学校番号	1301

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	調理デザイン	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書	なし						
副教材等	なし						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食生活に関心をもち、積極的に取り組みましょう。
・食物、調理、製菓の基礎知識などについて学びます。
・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つけます。
・自分の食生活と関連付け、よりよい生活をめざします。

2　学習の到達目標

【知識及び技能】
・調理と製菓の知識と技術を身に付け、実践できる。
【思考力、判断力、表現力等】
・調理と製菓の課題の解決に向けた自分の考えを表現することができる。
【学びに向かう力、人間性等】
・調理や製菓について関心をもち、主体的に学習に取り組もうとしている。

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、献立に関わる基礎的な知識を理解するとともに、実践できる技術を習得している。	多面的に食生活、食文化の現状を捉えて、そ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、食文化を創造することによって、課題を解決できる。	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)
ステージ1	調理の基礎	なぜ調理するのか 　安全性の向上 　栄養性の向上 　おいしさの向上 調理操作と調理器具 　非加熱操作 　非加熱調理 　加熱操作・加熱調理 　加熱（調理）機器 　調理器具とその素材	a：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。非加熱調理と加熱操作の種類とそれぞれの特徴を理解している。 b：食べ物のおいしさに関わる要因について考察している。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:調理器具の特徴としくみを理解し、具体的に使ってみようとしている。	ワークシート 確認テスト	ワークシート	ワークシート
	食品の調理性	食品の調理性 　寒天・ゼラチン 　砂糖 　上新粉と白玉粉	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理解し、調理することができる。 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：食品の調理性などについて、実験などを通して科学的に取り組もうとしている。	ワークシート 確認テスト 実習レポート	ワークシート 実習レポート	ワークシート 実習レポート
ステージ2	食品の基礎	食品の特徴と性質 　穀類・いも類・砂糖・豆類・種実類・野菜類・くだもの類・きのこ類・卵類・牛乳・乳製品・油脂類・し好食品・調味料・香辛料・加工食品と加工方法	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。 b：栄養素と食品の学習を結びつけ、日常の食事の改善点について考えている。 c：食品の種類と特徴についての知識を、実生活に活用しようとしている。	ワークシート 確認テスト	ワークシート	ワークシート

	食品の調理性	食品の調理性 　たんぱく質 　（卵・牛乳、乳製品　など）	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理解し、調理することができる。 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：　食品の調理性などについて、実験などを通して科学的に取り組もうとしている。	ワークシート 確認テスト 実習レポート	ワークシート 実習レポート	ワークシート 実習レポート
ステージ３	献立をたてる	献立作成 　日常食の献立作成条件 　日常食の献立作成の手順 　和風献立、洋風献立、 　中国風献立 テーマごとの献立 　供応食・行事食 　敬老の日、クリスマス、 　正月、桃の節句、子ども日	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。 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。 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自ら取り組もうとしている。	ワークシート 確認テスト	ワークシート	ワークシート

※　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