※令和４年度以降入学生用

学校番号	３００１

令和８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（実教出版）						
副教材等	ー						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

この科目では、家庭基礎で学んだ食分野の学習“食べることは、生きること”、保育分野の学習“いのちを育む”を踏まえ、食への理解を深めていきます。実習を中心に調理の知識や技術を身につけながら、食卓の大切さやその食材、料理へ込められた思いなど食育の観点も盛り込み、実践力を養います。また、毎回メンバーが異なる班での調理実習や異年齢との食育交流授業など、コミュニケーションを図りながら多くの気づきも得られることを期待しています。豊かな食生活の実現 及び自立に向けて、より積極的に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　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	よりよい食生活を営むために、食に関する分野の基礎的･基本的な知識と技術を身につけている。	よりよい食生活を営むために、自ら考え、思考を深め、創意工夫し、実生活で活かすことができる能力を身につけている。	食に関心を持ち、意欲的に実習に取り組み、家庭や地域における食生活の充実向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに、実践的な態度を身につけている。

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)
一学期	□オリエンテーション	「フードデザイン」を学ぶにあたって ＊家庭基礎で学習した内容を踏まえながらさらに深めていく。	a:食に関心を持ち、習得すべき基礎的・基本的な知識、技術を身につけている。	技術観察・技術テスト・レポート課題	行動観察・発表発言・レポート課題	行動観察・発表発言・レポート課題
	■食生活の充実向上	食を取り巻く現状 食事の意義と役割 ＊食事が栄養を摂取するためだけではなく、さまざまな意味をもつことを理解し、食事と団らん、心を育む食卓の重要性を考える。	b：現代社会の食の問題と食事・食卓の持つ意義の理解を深め、実生活で生かすことができる能力を身につけている。			
	■調理の基礎・基本	日常食の献立と調理実習：和食を中心とした一汁三菜（二菜）、ほんまもんのだし味覚体験、環境を考えたエコ・クッキング等 ＊年間通しての調理実習のねらい「みんなで食卓を囲み、おいしく楽しくいただく」	c：意欲的に実習に取り組み、実生活で活かそうとする実践的な態度を身につけている。			
	■地域連携授業	保育園児との食育交流授業 実践課題： 「一品持ち寄り実習」 夏休み実践課題： 「今日の食事は私にまかせて」				

食育の視点：
文科省）食に関する指導の手引きより
食事の重要性／心身の健康／食品選択能力
感謝の心／社会性／食文化

※令和４年度以降入学生用

二学期	■バランスの良い食事	＊健康で安全な食生活を営むために必要な栄養、食品、調理などの知識、技術をもとに、それぞれが生涯を見通した食生活への活用を図る。	a:食に関心を持ち、習得すべき基礎的・基本的な知識、技術を身につけている。	技術観察・技術テスト・レポート課題	行動観察・発表発言・レポート課題	行動観察・発表発言・レポート課題
	■調理の応用	様々な献立と調理実習: 魚の下処理、様式別の配膳や食事マナー(テーブルマナー)、企画献立実習、行事食、ハレの日、クリスマス献立等	b:健康で安全な食生活を営むために、実生活で活かすことができる能力を身につけている。			
	■地域連携授業	保育所や小学校・地域と連携した食育活動 実践課題: 「弁当の日」実施 冬休み実践課題: 「行事食・正月料理」	c:意欲的に実習に取り組み、実生活で活かそうとする実践的な態度を身につけている。			

※令和４年度以降入学生用

三学期	■豊かな食生活に向けて	テーマを設定した献立作成と楽しい食卓づくり ＊年間通しての調理実習のねらい:「みんなで食卓を囲み、おいしく楽しくいただく」ことの意味(大切さや楽しさ)を実感できる場を多く創出する。 ＊家族・友人などみんなで食卓を囲む(共食)の意義を再確認し、実生活での実践につなげる。	a:食に関心を持ち、習得すべき基礎的・基本的な知識、技術を身につけている。 b:生涯を見通した食生活を営むために、学習した知識を整理し、自分の考えを深め、実生活で活かすことができる能力を身に付けている。 c:意欲的に実習に取り組み、実生活で活かそうとする実践的な態度を身に付けている。	技術 観察 ・ レポート課題	行動 観察 ・ 発表 発言 ・ レポート課題	行動 観察 ・ 発表 発言 ・ レポート課題

※ 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

＊年間を通して調理実習を行いながら、実践記・体験的に学びを深めていく。