| 学校番号 | 3037 |
|---|---|

# 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 | 動画でわかる！　スタートクッキング　レシピ＋成分表（実教出版） | | | | | | |

## 1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

フードデザインの授業では、将来、自立した食生活を送るための基礎的な知識や技能を基本から学びます。調理実習だけでなく、レポート作成、グループワーク、製作活動など、さまざまな学びの形を通して「食」の可能性を広げる体験ができます。食べることの楽しさを感じ、探究心を持ちながら、自分だけの「食」のデザインを一緒に描いていきましょう！

## 2　学習の到達目標

【知識及び技能】
食生活の充実向上をめざし、栄養や食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的かつ系統的に理解し、関連する技術を習得する。
【思考力、判断力、表現力】
食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し，職業人に求められる倫理観を踏まえ、合理的かつ創造的に解決するための思考力、判断力、表現力を養う。
【学びに向かう力、人間性等】
食生活の充実向上をめざして自ら学び，食生活の総合的なデザインとの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 | 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。 | 多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め，食生活の充実向上を目指して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によって，課題を解決できる。 | 人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために，進んで学ぶ姿勢を持ちつつ，食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて，主体的に計画・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 | 栄養素のはたらきと食事計画 | 栄養素のはたらき<br>1項　食物の摂取と栄養<br>2項　炭水化物<br>3項　脂質<br>4項　たんぱく質<br>5項　ミネラル<br>6項　ビタミン<br>食品の特徴と性質<br>フードデザイン実習(わらびもち・卵焼き・フライドポテト・水のみ比べ・プルコギ・炊飯) | a:炭水化物，脂質，たんぱく質，ビタミン，ミネラルなどの種類とはたらきについての知識を習得することができる。消化・吸収について理解している。<br>b:からだ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ることができる。<br>c:炭水化物，脂質，たんぱく質，ビタミン，ミネラルなどの種類とはたらき，栄養素の消化のしくみに関心を持とうとしている。 | 小テスト<br>実技テスト | レポート | レポート<br>実習観察 |
| 2学期 | 食育の意義と推進活動 | 防災食<br>地産地消(水ナス・泉州黄たまねぎの試食)<br>おにぎりアクション | 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。<br>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。<br>c: 食育の意義と活動に関心を持とうとしている。 | 小テスト<br>実技テスト | レポート | レポート<br>実習観察 |
| | テーブルコーディネート | 和食メニューとハロウィンパーティのテーブルコーディネート<br>お弁当袋作りとお弁当作り | a: 食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて適切な取り扱いができる。<br>b: 食器・盛りつけ・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。<br>c: 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する意欲・関心が感じられる。 | 小テスト | レポート<br>製作物 | レポート<br>実習観察 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 食品の特徴と性質 | 膨化調理の実験 | a: 食品の特徴，調理上の性質及び調理による成分の変化についての知識を習得することができる。<br>b: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を通して観察し，考察することができる。<br>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。 | 小テスト | レポート | レポート<br><br>実習観察 |
| 3学期 | 料理様式と献立 | 西洋料理の様式と献立(ピザ)<br>中国料理の様式と献立(焼き餃子)<br>供応食・行事食(年中行事すごろく) | 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。<br>b:食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を判断することができる。<br>c:日常食，行事食，供応食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。 | 小テスト | レポート | プリント<br><br>実習観察 |

※　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