学校番号	1206

令和８年度　家庭科

教科	家庭科	科目	くらしとフードB	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書							
副教材等	フードデザイン Food Changes LIFE （教育図書） オールガイド食品成分表　2024（実教出版）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・食品の栄養を理解し、調理に必要な技術を身につける努力をしましょう。
・自分自身の食生活の課題を見つけ改善する力をつけましょう。
・食生活全般に関する課題を発見し、考察する力を身につけましょう

2　学習の到達目標

【知識及び技能】
・食に関する知識と技術を習得し、食生活を総合的にデザインする力を高める。
【思考力、判断力、表現力等】
・栄養、食生活について関心を持ち、課題解決するため必要な思考力・判断力を身につける。
【学びに向かう力、人間性等】
・現代の食生活から今後の食生活を取り巻く事象、成り立ちや背景を理解し、主体的に課題の解決に向けての意欲を養う。

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	栄養・食品の特性について理解できる。 調理実習を通して、実践できる基本的な技術が習得できる。	自己の食生活を振り返り、食生活の向上をめざし、自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することができる。	健康的な生活になくてはならない栄養素について自ら学ぶ姿勢をもち、食材を適切に選択し調理・喫食するところまでを総合的にとらえて、主体的に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)の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
前期	食生活と健康・調理実習	オリエンテーション 食生活と健康 調理実習 作品製作	a:食品調理による知識、技術が習得できる。 b:食品の特徴を理解し、調理による成分の変化を考察することができる。 c:　健康的な生活になくてはならない栄養について調べ、関心を持とうとしている。世界の食生活について興味関心をもつ。	定期考査	定期考査 実習 ノート レポート	ノート 授業観察 レポート 作品製作
	食事摂取	食事摂取 作品製作	a:食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理など、一連の流れを計画することができる。 b:具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立作成をすることができる。 c:食事のテーマにふさわしい器、照明、食卓の整え方など、環境づくりを行おうとする意欲・関心を持とうとしている。	定期考査	定期考査 ノート レポート	ノート 授業観察 レポート 作品製作
後期	食生活を取り巻く環境と食育	食生活を取り巻く環境 食育推進にむけた取り組み 調理実習 作品製作	a:食生活を取り巻く環境と食育活動について、理解できる。 b:食品ロスなどの課題を見出し、その解決をめざした活動について思考を深めることができる。 c:　食に関する課題について関心を持ち、解決策を考え伝えようとしている。	定期考査	定期考査 ノート レポート	ノート 授業観察 レポート 作品製作

※　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