学校番号	303

令和８年度　家庭科

教科	家庭(専)	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　Food Changes LIFE　（教育図書）						
副教材等	なし						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

○食べることは、自分のからだをつくり、人生を豊かにしてくれるものです。
・健康な食生活のあり方を知り、自分で食生活を創造できる人になりましょう。
・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付けましょう。
・食と世界のつながりから、持続可能な社会について考える視点を持てるようになりましょう。

2　学習の到達目標

【知識及び技能】
健康と食生活のかかわりについて理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として、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知識と技術を身に付ける。
【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、食生活の充実向上にむけて解決する力を養う。
【学びに向かう力、人間性等】
実習を通して食生活を総合的にデザインする能力と態度を育てる。さらに、それらの学習を生かして、家庭や地域において、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	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、実習を通して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めざ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、課題解決をめざして思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身に付けている。	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	食生活と健康	○食事の意義と役割 ○食をとりまく現状	a：食事の意義や役割、食生活をとりまく環境などについて、現代の食生活の課題が理解できる。 b：自身の食生活や現在の食生活の課題を発見し、課題解決のために思考し、解決にむけての判断ができる。 c：自分自身の食生活について関心をもつとともに、自分や家族の食生活について意欲的に改善・向上に努めようとする。	ﾜｰｸｼｰﾄ 定期考査	ﾜｰｸｼｰﾄ 発表 振り返りシート	ﾜｰｸｼｰﾄ ｸﾞﾙｰﾌﾟﾜｰｸ 振り返りシート
	調理の基本	○調理とおいしさ ○調理操作	a：食品に関する科学的な知識や調理の技術を身に付け、それを実際の食生活に生かすことができる。 b：調理実習において、作業の流れを判断しながら取り組むことができる。 c：食品と栄養、調理との関係において、科学的な視点をもって、学びを深めようとしている。	ﾜｰｸｼｰﾄ 定期考査 実技ﾃｽﾄ	ﾜｰｸｼｰﾄ 振り返りシート	ﾜｰｸｼｰﾄ 発表 振り返りシート 課題提出
	栄養素のはたらきと食事計画	○栄養素のはたらき ○ライフステージと栄養 ○食事摂取基準と食事計画 ＊調理実習　1学期　5回 (調理実験を含む)	a：栄養素の働きや消化吸収の仕組みについての知識を身に付け、それを実際の食生活に生かすことができる。食事摂取基準を理解し、食事計画に生かすことができる。 b：栄養の機能と食品のかかわり、また食品の特性と調理との関係において、科学的な思考を身に付け、食品選択、栄養計算や献立作成など、実際の食事づくりにむけての判断ができる。 c：調理実習においては、積極的に参加し、取り組もうとしている。	ﾜｰｸｼｰﾄ 定期考査 実技ﾃｽﾄ	ﾜｰｸｼｰﾄ 実習ﾚﾎﾟｰﾄ 振り返りシート	ﾜｰｸｼｰﾄ 実習ﾚﾎﾟｰﾄ 振り返りシート 実習記録

2学期	食品の特徴・表示・安全	○食品の特徴と性質 1. 穀類 2. いも類 3. 砂糖 4. 豆類 5. 種実類 6. 野菜類 7. くだもの類 8. きのこ類 9. 海藻類 10. 魚介類 11. 肉類 12. 卵類 13. 牛乳･乳製品 14. 油脂類 15. かんてん･ゼラチン 16. し好食品 17. 調味料･香辛料 18. 加工食品と加工方法 19. 特別用途食品と保健機能食品 ○食品の選択と表示 ○食品の衛生と安全	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。 b: 食品の特性を図表などから科学的に考察できる。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。 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。	ﾜｰｸｼｰﾄ 定期考査	ﾜｰｸｼｰﾄ 実習・実験ﾚﾎﾟｰﾄ 振り返りシート	ﾜｰｸｼｰﾄ 実習・実験ﾚﾎﾟｰﾄ 振り返りシート 実習・実験記録
	食育	○食育の意義と推進活動 ＊調理実習　2学期7回	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。食育基本法の理念を知り、食育に関するさまざまな活動が行われていることを理解できる。 b: 食についての課題を見いだし、その解決をめざ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 。	ﾜｰｸｼｰﾄ 定期考査 実技ﾃｽﾄ	ﾜｰｸｼｰﾄ ｸﾞﾙｰﾌﾟﾜｰｸ 振り返りシート 発表	ﾜｰｸｼｰﾄ 課題提出 振り返りシート 実習記録

3学期	フードデザイン実習	○献立作成 ○テーマ設定と調理実習 ＊調理実習　3学期3回	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を考えることができる。作成した献立に適した食品を選択することができる。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。 c：食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。	ワークシート 実技テスト	ワークシート レポート 振り返りシート	ワークシート レポート 振り返りシート 課題提出

※　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