※令和４年度以降入学生用

学校番号	3015

令和８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	３年次
使用教科書	フードデザイン（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）

■自分の食生活について興味や関心を持ち、よりよい食生活につながるよう取組みましょう。
・食生活に関係する様々な内容について知識を身につけ、理解を深めましょう。
・実習において調理技術を身につけるとともに、日常生活で応用できる力を身につけましょう。
・家庭総合の食生活の分野の知識を深く追求し、食生活をデザインできるようになりましょう。
・食生活の自立ができるよう、知識、技術の向上をめざしましょう。

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目めざそうとする態度を身につける。
(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つけるようにする。
(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目指し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同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目指すための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持ち自らの学び、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		
				知識(a)	思考(b)	主体的(c)
4月 5月 6月 7月	第1章　健康と食生活・ 第4章　調理してみよう　実践調理実習	①食事の意義と役割 ②食を取り巻く現状 1. 現代の食生活の課題 2. 栄養素の摂取状況 (PFCバランス) ①なぜ調理するのか。 1. 安全性の向上 2. 栄養性の向上 3. おいしさの向上 ②調理操作と調理器具 実習① 実習② 実習③ 実習④ 計量と包丁の使い方 夏季宿題	a．食事の役割を理解し、食生活の変化を理解できている。 b．自分の食生活の課題を考え、解決を見出している。 c．食事の役割を踏まえて、自らの食生活を正しく評価している。 a．生活習慣病など現代の食生活の課題と注意点について理解している。 b．将来の健康の基礎が青年期の食生活と関係していることに気づくことができている。 c．青年期の食生活の特徴を自らの生活と比較し、改善しようとしている。 a．安全性、栄養性、おいしさなど面から、調理の目的を理解している。 b．食べ物のおいしさに関わる要因について考察している。 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。 a．衛生面と安全に配慮した食品の取り扱いと、調理操作を身につけている。 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、適切に食材を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に意欲、関心を持って取り組もうとしている。 a．必要な調理技術を身につけている。 b．調理実習で学んだことや課題を考え、解決を見出している。 c．調理実習に主体的に取り組み。課題があれば解決しようと積極的に行動している。	ワークシート 単元テスト 調理実習 調理技術テスト	プリント ワークシート 単元テスト 振り返り	プリント ワークシート 授業観察

※令和４年度以降入学生用

8月 9月 10月 11月	第2章 栄養と食品 実践 調理実習	①栄養素と食品 1，消化･吸収の仕組み 2. 栄養素の役割 ②食品とその特徴 豆類･魚介類･卵類･牛乳乳製品･野菜･果実･健康食品等 ③何をどれだけ食べる？ 1．日本人の食事摂取基準 2．食品群別摂取量の目安 3. ライフステージと栄養 実習⑤ 実習⑥ 実習⑦	ａ．からだの構成成分と栄養素について基礎的な知識を身につけている。 ａ．食品の消化と吸収のしくみについて理解している。 ｂ．からだの構成成分と栄養素の働きや食事の大切さを考察している。 ｃ．体の構成成分と栄養素の学習を自らの健康と関連付けて考えようとしている。 ａ．食品の特徴、調理上の性質、調理の特徴や加工などについて理解している。 ｂ．栄養素と食品の学習を結び付け、日常の食費の改善点について考えている。 ｃ．食品の種類と特徴についての知識を、自分や家族の健康のために活用しようとしている。 ａ．食事摂取基準が健康維持・増進、また生活習慣病の予防を目的としていることを理解している。 ｂ．食事バランスガイドと自分の食生活を結びついて考察している。 ｃ．各ライフステージにおける栄養素の特徴を知り、それぞれのライフステージに応じて食事計画を活用しようとしている。 ａ．調理実習の過程を理解し行動できている。 ａ．必要な調理技術を身につけている。 ｂ．調理実習で学んだことや課題を考え、解決を見出している。 ｃ．調理実習に主体的に取り組み。課題があれば解決しようと積極的に行動している。	夏休みの課題 ワークシート 単元テスト 調理実習調理技術テスト 定期考査	夏休みの課題 プリント ワークシート 単元テスト 調理実習 定期考査	夏休みの課題 プリント ワークシート 調理実習
12月	第3章食品の選択と取り扱い	①食品選択のコツ 1．食品の選択 2．食品の表示 (実習⑧) (実習⑨) いろいろな切り方 冬季宿題	ａ．生鮮食品の選び方のコツを身につけている。 ａ．加工食品の表示を読み解く技術を身につけている。 ｂ．食品を選び際に、安全や衛星に配慮して適切に判断している。 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。			

※令和４年度以降入学生用

1 月 2 月	第5章　各国料理とコーディネート　第6章食育と食育推進活動	①料理の様式 1. 日本料理の様式 2. 西洋料理の様式 3. 中国料理の様式 ①食文化を見つめる 1. 食と文化の関り 2. 日本の食文化 ②食品はどこから来るのか。 実習⑩	ａ、食品の選び方、表示、添加物について理解できている。 ｂ．食の安全について課題を考え、解決方法を知ろうとしている。 ｃ．自分や家族の食生活を守ろうと行動している。調理で気を付けることに気づき、行動している。 ａ．食は人間が長い歴史をかけて発達させてきたものであることを知り、日本の食文化とライフスタイルについて理解している。 ｂ．和食の特徴や食文化の伝承について考え、課題を見出している。 ｃ．食文化の伝承に興味を持ち伝承しようとする態度がある。 ａ．食料自給率について理解できている。 ｂ．自分や家庭の食生活と食文化とのつながりを考えようとしている。 ｂ．食料自給率の問題を自分事として捉え、解決を考えようとしている。 ａ．調理実習の過程を理解し行動できている。 ａ．必要な調理技術を身につけている。 ｂ．調理実習で学んだことや課題を考え、解決を見出している。 ｃ．調理実習に主体的に取り組み。課題があれば解決しようと積極的に行動している。ａ．調理実習の過程を理解し行動できている。 ａ．必要な調理技術を身につけている。 ｂ．調理実習で学んだことや課題を考え、解決を見出している。 ｃ．調理実習に主体的に取り組み。課題があれば解決しようと積極的に行動している。	冬休み宿題 発表 ワークシート 単元テスト	冬休み宿題 発表 プリント ワークシート 単元テスト	冬休み宿題 発表 プリント ワークシート 授業観察

※　表中の観点について　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