学校番号	４１４

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年次
使用教科書	フードデザイン Food Changes LIFE（教育図書）						
副教材等	最新生活ハンドブック　資料&成分表&ICT（第一学習社）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・家庭生活に関心を持ち、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ートなどに関する知識と技術の習得を目標に、食事を総合的にデザインする能力を身につけましょう。
・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。
・多様化する食環境に自らの健康を考え、対処できる力を養いましょう。

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	第1章　健康と食生活	① 食事の意義と役割 ② 食を取り巻く現状 1. 青年期の食生活 2. 食生活の変化 3. 現代の食生活の課題 4. 栄養素等の摂取状況 5. 食品の流通と変化 ＊調理実習	a:日本の食生活の現状と、青年期の食生活の課題を理解している。 b:将来の健康の基礎が青年期の食生活と関係していることに気づくことができている。 栄養素の摂取量や比率が変わることで、私たちにどのような影響があるか考察している。 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。	定期考査	定期考査 ワークシート	ワークシート 振り返りシート 実習態度 実習レポート ディスカッション
	第3章　食品の選択と取り扱い	① 食品選択のコツ 1. 食品の選択 2. 食品の表示 ② 食品の衛生と安全 1. 食中毒とは？ 2. 食中毒の種類 3. 食中毒の予防 ③ 食の安全を考えて選ぼう 1. 食の安全を考える 2. 添加物(食品添加物) 3. 食の安全制度と情報 ＊調理実習	a: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:食品の衛生に関心を持ち、生活に活かそうとしている。	定期考査 ワークシート	定期考査 ワークシート	ワークシート 振り返りシート 実習態度 実習レポート

2学期	第2章 栄養素と食品	① 栄養素と消化・吸収 1. からだは何でできている 2. 消化・吸収のしくみ 3. 栄養素の役割 ② 各栄養素のはたらき 1. 炭水化物 2. 脂質 3. たんぱく質 4. ビタミン 5. 無機質(ミネラル) ③ 食品とその特徴 1. 穀類／2. いも類 3. 砂糖類・甘味料／4. 豆類 5. 種実類／6. 野菜類 7. 果実類／8. きのこ類 9. 海藻類／10. 魚介類 11. 肉類／12. 卵類 13. 牛乳・乳製品／14. 油脂類 15. 寒天・ゼラチン ④ 何をどれだけ食べる？ 1. 日本人の食事摂取基準 2. 食品群別摂取量のめやす 3. ライフステージと栄養 ＊調理実習	a:栄養素の種類と役割について、科学的に理解している。 さまざまな食品について、それぞれの特徴とその調理性、加工について理解する。 「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を立てる力を身に付けている。 b: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。 からだの中で栄養素がどのような働きをするのかを考え、各ライフステージにおける食事の課題を発見し、その解決に向けて工夫している。 c: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。	定期考査 ワークシート	定期考査 ワークシート	ワークシート 振り返りシート 実習態度 実習レポート
3学期	第5章 各国料理とコーディネート	① 料理の様式 1. 日本料理の様式 2. 西洋料理の様式 3. 中国料理の様式 ② テーブルコーディネート ＊調理実習	a: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。 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。 c:各様式別料理の献立や作法について興味を持ち、具体的に取り組もうとしている。	提出課題	ワークシート	ワークシート 振り返りシート 実習態度 実習レポート

	第6章　食育と食育推進活動	① 食育推進の取り組み ② 食文化を見つめる ③ 食と環境について考えよう	a:食品ロスの原因を理解しているとともに、食品ロス削減に関する取り組みの情報を収集・整理している。 b:食品ロスに関する課題を考察し、問題点をまとめたり発表したりすることができる。 c:食と環境を関連づけて考え、具体的な取り組みにつなげようとしている。	レポート (テーマに応じたテーブルコーディネート)	ワークシート	ワークシート
1年間を通して	第4章　調理してみよう	① なぜ調理するのか ② 調理操作と調理器具	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。 b: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。	レポート (調理操作、調理実験)	ワークシート	ワークシート 振り返りシート 実習態度 実習レポート
	実践編　献立と調理	○調理実習 ○実験実習	a:季節感を出す食材や食卓のコーディネート、調理法があることを理解できる。 身支度、手洗いを励行している。 b:食事テーマを設定し、それに応じた献立を考えることができる。 c:季節の献立は季節感を出す調理方法について関心、意欲をもてる。	レポート (テーマに応じた献立作成、調理計画)	ワークシート	ワークシート 振り返りシート 実習態度 実習レポート

※　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