学校番号	２１２

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	家庭７０２フードデザイン Food Change LIFE（教育図書）						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

２年生で学習した「家庭基礎」の食生活分野を発展させた内容です。
　机上の学びや、実験・実習を通じて知識と技術を習得し、日常生活に活かしていきましょう。
　なお、「食べること」だけに注目するのではなく、作るところから食べるところまでを、総合的にとらえて計画・実践できる能力と実践的な態度を身につけるように努力しましょう。
　この授業は、多くの授業でグループワークやグループ実習を行います。自分の意見を伝えること、他者の意見を聞くことといったグループワークを通じて、コミュニケーション能力も高めていきましょう。
【注意】
・特に調理実習では、衛生上、エプロン・三角巾を着用し、爪も短く切っておきましょう。
・欠席は、同じグループのメンバーに大変迷惑がかかります。日頃の体調管理に気を付けましょう。

2　学習の到達目標

・栄養，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・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。
・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。
・食生活の充実向上を目指して自ら学び，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	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	健康と食生活	①食事の意義と役割 ②食をとりまく現状 1.　青年期の食生活 2.　食生活の変化 －食の外部化の進行 3.　現代の食生活の課題 4.　栄養素等の摂取状況 5.　食品の流通と変化	a：食事は，栄養を供給し，生命の維持や健康の保持増進を図ると同時に，精神的な役割や文化的な役割を果たしていることが理解できる。 a：日本の食生活の現状について，問題点が理解できる。 b：心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について思考を深め，自分の食生活の現状を判断することができる c：自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち，改善しようとする意欲が感じられる。	単元テスト	単元テスト ワークシート	ワークシート
	栄養素と食品	①各栄養素のはたらき 炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル	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。 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。 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。	単元テスト	ワークシート	ワークシート
		②食品とその特徴 1. 穀類　2. いも類　3. 砂糖類・甘味料　4. 豆類　5. 種実類　6. 野菜類　7. 果実類　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. 寒天・ゼラチン　16. 嗜好食品　17. 調味料・香辛料　18. 加工食品　19. 健康食品	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：食品の特性を科学的に考察できる。 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。 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	実験レポート	実験レポート

		③何をどれだけ食べる？ 1. 日本人の食事摂取基準 2. 食品群別摂取量のめやす 3. ライフステージと栄養	a: エネルギーや各栄養素の食事摂取基準について理解できる。 b: 実際の栄養摂取量と「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」から、適切な食事計画について考えることができる。 c: 食生活の現状とも関わらせながら,「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを活用し, ライフステージに応じた食事計画にいかそうとしている。	単元テスト	単元テスト ワークシート	ワークシート
	実践編 献立と調理	献立作成 調理実習 和風献立・洋風料理・中国料理・多国籍料理・行事食ほか・SDGs を意識して調理をもっと楽しもう！・災害時の食について考えよう！	a: 献立の構成や栄養、嗜好、費用、食品、調理法、季節感などの要素を理解している。 a:衛生面と安全に配慮した食品の取り扱いと、調理操作を身に付けている。 b: 環境に配慮した食材の選択や調理方法を考え、工夫している。 c: 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法に意欲、関心を持って取り組もうとしている。	単元テスト	実技テスト レポート	グループでの話し合い レポート 実習
2・3学期	各国料理とコーディネート	①料理の様式 日本料理の様式・西洋料理の様式・中国料理の様式 ②テーブルコーディネート 1. テーブルコーディネートとは 2. テーブルコーディネートを考える手順 3. 五感にうったえる要素 4. 料理のコーディネート	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。 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。 a: 目的に応じたテーブルコーディネートができる。 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。 c: 日本料理, 西洋料理, 中国料理など代表的な料理様式について, それぞれの特徴に関心を持とうとしている。 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	単元テスト	実技テスト グループでの話し合い 発表 レポート	発表 レポート 実習

			とする意欲・関心が感じられる。			
	食育と食育推進活動	① 食育推進の取り組み 1. 食育基本法 2. 食育の推進体制 3. 家庭、学校、地域等における食育の推進 ② 食文化を見つめる 1. 食と文化のかかわり 2. 日本の食文化 ③ 食と環境について考えよう 1. 食品はどこから来るのか 2. 食品とごみ問題	a：食育基本法、食育推進計画等の目的や概要を理解している。 a：日本の食料自給率の現状と課題について理解している。 a：食品ロスの原因を理解しているとともに、食品ロス削減に関する取り組みの情報を収集・整理している。 b：食と生活の関わりを、郷土料理や季節などを意識しながら考察している。 b：和食の特徴や食文化の伝承について考え、課題を見出している。 b：食品ロスに関する課題を考察し、問題点をまとめたり発表したりすることができる。 c：食育を家庭、地域、企業はどのように推進しようとしているかに意識、関心を持ち、主体的に考えようとしている。 c：食と環境を関連づけて考え、具体的な取り組みにつなげようとしている。	単元テスト	単元テスト ポスター レポート	レポート

	実践編　フードデザイン実習	献立作成 供応食・行事食・テーマ設定と献立 調理実習 敬老の日、クリスマス、正月、子どもの日	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，テーブルコーディネートと料理のサービス方法など，一連の流れを計画し実践ができる。 a: 具体的な食事テーマの設定，目的に応じた献立作成，献立に適した食品の選択，食品の調理性を踏まえた適切な調理について，理解できる。 a: 日本料理，西洋料理及び中国料理の基本的なテーブルセッティング，テーマにふさわしいテーブルコーディネート及びサービスの方法を理解できる。 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。 b:作成した献立に適した食品を選択する事ができる。 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。 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。	単元テスト 実習	単元テスト 実習 レポート	レポート 実習

※　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