学校番号	1006

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　Food Changes LIFE 【教育図書】						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

よりよい食生活を考え、関心を持ち、自ら実践していきましょう。
・食品、栄養素、調理法、マナー、食文化などの基本的な知識・技術を身につけましょう。
・和食・洋食・中華などそれぞれの料理の種類を知るだけでなく、歴史・文化・マナーなどを理解し、知識・技術を身につけましょう。
・食を通してのコミュニケーション、食を提供してくれる人への感謝、もてなしの心を育てましょう。
・食品ロスをなくし、SDGs を意識した食生活を作っていきましょう。

2　学習の到達目標

① 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネート、マナーなどに関する知識と技術を習得する。
② 計画実践するための課題を自ら見つけ、発表等で表現できる。
③ 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、テーブルマナーなどに関する知識を身につけ、それを実践できる技術を取得している。	食生活を総合的にとらえて計画・実践するために課題を見出し、豊かな食生活の推進に寄与するために、その表現方法を創意工夫する姿勢を身に付けている。	食生活に関する諸問題に関心を持ち、豊かな食生活の推進に向けて積極的に取り組もうとする姿勢や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)
1学期	調理の基本・食品の特徴・表示・安全	○調理の基本 ・包丁・まな板の使い方 ・だしの取り方 ・米の炊き方 ・食材の切り方 ・計量器の使い方 ・食品の衛生 ○調理実習・調理実験	a:日常食、行事食等の調理に必要な知識、技術を身に付けている。食品の特徴、調理上の性質、調理による成分の変化、食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身に付けている。 b:食材の切り方、調味、加熱やその他の調理操作等が料理の出来上がりやおいしさに与える影響について考えを深めている。 c 料理の目的について、安全性、栄養、心身の健康、文化の伝承などの面から関心を持ち、意識的に学習に取り組もうとしている。:	○考査 ○プリント記載 ○レポート ○発表	○考査 ○プリント記載 ○レポート ○発表	○授業観察 ○レポート
2学期	料理様式とテーブルコーディネート・防災米	○災害時の食の備蓄・調理方法 ○日本食・洋食・中華の歴史・文化・調理。マナー、テーブルコーディネート	a:和洋中の食文化を理解し、それにあわせた調理を行い、それにあわせた食卓空間を演出している。和・洋・中の食文化・歴史、マナー、テーブルコーディネートを知り、理解している。 b:和洋中の食文化を理解し、それに合わせた食器、盛り付け、テーブルクロス、照明などについて適切に判断・選択肢、目的に応じたテーブルコーディネートを工夫し、食卓空間を演出している。 c:和洋中や世界の料理について関心を持ち、学習に取り組む。季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出しようとしている。	○考査 ○プリント記載 ○レポート ○発表	○考査 ○プリント記載 ○レポート ○発表	○授業観察 ○レポート

	食品の特徴・献立作り	○五大栄養素、食事摂取基準・食品群別摂取量の目安。食事バランスガイド ○米、小麦、卵、乳、大豆などの食品の栄養、調理性 ○栄養計算・廃棄率 ○調理実習・調理実験	a:栄養バランスに配慮し、食品の調理性を生かした調理が出来ている。五大栄養素、食事摂取基準、食品群別摂取量のめやす、食事バランスガイドを理解できている。米、小麦、卵、乳、大豆などについて、食品の栄養、調理性が理解出来ている。 b:栄養について思考を深め、レポートにまとめている。 c:栄養について積極的に理解し、日常の食生活に生かそうとしている。食品の調理性について興味を持ち、それを生かした調理を行おうとしている。	○考査 ○プリント記載 ○レポート ○発表	○考査 ○プリント記載 ○レポート ○発表	○授業観察 ○レポート
3学期	献立作成	○最後の実習に向けて ・献立作成 ・調理実習	a:行事食等の調理に必要な技術を身につけている。行事食の由来、意味するところを理解し、それぞれの特徴や献立攻勢を理解している。 b: 行事、年齢に合わせた献立、調理法を考え、実践している。 c: 行事、年齢に合わせた献立委関心を持ち、積極的に取り組もうとしている。	○プリント記載 ○レポート ○発表	○プリント記載 ○レポート ○発表	○授業観察 ○レポート

※　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