※令和４年度以降入学生用

学校番号	２１０

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	動画でわかる！スタートクッキング　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）

食生活はこれからの人生において健康に楽しく暮らすために欠かせないものになります。調理の基礎と理論、そして栄養のことを学んでいきましょう。将来調理関係の進路に進む希望の人は、しっかり勉強してください。

２　学習の到達目標

・基本的な調理技術と栄養に関する知識などを習得する
・自分自身の食生活を見つめなおし、食生活の充実向上について考える能力を身に付ける
・実践的・体験的な学習活動を通して、食生活を総合的にデザインするとともに、食文化や食に関するさまざまな問題に対しても興味を持ち、学ぼうとする力を身に付ける。

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	基本的な調理技術と栄養に関する知識、などを身に付けている。	自分自身の食生活を見つめなおし、問題を見つけ、どう改善していくかを考える能力が身についたか。そして、そのことについて発表・表現する。	食生活に関することに興味を持ち、自分の食生活や、食に関するさまざまな問題に対して目を向け、学ぶ意欲を身に付けている。
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	栄養素と食品	○栄養素と消化吸収 ○食品とその特徴	a:栄養素、食品に関して知識・技能が身についた。 b: 栄養、健康という観点から、問題点、改善点を見出していく。 c: 栄養・食品などに関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	定期考査	定期考査 発表	提出物 ワーク

※令和４年度以降入学生用

	食品の選択と取り扱い	○食品の取り扱いと調理実習 ①②③④	a: 食品・調理法に関しての知識・技能が身についた。 b: 調理・献立作成を通して、よりよい食生活にするために、改善しようとしている。 c: 食品の特徴と調理と献立作成に関心意欲を持って自分の食生活と関連させながら取り組もうとしている。	定期考査 授業観察	実習 定期考査	実習レポート 授業観察
2学期	各国料理とコーディネート	○各国の料理とコーディネート	a:各国の料理と習慣について知識・技能が身についた。 b: 各国料理の知識をもとによりよい食生活にするために改善しようとしている。 c: 各国の料理とマナーに意欲関心を持ち自分の食生活と関連させながら取り組もうとしている。	定期考査	定期考査 発表	提出物 ワーク
	食品の選択と取り扱い	○食品の取り扱いと調理実習 ⑤⑥⑦⑧	a: 食品・調理法に関しての知識・技能が身についた。 b:調理・献立作成を通して、よりよい食生活にするために、改善しようとしている。 c: 食品の特徴と調理と献立作成に関心意欲を持って自分の食生活と関連させながら取り組もうとしている。	定期考査 授業観察	実習 定期考査	実習レポート 授業観察
3学期	献立と調理	○献立の作成と調理実習 ⑨⑩	a: 食品・調理法に関しての知識・技能が身についた。 b:調理・献立作成を通して、よりよい食生活にするために、改善しようとしている。 c: 調理と献立作成に関心意欲を持って自分の食生活と関連させながら取り組もうとしている。	レポート 授業観察	レポート 実習	提出物 授業観察

※　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