学校番号	2002

令和８年度　家庭科

教科	(専)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（実教出版）						
副教材等	フードデザイン学習ノート（実教出版）。家庭科 55 デジタル＋（教育図書）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

現代の食生活について、広い視野で理解ができるようにする。授業形態を主体的に取り組めるものとする。実習など体験的学習を通して技術の向上と理解を深める。

2　学習の到達目標

【知識及び技術】
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。
【思考力、判断力、表現力等】
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。
【学びに向かう力、人間性等】
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。	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	1章　食生活と健康	1節　食事の意義と役割 1項　からだをつくる食事 2項　食生活を豊かにする食事 2節　食をとりまく現状 1項　栄養摂取の変化と現状 2項　生活習慣病と欠食 3項　ライフスタイルの変化 4項　食料自給率と食品ロス 5項　食品の安全性と環境の変化	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。 日本の食生活の現状について，問題点が理解できる。 現代の食生活の現状について，情報を収集・整理し，考えをまとめることができる。 グループ討議の結果をまとめ，パワーポイントなどでプレゼンすることができる。 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。さらに，レポートを通して発表することができる。 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。	定期考査	定期考査 提出ノート 実習 発表	提出ノート 実習 発表 振り返りｼｰﾄ
	4章　調理の基本	1節　調理とおいしさ 1項　調理の目的 2項　食べ物のおいしさ 2節　調理操作 1項　非加熱操作 2項　加熱操作 3項　加熱調理器具 3節　調味操作 1項　調味の目的 2項　調味をする段階	a. 調理の目的とおいしさにかかわる要因について理解している。 主な加熱操作と非加熱操作について，食品の調理性や栄養的特徴などとかかわらせて理解できる。 日常食，行事食，供応食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。 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。 調味，加熱やその他の調理操作が，料理のできあがりに大きく影響することを実験を通して観察し，考察することができる。 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。	定期考査	定期考査 提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 実習 発表	提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 実習 発表 振り返りｼｰﾄ

2学期	2章　栄養素のはたらきと食事計画	1節　栄養素のはたらき 1項　食物の摂取と栄養 2項　炭水化物 3項　脂質 4項　たんぱく質 5項　ミネラル 6項　ビタミン 7項　その他の食品成分 8項　エネルギー 2節　ライフステージと栄養 1項　乳幼児期の栄養 2項　青少年期の栄養 3項　成人期の栄養 4項　高齢期の栄養 3節　食事摂取基準と食事計画 1項　日本人の食事摂取基準 2項　食事計画	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。 食品ごとのアミノ酸スコアを計算することができる。機能性成分にはどのような効果があり，どのような食品に含まれているか理解できる。 1 日に必要なエネルギー量を求めることができる。 乳幼児期から高齢期までの各ライフステージごとの栄養の特徴，食生活上の留意事項について理解できる。 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. 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。 各ライフステージに応じた望ましい食生活を判断することができる。 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. 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。 機能性成分にはどのようなものがあるか知ろうとしている。 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。	定期考査	定期考査 提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 実習 発表	 提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 実習 発表 振り返りｼｰﾄ

2学期	3章　食品の特徴・表示・安全	1節　食品の特徴と性質 1項　穀類 2項　いも類 3項　砂糖 4項　豆類 5項　種実類 6項　野菜類 7項　くだもの類 8項　きのこ類 9項　海藻類 10項　魚介類 11項　肉類 12項　卵類 13項　牛乳・乳製品 14項　油脂類 15項　かんてん・ゼラチン 16項　し好食品 17項　調味料・香辛料 18項　加工食品と加工方法 19項　特別用途食品と保健機能食品 2節　食品の生産と流通 1項　第一次産業の現状 2項　食品の生産 3項　食品の流通 3節　食品の選択と表示 1項　多様化の背景と現状 2項　食品の選択 3項　食品の表示 4節　食品の衛生と安全 1項　食中毒 2項　台所の衛生 3項　食品添加物	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。 調理を前提として，よりよい食品を見きわめ，購入することができる。 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. 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験を通して観察し，考察することができる。 輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から，目的に応じて適切な選択ができる。 食品について安全や衛生に配慮した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課題について考えをまとめ，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。 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。 食品の表示・衛生に関心を持とうとしている。	定期考査	定期考査 提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 実習 発表	提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 実習 発表 振り返りｼｰﾄ

3学期	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項　日本料理の様式と献立 2項　西洋料理の様式と献立 3項　中国料理の様式と献立 2節　テーブルコーディネート 1項　テーブルコーディネートとは 2項　テーブルコーディネートの基本 3項　和風のテーブルコーディネート 4項　洋風のテーブルコーディネート 5項　中国風のテーブルコーディネート 6項　室内のコーディネート	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。 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。 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。 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・関心が感じられる。	定期考査	定期考査 提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 実習 発表	提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 実習 発表 振り返りｼｰﾄ
	7章　食育	1節　食育の意義と推進活動 1項　食育の意義と課題 2項　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，食育に関するさまざま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いだし，その解決を目指した食育活動について思考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。	定期考査	定期考査 提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 実習 発表	提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 実習 発表 振り返りｼｰﾄ

各学期	6章 フードデザイン実習	1節 献立作成 1項 日常食の献立の作成条件 2項 日常食の献立作成の手順 3項 供応食･行事食 4項 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，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。 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。 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。 作成した献立に適した食品を選択する事ができる。 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，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。	定期考査	定期考査 提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 発表	提出ﾌﾟﾘﾝﾄ 発表 振り返りｼｰﾄ

※ 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