※令和４年度以降入学生用

学校番号	3033

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	（学）生活文化	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書	使用なし						
副教材等	自作プリント						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

生活科学系の集大成で、国際社会で生きる力を育むため、食の自立と日本文化の継承と創造にチャレンジしよう。

授業のすべてが調理実習で、毎回、デモンストレーションで学んだことをすぐにやってみる超実践型授業を展開します。生活科学系や栄養学系だけでなく、国際文化や生化学など、文理融合の授業です。

２　学習の到達目標

・調理科学の知識から、日本食や世界の食文化の技術を習得する。

・デモンストレーションを観察することから、すぐに実践するための即戦力と瞬発力を身につける。また食生活を生化学など科学的な目で捉え、あらゆる方面から情報を収集し、分析する能力を養う。

・実習中の多様なコミュニケーションを経て、主体的に取り組み、探究する姿勢を身に付ける。

３　評価の観点及びその趣旨

観点	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
観点の趣旨	日本食や世界の食文化を学び、さまざまな実験・実習を通して、調理技術の応用的な知識・技能を習得し、生活を科学的な目で捉える力を育む技術を身に付けている。	実習やデモンストレーションから、さまざまな体験を繰り返すことで、食についての思考を深め、課題を見いだし、その解決をめざし適切に判断し、工夫し、科学的な目で探究する力を身に付けている。	食についての実習を通して、主体的に取り組み、探究する姿勢を身につけようとしている。また調理に関する実習を行うことで、多様なコミュニケーションができる人間性を育み、より良い生き方を考える姿勢を身に付けようとしている。

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(a)	思(b)	主(c)
前期	「食」の基礎基本を学ぶ	○「食」とは ・調理の基礎 ・基礎的な包丁技術 ・食品衛生(食中毒予防) ・食品添加物 ＊実習(出汁と調味料) ＊実習(野菜の切り方) ＊実習(保存食の作り方) ＊実習(春の和菓子) ＊実習(ミキサーを使う)	a:さまざまな実習を通して、調理の技術の基礎的な知識・技能を習得し、生活を科学的な目で捉える技術を身に付けている。 b:さまざまな体験を繰り返すことで、基礎的な食についての思考を深め、課題を見いだし、その解決をめざし適切に判断し、工夫しながら、探究している。 c:食についての基礎的な実習を通して、主体的に取り組み、探究する姿勢を身につけようとしている。また多様なコミュニケーションができる人間性を育み、よりより食生活を考える姿勢を身に付けようとしている。	授業観察 実習ﾚﾎﾟｰﾄ	実習ﾚﾎﾟｰﾄ 感想ｼｰﾄ	授業観察 自己評価 感想ｼｰﾄ 振りかえり
		○「食」を意識する ・調理の基本 ・基本的な包丁技術 ・食育の大切さ ・噛むことの意味 ・献立づくり、下ごしらえ ＊実習(お弁当コンテスト) ＊実習(乾物の取り扱い) ＊実習(夏の和菓子) ＊実習(中華料理) ＊実習(重ね煮の方法) ＊実習(スパイスを味わう)	a:さまざまな実習を通して、調理の技術から基本的な食育の知識を習得し、食生活をグローバルな目で捉える技術を身に付けている。 b:さまざまな体験を繰り返すことで、基本的な食育を意識し、工夫しながら、探究している。 c:食についての実習を通して、主体的に取り組み、食育について、探究する姿勢を身につけようとしている。また多様なコミュニケーションができる人間性を育み、よりより食生活を考える姿勢を身に付けようとしている。	授業観察 実習ﾚﾎﾟｰﾄ	実習ﾚﾎﾟｰﾄ 感想ｼｰﾄ	授業観察 自己評価 感想ｼｰﾄ 振りかえり

