※令和４年度以降入学生用

学校番号	1010

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	なし						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

問題意識を持ち、食生活の現状を学習しよう。
・食事は空腹感を満たすだけのものではなく、個々の身体を成長・維持するために必要な栄養を摂取するという視点と精神的に満たすという視点を踏まえ学習しよう。
・実習などを通して理解を深め、必要な知識と技術を習得して、安全と環境に配慮し、主体的に食生活を営むことができるようになろう。
・授業に集中して取り組み、提出課題は期限を守り提出しよう。
・調理実習等では、安全と衛生面に気を付けながら積極的に取り組もう。

２　学習の到達目標

a：栄養、食品、調理及び食品衛生などについて、知識を身につける。食生活に関することを科学的に理解し、安全と環境に配慮した知識を身につける。食生活の自立に必要な基礎的な調理ができる。
b：自分の食生活を振り返り、現代の食生活の傾向について考え、課題を見出し、まとめ、表現する能力を身につける。実習を通して、食生活のあり方について、考え工夫する力を身につける。
c：栄養、食品、調理及び食品衛生などを含め、自分や家族の食生活に関心を持ち、調理実習などに科学的な視点を持ち、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身につける。

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、調理及び食品衛生などについて、知識を身につけている。 ・食生活に関することを科学的に理解し、安全と環境に配慮した知識を身につけている。 ・食生活の自立に必要な基礎的な調理ができている。	・自分の食生活を振り返り、現代の食生活の傾向について考え、課題を見出し、まとめ、表現する能力を身につけている。 ・実習を通して、食生活のあり方について、考え工夫する力を身につけている。	・栄養、食品、調理及び食品衛生などを含め、自分や家族の食生活に関心を持ち、調理実習などに科学的な視点を持ち、積極的に取り組もうとする意欲と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

	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	食生活と健康	食事の意義と役割 食を取り巻く現状	a: 食事の意義と役割について理解している。地産地消、遺伝子組み換え作物などについて理解している。 b:日本人の栄養摂取の特徴と問題点を知り、自分の食生活を振り返ることができる。 c: 食事の役割、食物と環境、食の現状について考え、理解しようとし、意欲的に学習に取り組もうとしている。	定期考査	定期考査 授業観察 プリント提出 振り返りシート	定期考査 授業観察 プリント提出 振り返りシート 発表
2学期	栄養と食品の特徴	栄養素のはたらき ライフステージと栄養 食品の特徴と性質 食品の衛生と安全	a: 栄養素が消化吸収され、排泄されるまでのしくみがわかる。栄養素の役割、種類を理解している。食品の特徴、調理性、加工についての知識を習得している。 b:栄養素がどのような働きをしているかを考え表現することができる。 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分変化など実験を通して観察し、考察することができる。 食品表示をチェックし、活用できる。 c:栄養素の代謝、消化吸収のしくみ、栄養素の役割、種類、食品に関心を持ち意欲的に学習に取り組もうとしている。	定期考査	定期考査 授業観察 プリント提出 振り返りシート	定期考査 授業観察 プリント提出 振り返りシート 発表

※令和４年度以降入学生用

3学期	調理と献立	調理の基本 献立作成 テーブルコーディネート	a: 状況に合わせてさまざまな調理操作を活用できるようになる 代表的な料理様式について、それぞれの特徴や献立構成を理解できる。 b：栄養素の働きから、各ライフステージにおける適した食事について判断し表現している c: 調理の目的ついて、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている 代表的な料理様式について、それぞれの特徴や献立構成に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている	定期考査	定期考査 授業観察 プリント提出 振り返りシート	定期考査 授業観察 プリント提出 振り返りシート 発表
1学期～3学期（随時）	調理実習	＊日常食 ＊行事食 ＊様式別献立	a:調理の基本的な技術が身についている。 衛生面に注意して調理、後片付けができる。 具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、適切な調理について、理解できる。 衛生と安全に関する知識を習得することができる。 b:調理実習の目的、ポイントを理解し、効率のよい作業手順を考え判断し、表現している。 安全や衛生に配慮した適切な判断ができる。 c:調理実習の目標を理解し、準備、調理、試食、後片付けに意欲的に学習に取り組もうとしている	定期考査	定期考査 授業観察 プリント提出 振り返りシート	定期考査 授業観察 プリント提出 振り返りシート 発表

※　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