学校番号	２０１

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	生活学 Navi2025						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・食に関する文化と健康な生活に興味を持ち、それを自分の生活に行かせる工夫ができるようにしましょう。
・実践的・体験的な学習を通して、科学的な理解に基づいた確かな技術を身につけましょう。そのために予習として事前に実習の流れの把握や基礎の復習に努めてください。
・食生活の様々な課題を、実習を通して考え理解を深めていきます。日ごろから食生活だけでなく、様々な分野へ興味を持ち知識を収集するようにしてください。
・学んだ知識を生かして自分だけでなく家族や周囲の人へのもてなしのマナーや食文化の意義などを理解し実践に生かしていけるように、何事にも積極的に取り組んでください。

２　学習の到達目標

（１）豊かな食生活を送るのに必要な知識を体系的・系統的に理解し、それらを総合して食をデザインし、実践できる技術を習得する。
（２）習得した知識や技術を活用し、食生活の現状から課題を発見し、解決に向けて思考を深め、適切に判断し表現することで課題解決に向けた力を養う。
（３）食生活を総合的にとらえ、改善向上に向けて意欲を持ちながら主体的に計画・実践できる能力と態度を育成する。また、食を通じて地域に貢献できる力を身に付ける。

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	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基礎的な知識や技術を身に付けている。食生活を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。また、食育の意義を理解している。	食生活の現状を取り巻く課題解決を目指して科学的に探究し、新しい食生活を創造している。豊かな食生活に必要な知識を適切に判断し、表現する創造的な能力を身に身に付け、課題を解決できる。	食文化や食生活に関して主体的に学ぶ意欲を持ち、計画・実践しようとしている。
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。			

４　学習の活動

学期	単元名	学習内容	単元（題材）の評価基準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
1	食生活と健康・食事計画・食育	1、食事の意義と役割 2、食を取り巻く現状 3、栄養素の働き 4、ライフステージと栄養 5、食事摂取基準と食事計画	（知識・技能） 食事の美味しさは素材の工夫だけでなく、食事する人の心身の状態に影響することを理解している。また食育推進を理解している。 （思考・判断・表現） 健康な食生活のあり方について課題を設定し、解決方法について思考を深めている。 （主体的に学習に取り組む態度） ライフステージに合わせた栄養計画について理解したうえで、家庭や地域で実施されている食育の推進状況を知り、その課題解決の方法を考えることができる。	小テスト レポート課題	レポート課題 パフォーマンス課題	パフォーマンス課題 レポート課題
2	食品の特徴・食品の安全・調理の基本・テーブルコーディネート	1、食品の特徴と性質 2、食品の生産と流通 3、食品の選択と表示 4、食費の衛生と安全 5、テーブルコーディネート	（知識・技能） 食事のテーマに応じた調理計画ができ、目的に応じたテーブルコーディネートが理解できている。 食品の特徴や性質について理解している。 （思考・判断・表現） 目的に応じた食材を活用して調理計画を実践し、食品の特徴に関心を持っている。 （主体的に学習に取り組む態度） 食品の特徴について理解し、調理操作によって変化する成分に関心を持ち、調理に生かそうとしている。 食卓を演出するための意欲・関心が深められ、世界や日本の食文化に対する伝承や課題に取り組んでいる。	小テスト 実技テスト レポート課題	小テスト レポート課題 パフォーマンス課題	パフォーマンス課題 実習 レポート課題
3	調理実習・献立作成	1、料理様式と献立 2、献立作成 3、調理実習	（知識・技能） 食材や調理形式に応じた課題を設定し、調理計画を立てることができる。 （思考・判断・表現） 調理に関するアイデアや工夫を	小テスト 実技テスト レポート課題	小テスト レポート課題 パフォーマンス課題	パフォーマンス課題 レポート課題

			生かし、調理を通して食生活の充実向上を図ろうとしている。 （主体的に学習に取り組む態度） 　食生活に関する課題を解決し、主体的、教義的に取り組みつつ健康増進を図った上で、調理に生かすことができる。			