学校番号	1016

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	調理	単位数	４単位	年次	３年次
使用教科書	なし						
副教材等	なし						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

○食生活に関する事象、食べることはもちろん、作物の生産、食品加工、献立作成、調理、供食などについて関心を持ち自ら考え、知識･技能を修得、表現することにより、一層深く「食」を追求しましょう。
・全国食物調理技術検定２級合格を目指し、調理技術を磨きましょう。
・調理の理論と基礎的技術を踏まえて、創意工夫やアイデアを生かして献立作成、調理、サービスができる能力と実践的な態度を身につけましょう。

2　学習の到達目標

２年次の「フードデザイン」で身につけた知識と技術をさらに発展させ、調理・食品・献立等に関する科学的知識と技術を習得させる。
【知識及び技能】
調理の基礎、献立作成及び様式別調理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付けるようにする。
【思考力、判断力、表現力等】
食生活の現状から調理に関連する課題を発見し､調理を通して食生活の充実向上を担う職業人として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】
調理の面から食生活の充実向上をめざして自ら学び､創造的な調理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	調理の基礎、献立作成及び様式別調理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付けている。	食生活の現状から調理に関連する課題を発見し、調理を通して食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	調理の面から食生活の充実向上をめざして自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。
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。			

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	調理の基礎	○料理の学び方 ・全国高等学校食物調理技術検定２級について	a:切る、計る等の基本的な調理技術を身に付け、規定通りの調理ができる能力が身に付いている。 b:調理のよりよい工夫やアイデアを生かし、盛り付けや配膳を行おうとしている。 c:食品衛生に配慮し協働的に取り組もうとしている。	定期考査 実技試験	ワークシート レポート 授業プリント	授業観察 授業プリント ワークシート レポート
	様式別の献立と調理	○日本料理	a: 各様式別料理の特徴や献立構成について理解している。 b: 食べる人に配慮した献立やサービスの方法について判断することができる。 c: 各様式別料理の献立や作法について興味を持ち、具体的に取り組もうとしている。	定期考査	ワークシート レポート 授業プリント	授業観察 授業プリント ワークシート レポート
2学期	様式別の献立と調理	○西洋料理 ○中国料理 ○その他の料理	a: 各様式別料理の特徴や献立構成について理解している。 b: 食べる人に配慮した献立やサービスの方法について判断することができる。 c: 各様式別料理の献立や作法について興味を持ち、具体的に取り組もうとしている。	定期考査	ワークシート レポート 授業プリント	授業観察 授業プリント ワークシート レポート
	目的別・対象別の献立と調理	○日常食 ○行事食・供応食 ○食育と食育推進活動	a: 目的や対象の違いによる献立や調理の違いを理解している。 b: 食と生活の関わりを意識しながら、季節や旬を考え献立を考えるようとしている。 c: 食と生活に意識、関心を持ち、主体的に考えようとしている。	定期考査	ワークシート レポート 授業プリント	授業観察 授業プリント ワークシート レポート

3学期	献立作成	○献立作成の意義 ○災害時の食	a: 食品の特徴、調理上の性質、調理の特徴や加工などについて理解し、献立作成および栄養計算をすることができる。 b: 献立作成への関心を高め、献立作成における課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫することができている。 c:献立作成について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	定期考査	ワークシート レポート 授業プリント	授業観察 授業プリント ワークシート レポート

※　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