学校番号	T0301

令和８年度　（専）家庭科

教科	（専）家庭	科目	フードデザイン（通信）	単位数	２単位	年次	３年(通)
使用教科書	「フードデザイン」　（実教出版）						
副教材等	なし						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食生活は自己管理であることを認識し、授業で身につけた知識を日常生活に生かし、望ましい食生活へと改善できる等にしましょう。
作るところから食べるところまでを同合的に捉えて計画・実践できる能力と実践的な態度を身につけるよう努力しましょう。
生活者としての立場から、食の文化定期な意味を踏まえて、精神的な満足を得るための食事を重視できるようにしましょう。
レポート課題は、遅れることのないように期日までに必ず提出してください。
調理実習では、衛生上エプロン・三角巾を必ず着用し、爪も短く切っておきましょう。
特に実習では、教員からの注意や指示に従い、けがをしないようにしましょう。

2　学習の到達目標

【知識及び技術】
年中行事における食事を理解し、日本の伝統食や洋風料理、中国料理などについての知識と技術を習得し、後世に伝承出来る様にする。
食品の特徴や栄養、献立について理解を深める。
栄養バランスの良い食事計画が作成でき、それらを調理するための知識と技術を養う。
【思考力、判断力、表現力等】
日本人の食生活の現状と課題を把握し、食事作りの喜びや集団での食事の楽しみを知ることができる。
年齢別、性別での食事計画が作成できる。
【学びに向かう力、人間性等】
輸入食品によって支えられている食糧事情を理解し、食物を大切にする心を養う。
食品添加物や農薬の役目を理解し、安全な食生活が遅れるよう知識を養う。
協労して調理実習を前向きに参加する事ができる。

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。	日常生活の中から食生活の現状を捉えて志向を深め、食生活の充実向上を目指し、自ら課題を発見し、表現することができる。家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を考え課題を解決できる	健康の保持増進及び健全な食生活の充実を目指し、進んで学ぶ姿勢を持ち、適切な食材の選択、調理、食べるまでを総合的に捉え、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、食育の発展に他者と協力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)
前期	3章 食品の特徴・表示・安全	1節　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.し好品 17.調味料 18.加工品と加工方法 19.特別用途食品と保健機	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習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。	小テスト 定期考査	ワークシート	実習への取り組み ・観察態度

		能食品				
	第6章フードデザイン実習	1節　献立作成 1.日常食の献立作成条件 2.日常食の献立作成の手順 3.供応食･行事食 4.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。 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。:	調理実習の記録 小テスト	ワークシート	実習への取り組み（レポート） 学習意欲
後期	3章　食品の特徴・表示・安全	2節　食品の生産と流通 1.第一次産業の現状 2.食品の生産 3.食品の流通	a:調理を前提として、よりよい食品を見分けることができる。 ・食品を衛生的に取り扱うことができる。 ・食品の生産・流通・加工などの現状が理解できる。 ・食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身につけている。 b:輸入食品や様々な加工食品な	ワークシート 定期考査	食品製造者と消費者に分かれて生産・流通・消費などに関する問題点について意見交	プリント 授業内容への意欲と関心
		3節　選択と表示 1.食品の多様性 2.食品の選択 3.食品の表示 4節　食品の衛生と安全 1.食中毒 2.台所の衛生 3.食品添加物	ど多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な判断ができる。 ・食品の生産・流通・加工などの現状における 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。 ・食品の意表示・衛生に関心を持とうとしている。		換し自分の考えを発表する	

	5章　料理様式とテーブルコーディネート	1節　料理様式と献立 1.日本料理の様式と献立 2.西洋料理の様式と献立 3.中国料理の様式と献立	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着けることができる。 ・食器・盛り付け・テーブルクロス・照明などについて適切な選択ができる。 ・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: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。	ワークシート 小テスト	レポート	プリント

	6章 フードデザイン 実習	1節 献立作成 1.日常食の献立作成条件 2.日常食の献立作成手順 和食、洋風献立、中国風献立 3.供応食・行事食 4.テーマ設定と調理実習 敬老の日、クリスマス、正月、桃の節句、こどもの日	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材料のサービス方法名地、一連の流れを計画し実践ができる。 ・具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に応じた食品の選択、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。 ・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。 ・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や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。	レポート（日常食の献立を作成する） 定期考査	レポート（テーマに応じた献立作成から調理・テーブルセッティングなどを計画する）	

		1節　食育の意義と推進 1.食育の意義と課題 2.食育推進活動例	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、食育に関する様々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見つけ、その解決を目指した食育活動について施行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	レポート 各地の食育活動を調べる。 自分たちで考えた食育活動を提案する。
	第7章食育	1節　食育の意義と推進 1.食育の意義と課題 2.食育推進活動例	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、食育に関する様々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見つけ、その解決を目指した食育活動について施行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		レポート 各地の食育活動を調べる。 自分たちで考えた食育活動を提案する。

※　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