学校番号	314

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	（実教出版）フードデザイン						
副教材等	（実教出版）生活学 Navi 資料＋成分表　2025						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食生活を中心に食文化にも目を向け、栄養学などに関する知識をワークショップや演習を通して考え理解を深め、知識を身につけます。
　多様な考え方を学び、自分の考えをもちましょう。
・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す。
・学んだことを自分の生活の問題として捉え、よりよい生活を目指します。

2　学習の到達目標

実践的・体験的な学習を通して、家族と家庭の役割、生活に必要な衣・食・住・保育・消費等にかかわる知識や技術を習得するとともに、それらを活用し課題を解決するために工夫し創造できる能力と実践的な態度を養う。

3　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技術	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	家庭基礎で学んだ知識を土台として、栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。	現代の食生活の現状を多面的に捉え、その充実向上を目指し自らの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により様々な課題を解決できる。	健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、食材を適切に選択し作るところから食べるとことまでを総合的に捉え、それらを主体的に自ら計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。

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	食品の特徴・表示・安全	食品の特徴と性質	a:穀類、砂糖、大豆・豆製品、野菜、果実、海藻類、魚介類、肉類、卵、乳・乳製品、油脂、調味料、香辛料等の様々な食品についての知識を習得することができる。 b: 食品の特性を図表などから科学的に考察できる。 c: 食品の特徴や調理操作によって変化する食品の成分に関心を持とうとしている。	定期考査	定期考査 提出プリント	提出プリント 振り返りシート
	フードデザイン実習	日常食の献立作成条件 日常食の献立作成の手順 供応食・行事食 テーマ設定と調理実習	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し、実践できる。 b：具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立を考えることができる、 c：食事テーマにふさわしい献立や食事の整え方、周囲の環境づくりをおこなおうとする意欲・関心が感じられる。	レポート	レポート	調理実習
2学期	食品の特徴・表示・安全	食品の生産と流通 食品の選択と表示 食品の衛生と安全	a：調理を前提としてよりおい食品を見きわめ、購入し、衛生的に取り扱うことができる。 b：輸入食品や様々な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と、安全や衛生面に配慮した適切な判断ができる。 c：食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持とうとしている。	定期考査	定期考査 提出プリント	提出プリント 振り返りシート

	テーブルコーディネート	テーブルコーディネート	a：様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身につけることができる。 b：食器・盛り付け・テーブルクロス・照明などについて目的に応じた適切な選択ができる。 c：和洋中の代表的な料理形式について、それぞれの特徴に関心を持とうとしている。	定期考査	提出プリント	提出プリント 振り返りシート
3学期	食育	食育の意義と推進活動	a：食育活動について情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。 b：食についての課題を見いだし、その解決を目指した食育活動について思考を深めることができる。 c：食育の意義と活動に関心を持とうとしている。	レポート	提出プリント レポート	提出プリント 振り返りシート レポート

※　表中の観点について　a:知識・技術　b:思考・判断・表現　c:主体的に学習に取り組む態度