※令和４年度以降入学生用

		○「食」を応用させる ・調理の応用Ⅰ ・エコクッキング ・フードロス ・防災クッキング ＊実習（災害時の調理） ＊実習（フードロスの工夫） ＊実習（根菜類の活用） ＊実習（鍋での炊飯） ＊実習（カフェメニュー）	a：さまざまな実習を通して、調理の技術の応用的な知識・技能を習得し、生活を科学的な目で捉える技術を身に付けている。 b：さまざまな体験を繰り返すことで、応用的な食についての思考を深め、課題を見いだし、その解決をめざし適切に判断し、工夫しながら、探究している。 c：食についての応用的な実習を通して、主体的に取り組み、探究する姿勢を身につけようとしている。また多様なコミュニケーションができる人間性を育み、よりより食生活を考える姿勢を身に付けようとしている。	授業観察 実習ﾚﾎﾟｰﾄ	実習ﾚﾎﾟｰﾄ 感想ｼｰﾄ	授業観察 自己評価 感想ｼｰﾄ 振りかえり
後期	「食」の応用を学ぶ	○「食」をさらに応用させる ・調理の応用Ⅱ ・応用的な包丁技術 ・主食（米や小麦）など の取り扱い ＊実習（日本食の文化） ＊実習（出汁の取り方） ＊実習（アレンジ料理） ＊実習（米粉の取り扱い） ＊実習（小麦粉の活用） ＊実習（土鍋の使い方）	a：さまざまな実習を通して、調理の技術のさらに応用的な知識・技能を習得し、生活を科学的な目で捉える技術を身に付けている。 b：さまざまな体験を繰り返すことで、さらに応用的な食についての思考を深め、課題を見いだし、その解決をめざし適切に判断し、工夫しながら、探究している。 c：食についての実習を通して、さらに応用に取り組み、探究する姿勢を身につけようとしている。また多様なコミュニケーションができる人間性を育み、よりより食生活を考える姿勢を身に付けようとしている。	授業観察 実習ﾚﾎﾟｰﾄ	実習ﾚﾎﾟｰﾄ 感想ｼｰﾄ	授業観察 自己評価 感想ｼｰﾄ 振りかえり

※令和４年度以降入学生用

		○「食」を発展させる ・調理の発展 ・日本と世界の伝統食 ＊実習（ビタミン、無機質） ＊実習（秋の洋菓子） ＊実習（簡単な和食） ＊実習（卵の調理） ＊実習（滋味深い献立）	a：さまざまな実習を通して、調理の技術の発展的な知識・技能を習得し、生活を科学的な目で捉える技術を身に付けている。 b：さまざまな体験を繰り返すことで、発展的な食についての思考を深め、課題を見いだし、その解決をめざし適切に判断し、工夫しながら、探究している。 c：食についての発展的な実習を通して、主体的に取り組み、探究する姿勢を身につけようとしている。また多様なコミュニケーションができる人間性を育み、よりより食生活を考える姿勢を身に付けようとしている。	授業観察 実習ﾚﾎﾟｰﾄ	実習ﾚﾎﾟｰﾄ 感想ｼｰﾄ	授業観察 自己評価 感想ｼｰﾄ 振りかえり
		○「食」を科学する ・日本食と年中行事 ・発展的な包丁技術 ＊実習（冬の洋菓子） ＊実習（蒸し器を使う） ＊実習（おせちで伝える） ＊実習（お祝いの献立）	a：さまざまな実習を通して、調理の技術の科学的な知識・技能を習得し、生活を科学的な目で捉える技術を身に付けている。 b：さまざまな体験を繰り返すことで、科学的な食についての思考を深め、課題を見いだし、その解決をめざし適切に判断し、工夫しながら、探究している。 c：食についての科学的な実習を通して、主体的に取り組み、探究する姿勢を身につけようとしている。また多様なコミュニケーションができる人間性を育み、よりより食生活を考える姿勢を身に付けようとしている。	授業観察 実習ﾚﾎﾟｰﾄ	実習ﾚﾎﾟｰﾄ 感想ｼｰﾄ	授業観察 自己評価 感想ｼｰﾄ 振りかえり

※　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