学校番号	T1202

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	食品	単位数	２単位	年次	２～４年次
使用教科書	特になし						
副教材等	自作教材、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）

○家庭生活に関心をもち、積極的に取り組みましょう
・生活の様々な現象や課題をワークショップや演習等を通して考え、理解を深め知識を身に付けます。友だちの考えを知り、多様な考え方を学び、自分の考えをもちましょう。
・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付けます。
・学んだことを自分の生活の問題として捉え、よりよい生活をめざします。

2　学習の到達目標

【知識及び技術】
食品の分類とその特徴、食品の機能、食品の表示、食品の加工と貯蔵などについて体系的に理解するとともに、関連する知識・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品に関する課題を発見し、食品を適切に選択、活用して食生活の充実向上の担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力をつけることができるようにする。
【学びに向かう力、人間性等】
適切な食品の選択や活用の面から食生活の充実向上をめざして自ら学び、食品の持つ機能や役割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	食品の分類とその特徴、食品の機能、食品の表示、食品の加工と貯蔵などについて体系的に理解するとともに、関連する知識・技術を身に付けることができる。	食生活の現状から食品に関する課題を発見し、食品を適切に選択、活用して食生活の充実向上の担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力をつけることができる。	適切な食品の選択や活用の面から食生活の充実向上をめざして自ら学び、食品の持つ機能や役割に主体的かつ協働的に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	調理の基本	○調理の目的 ○調理操作と調味 ○食品の調理性 ○糖度実験	a:食品の特性や献立に合わせた調理について検討する技術を身に付けている。 b:調理操作や食品の調理性から課題を見いだし、その解決をめざして考え、表現している。 c:調理全般について関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	ワークシート 定期考査 単元小テスト	実習作品 作品発表 実習レポート	学習状況観察 振り返りシート 発表 自己評価
	栄養素の働き	○食事摂取基準と食事計画 ○栄養価計算 ○ライフステージと栄養計画	a:食事摂取基準やライフステージに合わせた食事について検討する知識・技術を身に付けている。 b:食事・栄養計画にあたって課題を見いだし、その解決をめざして考え、表現している。 c:食事摂取基準やライフステージによる栄養摂取量の違いについて関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	ワークシート記述 定期考査 単元小テスト	実習作品 作品発表 実習レポート	学習状況観察 振り返りシート 発表 自己評価
後期	外国の料理	○中華 ・中華料理の基礎知識 ・中華風献立 ・中華料理のマナー ○西洋料理 ・西洋料理の基礎知識 ・洋風献立 ・西洋料理のマナー ○和食 ・和食の基礎知識 ・和風献立 ・和食のマナー ・異食文化の基礎知識 ・多国籍風献立	a:食品の特性や献立に合わせた調理について検討する知識や技術を身に付けている。 b:調理操作や食品の調理性から課題を見いだし、その解決をめざして考え、表現している。 c:栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関心を持ち、意欲的に実習に取り組もうとしている。	ワークシート 定期考査 単元小テスト	実習作品 作品発表 実習レポート	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