学校番号	1007

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）

○食生活に関心を持ち、積極的に取り組みましょう。
- ・食生活における栄養・食品・調理・食文化などに関する知識を習得しましょう。
- ・習得した知識を調理実習に活かして、調理技術を身につけましょう。
- ・総合的にデザインする力を身につけ、日常の食生活からシーンに合わせた食事空間の演出を理解しましょう。

2　学習の到達目標

○家庭生活にかかわる産業について理解し、実践的・体験的な学習活動をおこなう。

【知識及び技術】
- ・栄養と食品、献立作成と調理・コーディネートなどについての知識や技術を、総合的に身につける。

【思考力、判断力、表現力等】
- ・食生活全般に関する課題に気づき、その充実向上をめざした職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】
- ・食生活の充実向上に向けて自ら学び、総合的なフードデザインと食育の推進に主体的、協働的に取り組もうとする力を養う。

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	栄養と食品、献立作成と調理・コーディネートなどに関する知識や技術を体系的に理解しているとともに、それらに関する記述・技能と技術を身につけている。	食生活全般に関する課題を見出し、思考を深める。そのうえで、食生活の充実向上に向けた取り組みが問題解決に至るよう、適切に判断し、工夫し創造する能力を身につけている。	食生活全般に関する諸問題に関心をもち、その充実向上をめざして主体的に取り組むとともに、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。

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	食生活と健康	○食事の意義と役割 ○食を取り巻く現状 ○各栄養素の働きと消化・吸収 ○調理実習(3 回) ○食品実験(1 回)	a:・食品の特質特徴を活かした調理方法を理解する。 ・料理の作業内容を理解し、技術を身につけ、効率よく調理することができる b:・現代の食生活の課題について深く考えている。的確な問題解決に向けた創意工夫と表現ができる c:・栄養素の種類と機能、食品の栄養的特質について、科学的な関心と学習への意欲がある。	・授業観察 ・レポート ・実習時の作業内容と成果物 ・定期考査	・授業観察 ・レポート ・作品制作 ・発表 ・実習等のグループワーク ・定期考査	・授業観察 ・レポート ・実習等のグループワーク ・自己評価 ・ワークシート
二学期	料理様式とテーブルコーディネート	○料理様式と献立 ・日本料理、西洋料理、中国料理の様式と献立 ・テーブルコーディネート ○調理実習(4回) ○食品実験(1 回)	a:世界と日本、自分の地域の食文化について、基礎的な知識を理解している。また、料理様式に適した調理技術を習得できている。 b:・料理様式に適した配膳や食事マナーを考えたコーディネートが表現できている。 ・様々な食文化と現代の食生活とのかかわりについて、考えをまとめたり発表したりしている。 c:世界の食文化、郷土食、行事食と伝統的な加工食品などについて、積極的・協働的に取り組もうとしている。	・授業観察 ・レポート ・実習時の作業内容と成果物 ・作品制作 ・定期考査	・授業観察 ・レポート ・作品制作 ・発表 ・実習等のグループワーク ・定期考査	・授業観察 ・レポート ・実習等のグループワーク ・自己評価 ・ワークシート
三学期	栄養素の働きと食事計画	○ライフステージに適した献立作成と調理 ・献立作成と調理演習	a:栄養、食品、調理および食品衛生など、食の総合的な知識を持ち理解している。 b:食事摂取基準や食品群別摂取量をもとに、自分や家族の食生活を判断し、見直そうとしている。 c:食事の役割や青年期と家族の各ライフステージに必要な栄養的特徴について、主体的に考え学習に臨んでいる。	・授業観察 ・ワークシート ・作品成果物	・授業観察 ・ワークシート ・作品成果物	・授業観察 ・自己評価

※　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