学校番号	T1202

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	３～４年次
使用教科書	フードデザイン（実況出版）						
副教材等	実習教材、プリント等						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・“自分の身体をつくる食物、生きる上で欠かせない食生活”について様々な角度から考え、美味しく・楽しく健康的な食生活を積極的に実現しましょう。
・栄養バランス、調理法、食材に関する知識を深め、多様な献立作成ができる力の獲得をめざします。積極的に取り組みましょう。
・様々な料理様式や特徴を理解するとともに、テーブルマナーの知識や調理技術を身に付けます。意欲的に参加しましょう。

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に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めざして自ら学び、食生活の総合的なデザインに主体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めざ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)
前期		栄養素のはたらき	○栄養 ・人間が食品の摂取により栄養をどのように取り入れていくか，食物が体内でどのように消化・吸され，活用されているかを把握させる。 ・各種栄養素の特徴と体内でのはたらき，代謝について理解させる。 ・アミノ酸評点パターン，アミノ酸スコアについ理解させる。	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。 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。 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。	ワークシート 定期考査 単元小テスト 考査	実習 ワークシート 考査	学習状況観察 振り返りシート 発表 自己評価
		献立作成	○調理 ・調理上の基本的事項を習得し，調理実習や家庭生活の向上にいかせる。 ・基礎的な題材から始めて，品数を増やしたり，工程が多いものに移行していくなど，段階的に調理技術の向上をはからせる。	a:基礎的な調理題材について、計画し、つくることができる。 b:作成した献立に適した食品を選択する事ができる。 c:積極的に献立を考え、調理に参加している。	ワークシート 単元小テスト	実習 ワークシート	学習状況観察 振り返りシート 発表 自己評価

前期		調理とおいしさ	○調理と味 ・何のために調理するのかを理解させる。 ・おいしさにかかわる条件を知り，調理にいかせるようにする。 ・だし，味覚効果，料理の触感や温度，素材の持ち味等おいしさに関わる要素を理解し，調理にいかせる。 ・計量の方法，食品の切り方，調理方法の基礎，加熱調理器具ごとの特徴などについて，具体的な知識と技術を身につけさせる。 ・調味に関する基本的な知識を習得させる	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。	ワークシート 定期考査 単元小テスト	実習 ワークシート	学習状況観察 振り返りシート 発表 自己評価
後期		食品の特徴と性質	○食品 ・穀類，砂糖，大豆・豆製品，野菜，果物，海藻類，魚介類，肉類，卵，乳・乳製品，油脂，調味料，香辛料等様々な食品について，それぞれの特徴を把握させる。 ・これらの食品について，調理上の性質や加工品を理解し，食事計画や調理にいかせる。 ・上新粉と白玉粉、じゃがいも、卵、砂糖、かんてんとゼラチンなどの調理性を学び，調理に生かせる。 ・加工食品の加工方法や種類について理解させる。	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。	ワークシート 単元小テスト 考査	実習 ワークシート 単元小テスト 考査	学習状況観察 振り返りシート 発表 自己評価

後期		和風・洋風・中国風献立	・日本料理，西洋料理，中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解させる。 ・日本料理の献立の違いを知り，手順やサービス，マナーについて理解させる。 ・西洋料理の形式による違いを知り，手順やサービス，マナーについて理解させる。 ・地域によって異なる中国料理の特徴を知り，サービスやマナーについて理解させる。 ・和風・洋風・中国風ごとのテーブルコーディネートの特徴を知り，状況に応じたコーディネートについて考えさせたり，実際にコーディネートを実践させる。 ・コーディネートに必要な小物を製作させる。	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。	ワークシート 単元小テスト 考査	実習 ワークシート 単元小テスト 考査	学習状況観察 振り返りシート 発表 自己評価

※　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