、自分の食生活を見直そうとしている。	授業プリント 中間考査	授業プリント	授業に取り組む態度
		② 食を取り巻く現状	a:食生活の変化に目を向け、食事の外部化について理解することができる。 b:食生活と生活習慣病の関係を理解し、どのような点に注意すればよいか考えることができる。 c:青年期の食生活の特徴を自らの生活と比較し、食生活を改善しようとしている。	授業プリント 中間考査	授業プリント	授業に取り組む態度
	第２章　栄養素と食品	① 栄養素と消化･吸収	a:日々の食生活から消化・吸収された栄養素が私たちの体をつくっていることを理解することができる。 b:体の構成成分と栄養素の働きから、食事の大切さについて考えることができる。	授業プリント 中間考査	授業プリント	
		② 各栄養素のはたらき	a:栄養素の種類とその役割について、科学的に理解することができる。 b:からだの中で、それぞれの栄養素がどのような働きをしているのかについてまとめることができる。 c:栄養素の種類、役割について自分の食生活と関連付けて関心を持とうとしている。	授業プリント 中間考査	授業プリント	ワークシート 授業に取り組む態度
		③ 食品とその特徴	a:さまざまな食品について、それぞれの特徴とその調理性、加工について理解するとともに、加工食品や健康食品などの食品について正しい知識を身に付けることができる。 b:栄養素と食品の学習を結び付け、日常の食事の改善点について考えることができる。	授業プリント	授業プリント	

※令和４年度以降入学生用

		④ 何をどれだけ食べる？	a:年齢や性別、運動量などによって、必要とされる栄養素に違いがあることを知り、ライフステージごとの特徴を理解することができる。 b:日本人の食事摂取基準や食品群別摂取量の目安について知り、自分に必要な栄養素や食品について考えることができる。	授業プリント	ワークシート	
11月	第3章　食品の選択と取扱い	① 食品選択のコツ	a: 食物アレルギーと表示について理解することができる。 b: 食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てることができる。 c:日常生活で食品の表示をチェックし、食生活をよりよくするために活用しようとしている。	授業プリント 小テスト	授業プリント	授業に取り組む態度
		② 食品の衛生と安全	a:食中毒の特徴を知り、リスクを減らす技術や食品の安全を守るための様々な制度を理解することができる。 b:食中毒が起こりうる状況を理解し、注意しなければならない場面について考えることができる。 c:身近な食品の表示について調べたり、食に関するキーワードを調べようとしている。	授業プリント 小テスト	ワークシート	授業に取り組む態度 ワークシート
		③ 食の安全を考えて選ぼう	a:遺伝子組換えやクローンなど、食に関する技術について理解することができる。 b:食についてのメディアリテラシーを身に付けることができる。	授業プリント 小テスト	ワークシート	
	第4章　調理してみよう	① なぜ調理するのか	a:安全性、栄養性、おいしさの面から、調理の目的を理解することができる。 b:食べ物のおいしさに関わる要因について考えることができる。 c:実際に様々な調理操作を試して、取り組もうとしている。	授業プリント	授業プリント	授業に取り組む態度
		② 調理操作と調理器具	a:非加熱調理と加熱操作の種類とそれぞれの特徴を理解することができる。 b:調理器具の特徴としくみを理解し、正しく使用できるようになる。 c:調理器具の特徴としくみを理解し、具体的に使ってみようとしている。	授業プリント	授業プリント	授業に取り組む態度

※令和４年度以降入学生用

12月		献立を立ててみよう	a:献立の構成や栄養、嗜好、費用、食品、調理法、季節感などの要素を理解することができる。 b:食事テーマを具体的に設定し、それに適した献立を考えることができる。 c:食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法に意欲、関心を持って取り組もうとしている。	ワークシート	ワークシート	授業に取り組む態度
		調理実習	a:和風料理、洋風料理、中国料理、多国籍料理、行事食など、さまざまな献立で取り組み、調理技術を習得することができる。 b:調理方法を考え工夫することができる。 c:実際にさまざまな調理操作を試して、取り組もうとしている。	調理実習	ワークシート	授業に取り組む態度
	第5章　各国料理とコーディネート	① 料理の様式	a:各様式別料理の特徴や献立構成について理解することができる。 c:各様式別料理の献立や作法について興味を持ち、具体的に取り組もうとしている。	授業プリント		授業に取り組む態度
1月		② テーブルコーディネート	a:各様式別料理の作法に関するマナーやサービスを理解することができる。 b:食事のテーマに応じた色彩や照明、小物、食卓花など、食事空間の演出を判断し、工夫することができる。	授業プリント	ワークシート	
	第6章　食育と食育推進活動	① 食育推進の取り組み	a:現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解することができる。 c: 食育について、家庭・学校・地域・企業それぞれの取り組みについて知り、主体的に取り組むことができるようになる。	授業プリント		授業に取り組む態度
		②食文化をみつめる	a:食は生活と密着したものであり、地域やライフスタイルに合わせて多様な文化を作り上げてきたことを理解することができる。 b: 食と生活のかかわりを、郷土料理や季節などを意識しながら考えることができる。	授業プリント	ワークシート	

※令和４年度以降入学生用

		③ 食と環境について考えよう	a:日本の食料自給率の現状と問題点について理解することができる。 b:食品ロスの影響を理解し、自分や社会が取り組むべき問題について考えることができる。 c:食と環境を関連付けて考え、具体的な取り組みにつなげようとしている。	授業プリント	ワークシート	ワークシート 授業に取り組む態度
前期は実施しない						

※　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