※令和４年度以降入学生用

学校番号	1013

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	食文化	単位数	２単位	年次	３年後期
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）

○　まず、日本の食文化に興味を持って、知ってほしいです。いままで、培われてきた日本の食文化を知ることにより、その大切さ・素晴らしさを発見する事ができるように、積極的に取り組みましょう。

次に、世界各国の食文化を学び、違いを知り、多様性の理解につなげましょう。

○　調理実習を通して実際に体験し、基本的な調理技術を身に付け、今後の生活に生かせるようにしましょう。

2　学習の到達目標

日本と世界の食文化に関する知識と技術を習得し、食文化の伝承と想像に寄与する能力と態度を養う。

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	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化等に関する知識と技術に関する基礎的・基本的な知識を身に付けている	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化等に関する知識と技術おいて生活の充実向上を図るための課題を見いだし、その解決をめざして思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身に付けている。	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化等に関する知識と技術について関心をもち、その充実向上をめざして主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。

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。

※令和４年度以降入学生用

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)
後期	日本の食文化	・和食とは 　食事のマナー ・様々な食品の名前 ・だし ・発酵食品 ・日本各地の料理 　行事食(お節料理等) 　伝統食品 　郷土料理 ・食にまつわることわざ ＜調理実習＞ だしの取り方 大豆を使った加工品	a:世界遺産にもなった「和食」の成り立ち、変遷、その特徴について学び、理解している。 b:日本の都道府県の気候や料理調べ、発表して、それぞれの地域の特徴を知る態度を身につけている。 c:日本の食文化に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。食文化の伝承の重要性を知る。	定期考査 小テスト	ワークシート レポート DVD 視聴の感想	振り返りシート 授業観察
	世界の食文化	・西洋料理とは 　食事のマナー ・中国料理とは 　食事のマナー ・世界各地の料理 　行事食 　伝統食品	a:世界の主な食文化とその料理の特徴を理解している。 b:　世界の国々の気候や料理調べ、発表して、それぞれの地域の特徴を知る態度を身につけている。 c:日本と世界との違いから、異文化を理解した上で、新たな食文化を創造する意欲をもつ。	定期考査 小テスト	ワークシート レポート DVD 視聴の感想	振り返りシート 授業観察

※　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