※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	フードデザイン	単位数	２単位	年次	３年前期
使用教科書	家庭 702「フードデザイン　Food Changes LIFE」　（教育図書）						
副教材等	フード＆クッキング　レシピ＋成分表　（実教出版）						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

○自分を取り巻く食生活ついて関心をもち、積極的に取り組みましょう

・栄養・食品・献立・調理・テーブルコーディネイトなどについて理解を深め知識を身に付けます。多様な考え方を学び、自分と家族の健康を考えることができるようになりましょう。

・調理実習を通して献立の成り立ち、食品について、食品衛生などを学び、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

○食に関連することについて学び、考え、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担うために必要な資質・能力を育成することを目指す。

・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。

・食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の向上に向けて合理的かつ創造的に解決する力を養う。

・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食育の推進に主体的かつ協同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	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を体系的に理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を見出し思考を深め、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身に付けている。	食生活に関する諸問題に関心をもち自ら学び、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする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、学期末に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)
前期	健康と食生活	・食事の意義と役割 ・食を取り巻く現状	a:食事の意義・役割について理解している。現代の日本の食生活と自分の食生活の課題について理解し、自分の問題として捉えるための知識を身に付けている。 b:日本の食生活の課題を把握し、自身の食生活について考察している。将来の健康の基礎が青年期の食生活との関連性に気づくことができている。 c:　青年期の食生活の特徴を自らの生活と比較し、食生活を改善しようとしている。現代の食生活の課題を自分ごととして捉えようとしている。	ワークシート 定期考査	ワークシート レポート	授業観察 レポート ふり返りシート
	栄養と食品	・栄養素と消化・吸収 ・各栄養素の働き ・食品とその特徴 ・何をどれだけ食べる	a:栄養素の種類と役割について，理解している。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。食事摂取基準と各ライフステージの栄養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。食事摂取基準と自分の食生活を結びつけて考察している。 c:各栄養素の種類と役割について、食生活と関連づけて関心を持とうとしている。食品の種類と特徴、調理性などについて実習などを通して活用しようとしている。	ワークシート 定期考査	ワークシート レポート	授業観察 実習の記録 ふり返りシート

※令和４年度以降入学生用

食品の選択と取り扱い	・食品選択のコツ ・食品の衛生と安全	a: 生鮮食品の選び方のコツ、加工食品の表示を読み解く技術を身に付けている。食物アレルギーと表示について理解している。食中毒の特徴を知り、リスクを減らす技術を身に付けている。 b: ・食品を選ぶ際に、安全や衛生に配慮して適切に判断している。食中毒が起こりうる状況を理解し、注意しなければならない場面について考えている。 c:日常生活で食品の表示をチェックし、食生活をより良くするために活用しようとしている。食品の衛生に関心を持ち、生活に活かそうとしている。身近な食品の表示について調べたり、インターネットを利用して、食に関するキーワードを調べようとしている。	ワークシート 定期考査	ワークシート レポート	授業観察 ふり返りシート

※令和４年度以降入学生用

	献立と調理	・なぜ調理するのか ・調理操作と調理器具 ・献立作成 ＜調理実習＞ 和風献立 中国風献立 洋風献立 自由献立	a:調理の目的と美味しさにかかわる要因について理解している。主な加熱・非加熱操作について、食品の調理性や栄養的特徴などと関わらせて理解できる。献立の構成や栄養、嗜好、費用、食品、調理法などの要素を理解している。献立の構成や栄養、嗜好、費用、食品、調理法、季節感などの要素を理解している。 b: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。食事テーマを具体的に設定し、献立を考え、適切に食材の選択をすることができている。 c:実際にさまざまな調理操作を試して、取り組もうとしている。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。各ライフステージにおける栄養素の特徴を知り、それぞれのライフステージに応じた食事計画を活用しようとしている。	ワークシート 定期考査	ワークシート レポート	授業観察 実習の記録 ふり返りシート

※令和４年度以降入学生用

	各国料理とコーディネート	・料理の様式 ・テーブルコーディネート ・食品レポート作り	a:各様式別料理の特徴や献立構成について理解している。各様式別料理の作法に関するマナーやサービスを身に付けている。目的に応じたテーブルコーディネートの技術を身に付けている。献立の構成や栄養、嗜好、費用、食品、調理法、季節感などの要素を理解している。食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について理解している。衛生面と安全に配慮した食品の取り扱いと、調理操作を身に付けている。〃 b:食べる人に配慮した献立やサービスの方法について判断することができる。食事のテーマに応じた色彩や照明、小物、食卓花など、食事空間の演出を判断し、工夫している。 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。 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法に意欲・関心を持って取り組もうとしている。	ワークシート 定期考査	ワークシート レポート	授業観察 実習の記録 ふり返りシート

※　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