学校番号	２１５

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	(学)食文化研究	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書							
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）

教科で学んだことを家庭で予習・復習し、生活のなかで生かしていきましょう。
特に、調理の技術は練習により上達するので家庭で繰り返し実践しましょう。
技術と共に知識を深めるために日常食の献立を作成するとともに、調理を継続的に行うなど食生活の基礎を身につけましょう。

2　学習の到達目標

「知識及び技能」
食文化，栄養，食品，献立，調理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，食文化の理解や継承，基礎的調理技術の習得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・技能	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	・食を取り巻く現状を理解し、食事の意義と役割を知る。	課題レポートの完成度。 実習課題の取り組みとレポートの完成度。	進んで授業に参加しているか。 学習プリントを記入し、知識を自分のものとしているか。

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	食生活	食を取り巻く現状を理解する。	a:世界の食について理解する b: 調べた内容をまとめ、スライドを作成する。 c:調べ、まとめたものを発表する	レポート	作品	グループワーク
	栄養素	栄養について学び健康で安全な食生活に取り組めるようにする。	a:栄養の働きについて理解する b:栄養の働きについて自分で分かりやすくプリントにまとめる c:	テスト	プリント	プリント
2学期	料理様式	料理様式によるマナーの違いやテーブルコーディネートの方法を学ぶ。	a:マナーの違いについて理解する b:実習で基礎的な技術を身につける c: 調べた内容をまとめて、わかりやすく発表する	レポート	実習プリント	グループワーク
	調理実習	基礎的な調理技術を身につける。	a: b: 基礎的な調理技術を実生活で生かす c: 調べた内容をまとめて、わかりやすく発表する		実習プリント	グループワーク
3学期	調理実習	身につけた知識と技術を日常生活にも生かす。	a: b:実習を通し知識と技術を身につける c:		実習プリント	

	食育	食育の意義を学ぶ。	a:食育の意義を学び、生活のなかで生かしていく b: c: 調べた内容をまとめて、わかりやすく発表する	レポート		グループワーク

※　表中の観点について　a:知識・技能　b:思考・判断・表現　c:主体的に学習に取り組む態度