学校番号	306

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」新訂版　（実教出版）						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

１．現代の食生活の問題点と病気との関連性を理解し、各自の食生活を振り返り、よりよい食生活についての知識と技術を習得します。
２．家庭基礎に引き続き調理実習を行うことで、調理技術をより上達させ、家庭生活で応用できる力を身につけていきます。

2　学習の到達目標

【知識及び技能】
栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する基礎的な知識と技術を身につける。
【思考力・判断力・表現力等】
健康的な食習慣や食事デザインについて考え、適切に判断し表現する力を育む。
【学びに向かう力、人間性等】
食生活の改善に向けて、自ら学び、調理や献立づくりに積極的に取り組む姿勢を育む。

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に関する知識を体系的に理解しているとともに、それらに係る技能を身につけている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を見出し思考を深め、食生活の充実向上を担う人として合理的かつ創造的に解決する力を身につけている。	食生活に関する諸問題に関心をもち自ら学び、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする態度を身につけている。

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	食生活と健康栄養素のはたらき	・食事の意義と役割 ・食をとりまく現状 ・からだのしくみと食べ物 ・炭水化物 ・脂質 ・たんぱく質 ・ビタミン ・ミネラル ・食事摂取基準と食事計画 ・ライフステージと栄養計画 ・調理実習	a:食事の役割を理解している。日本の食生活の変化に伴い、栄養摂取量の変化や生活習慣病について理解している。栄養素の種類と役割について、科学的に理解している。 B:食事の役割をふまえ、自らの食生活を正しく評価している。栄養素の摂取量や比率の変化が私たちにもたらす影響を理解し、発表したりできる。 c:食事の役割を自分ごととしてとらえ、食生活を改善しようとしている。食事と栄養素を関連づけ、関心を持とうとしている。	試験 ワークシート	試験 ワークシート ディスカッション	ワーク ディスカッション
2学期	食品の特徴・表示・安全調理の基本	・食品の特徴と性質 ・食品の生産と流通 ・食品の選択と表示 ・食品の衛生と安全 ・調理とおいしさ ・調理操作 ・調理実習	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ている。食物アレルギーと表示、食中毒について知り、リスクを減らす技術を身につけている。安全性、栄養性、おいしさなどの面から、調理の目的を理解している。 b:栄養素と食品の学習を結びつけ、改善点について考えている。食品を選ぶ際に、安全や衛生に配慮して適切に判断している。調理操作が料理の出来上がりに与える影響を具体的に考え、工夫している。 c:食品の種類と特徴についての知識を、自分や家族の健康のために活用しようとしている。実際にさまざまな調理操作を試して、取り組もうとしている。	試験 ワークシート	試験 ワークシート レポート	レポート ワークシート
3学期	料理様式と	・料理様式と献立 ・テーブルコーディネート ・調理実習	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。各様式別料理の特徴や作法、献立構成について理解している。	試験 ワークシート	試験 ワークシート レポート	レポート ワークシート

	テ―ブルコ―ディネ―ト		b:食事テーマを具体的に設定し、それに適した献立を考え、適切に食材の選択をすることができている。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。			

※ 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