学校番号	1004

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）

・食生活に関する様々な現象や課題について考え，普段の生活との関わりを認識しながら理解を深め，知識を身につけます。
・実践的・体験的な学習や実習を通して，科学的な理解に基づいた確かな技術を身に付けましょう。また、学んだことを自身の生活課題，社会の課題として捉え，充実した食生活をめざしましょう。
・授業では座学と実習（年 10 回程度）を行います。実習では安全に衛生的に作業ができるよう、エプロンや三角巾などの持ち物を忘れずに準備しましょう。

2　学習の到達目標

実践的・体験的な学習活動を通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上のために必要な資質・能力を育成することを目指す。
【知識及び技能】
栄養，食品，献立，調理，テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につけるようにする。
【思考力、判断力、表現力等】
食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、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】
食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

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	豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を体系的・系統的に身に付けている。また、実験・実習を通して、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技術を身につけている。	自分自身の食生活、食を取り巻く現状、食事の意義と役割などについて課題を見出し、その解決をめざして思考を深め、合理的かつ創造的に解決する力を身につけている。	健康と食生活について関心を持ち、栄養，食品，献立，調理，テーブルコーディネートなど食を総合的に捉え、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組んでいる。

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	食生活と健康	○食生活と健康 ・フードデザインの目標と学習の進め方 ・食事の意義と役割 ・食事の生理的・社会的役割 ・食生活を取り巻く現状とこれからの食生活 ・食生活と環境 ・食品の衛生と安全 ・調理実習１（和食） ・調理実習２（西洋料理）	a:現代の食生活の現状や課題について、情報を収集し、整理することができる。食品の衛生と安全に配慮しながら、調理に必要な技術を身に付けている。 b:望ましい食習慣形成について考えながら、心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事の在り方について考えを深め、まとめている。 c:自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心をもち、改善しようとしている。	定期考査 ワークシート	定期考査 ワークシート レポート	ワークシート レポート 行動観察
	調理の基本	○調理の基本 ・調理の目的 ・包丁・まな板の扱い方 ・だしの取り方 ・米の炊き方 ・食材の切り方 ・計量器の扱い方 ・調理実習３（中華） ・調理実習４（エスニック料理）	a: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と技術を身に付けている。 b: 切り方、調味、加熱やその他の調理操作等が料理のできあ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: 調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康、文化の伝承などの面から関心をもち，意欲的に学習に取り組もうとしている。	定期考査 ワークシート	定期考査 ワークシート レポート	ワークシート レポート 行動観察
2学期	栄養素の働きと食事計画	○栄養素の働きと食事計画 ・からだのしくみと食べ物 ・栄養素の種類とはたらき ・食事摂取基準と食事計画 ・調理実習５（災害時の食事）	a:ライフステージに応じた食事計画に際して、「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを生かすことができる。また、各栄養素の特徴、食生活上の留意事項について理解している。 b:身体の中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考え、健康な食生活について判断することができる。 c:栄養素の特徴を知り、健康な食生活について関心をもち、学習に取り組もうとしている。	定期考査 ワークシート	定期考査 ワークシート レポート	ワークシート レポート 行動観察

	食品の特性・表示	○食品の特性・表示 ・食品の特徴と性質 ・食品の選択と表示 ・食品の生産と流通 ・調理実習６（ピザパン） ・調理実習７（グラタン）	a:食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実験、実習を通して観察し、整理・理解することができる。 b:輸入食品や加工食品など多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができる。食品の安全や衛生について適切な判断ができる。 c:食品の表示・衛生、食品の特徴、調理操作によって変化する食品の成分、食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持って学習に取り組んでいる。	定期考査 ワーク シート	定期考査 ワーク シート レポート	ワーク シート レポート 行動観察
	食育	○食育の意義と推進活動 ・食育の意義 ・食育基本法 ・家庭や地域における食育成推進活動 ・お弁当の献立作成 ・調理実習8（お弁当） ・調理実習9（韓国料理）	a:子どもの食生活・発達について理解し，家族・地域・社会の果たす役割を認識するために必要な知識や技術を身に付けている。 b:子どもの食生活・発達について，家族や地域の生活を見つめて課題を見いだし，その解決をめざして考え，表現している。 c:子どもの食生活・発達について関心を持ち，実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組んでいる。	定期考査 ワーク シート	定期考査 ワーク シート レポート 行動観察	ワーク シート レポート 行動観察
3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、ﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｰﾄ ・献立の種類と条件 ・テーマ設定と献立作成 ・調理実習10（パーティー料理）	a: 様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを理解し、身に付けている。日常食、行事食等の調理に必要な調理技術を身に付けている。 b: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・選択し、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:代表的な料理様式について、その特徴に関心をもち、学習に取り組んでいる。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。	定期考査 ワーク シート 作品	定期考査 ワーク シート レポート 行動観察 作品	ワーク シート レポート 行動観察

※　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