学校番号	T3015

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	(学)調理の基礎	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書	なし						
副教材等	なし						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食生活をデザインすることは、現在、そして未来の「生活」を”変える”ことにつながります。ライフスタイルが多様化し、私たちを取り巻く社会の状況も日々変化する中で、よりよい食生活をデザインしていきましょう。

2　学習の到達目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次の通り育成することをめざす。

(1)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付けるようにする。

(2)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。

(3)食生活の充実向上をめざして自ら学び、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・技術	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付けている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を見つけ、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付けている。	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。

4　学習の活動

学	単	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法

				知(a)	思(b)	主(c)
前期	栄養素と食品	① 栄養素と消化･吸収 ② 各栄養素のはたらき ③ 食品とその特徴	a: ・栄養素の種類と役割について、科学的に理解している。 b: 栄養素と食品の学習を結びつけ、日常の食事の改善点について考えている。 c: 炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質(ミネラル)などの種類、役割について食生活と関連づけて関心を持とうとしている。	観察 プリント 単元テスト 定期テスト	観察 プリント 単元テスト 定期テスト	観察 プリント
	調理してみよう	① なぜ調理するのか ② 調理操作と調理器具	a: 安全性、栄養性、おいしさなどの面から、調理の目的を理解している。 b: 調理操作が料理の出来上がりに与える影響を、具体的に考え、工夫している。 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。	観察 実習 プリント 単元テスト 定期テスト	観察 実習 プリント 単元テスト 定期テスト	観察 実習 プリント
後期	献立と調理	献立を立ててみよう 調理実習	a:衛生面と安全に配慮した食品の取り扱いと、調理操作を身に付けている。 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、適切に食材の選択することができている。 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。	観察 実習 プリント 単元テスト 定期テスト	観察 実習 プリント 単元テスト 定期テスト	観察 実習 プリント
	食品の選択と取り扱い	① 食品選択のコツ ② 食品の衛生と安全 ③ 食の安全を考えて選ぼう 調理実習	a: 生鮮食品の選び方のコツを身に付けている。 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ている。 c: 食品の衛生に関心を持ち、生活に活かそうとしている。	観察 実習 プリント 単元テスト 定期テスト	観察 実習 プリント 単元テスト 定期テスト	観察 実習 プリント

※ 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