学校番号	2004

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	栄養と料理	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	イラスト調理 BOOK　基本▶応用▶理論（実教出版）						
副教材等	2025 生活学 Navi　資料＋成分表（実教出版）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

講義を通じて食生活全般の知識を深く習得させ、自ら課題を見つけそれについて研究し発表する。課題研究も適宜取り入れ、知識を定着させるように指導する。さらに実習を多く取り入れ高度な調理技術を習得できるようにする。

2　学習の到達目標

（１）豊かな食事を構成する要素を習得し、日常で習慣的に料理が作れるように調理実習を多く行い、調理の技術を身につけるようにする。
（２）栄養計算や調理実験から問題を見出して課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して課題を解決する力を養う。
（３）食についての関心を深め、食品を選び、作り、食べ、片付けるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を養う。

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	座学では食事の意義と役割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、料理様式と献立などに関する知識を習得し、栄養計算、レポートの書き方なども身につけることができる。 実習では様々な食品を扱い、様々な調理法で調理することで、技術を身につけることができる。また、実習ごとのレポート作成で、食品についての理解を深め、知識を身につけることができる。	班編成を変えて実習をすることで、どんなメンバーでも効率よく実習できる力身につける。 レポートのプレゼンなどで表現力を身につける。 自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、施行を深め、探究することができる。	班編成を変えて実習することで、どんなメンバーでもコミュニケーションが取れるようになり、自分の役割を果たそうとしている。また、自由献立などで、食についての関心をさらに深め、食品を選び、作り、食べ、片付けるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとしている。

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)
前期	食生活の充実と向上	・食の安全と衛生 ・調理の基礎	a:食品の安全と衛生に関する基本的な知識を身につけている。 b:食品について安全と衛生に配慮した適切な判断ができる。 c:食品の安全と衛生に関心を持とうとしている。	テスト	テスト 課題提出	課題提出
	栄養と食品	・健康に必要な栄養素 ・食品の成分と変化	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。 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。	テスト	テスト 課題提出	課題提出
	献立と調理	・調理実習1～4	a:計量の方法、食品の切り方、調理方法の基礎、加熱調理器具ごとの特徴などについて、具体的な知識と技術を身につけている。 b:食物のおいしさは、味・におい・色・テクスチャー・温度などと関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりに与える影響について思考を深めることができる。 c:調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。	調理実習	課題提出	課題提出 調理実習参加状況 振り返りシート
後期	栄養・食物	・食品の成分 ・食の加工	a:食品の生産・流通・加工などの現状が理解できる。 b:食品の生産・流通・加工などの現状における課題について意見を出し合い、考えをまとめ、レポートを通して発表することができる。 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。	テスト グループワーク	テスト 課題提出	課題提出 グループワーク参加状況 振り返りシート

	献立と調理	・調理実習5～8	a:これまで身につけた知識を調理にいかし、日本料理、西洋料理、中国料理など手際よくつくることができる。 b:和風、洋風、中国風等の料理を引き立てるような食品や調味料を選択する事ができる。 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。	調理実習	課題提出	課題提出 調理実習参加状況 振り返りシート
	食を彩る	・テーブルコーディネート	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:季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出しようとする意欲・関心を持っている。	テスト	テスト 課題提出	課題提出
	献立作成	・日常食の献立作成	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行おうとする意欲・関心が感じられる。	調理実習	課題提出	課題提出 調理実習参加状況 振り返りシート

※　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