※令和４年度以降入学生用

学校番号	1014

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　（実教出版）						
副教材等	フードデザイン　学習ノート　（実教出版） フード＆クッキング　（実教出版）						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

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を、実習を交えながら学びます。
学習方法
○食育に関わる課題について思考を深め，課題を発見する。
○調理実習など，実践的な学習活動を行う。実習の欠席や忘れ物は大きな減点になります。休まずまじめに取り組むこと。
○周りの生徒と共同しながら主体的に学び，食育に関わる知識や技術を身につける。

２　学習の到達目標

・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。
・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。

※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	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　寒天・ゼラチン １６項　し好食品 １７項　調味料・香辛料 １８項　加工食品 １９項　特別用途食品	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。 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。 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。	プリント レポート テスト	プリント レポート テスト	プリント レポート
		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	a:食品の生産・流通の現状が理解できる。 b:食品の生産・流通の現状における課題について考えをまとめることができる。 c:食品の生産・流通の現状に関心を持とうとしている。	プリント レポート テスト	プリント レポート テスト	プリント レポート
前期	３章　食品の特徴・表示・安全	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	a: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 b: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。 C:食品の加工などの現状に関心を持とうとしている。	プリント レポート テスト	プリント レポート テスト	プリント レポート
		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:食品を衛生的に取り扱うことができる。 b: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。 c:食品の表示・衛生に関心を持とうとしている。	プリント レポート テスト	プリント レポート テスト	プリント レポート

※令和４年度以降入学生用

後期	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	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。 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。	プリント レポート テスト	プリント レポート テスト	プリント レポート
		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: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: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。	プリント レポート テスト	プリント レポート テスト	プリント レポート
後期	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 和風献立、洋風献立、 中国風献立 ３項　供応食・行事食 ４項　テーマ設定と調理実習 敬老の日、クリスマス、 正月、桃の節句、 子ども日	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。	プリント レポート 実技テスト	プリント レポート 実技テスト	プリント レポート 実習の忘れ物 取り組み態度の観察
	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。 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。	プリント レポート テスト	プリント レポート テスト	プリント 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