学校番号	3032B

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	(学)クリエイティブライフA	単位数	１単位	年次	３年次
使用教科書	なし						
副教材等	教科作成のプリント						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

実習を通した学習から食生活に必要な知識や技術を総合的に習得できるよう頑張りましょう。

2　学習の到達目標

・調理実習を通して、食生活の自立に必要な知識と技術を習得し、食事様式ごとのテーブルセッティング、サービスやマナーについて理解すること
・食生活の充実向上について考え、表現できる
・より豊かな食生活を創造に努める姿勢をもつ

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	食品，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。

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	食品の特徴と性質	1　穀類 2　いも類 3　砂糖 4　豆類 5　種実類 6　野菜類 7　くだもの類 8　きのこ類 9　海藻類 10　魚介類 11　肉類 12　卵類 13　牛乳･乳製品 14　油脂類 15　かんてん･ゼラチン	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調理を通して観察し，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。	小テスト	レポート	レポート
	調理実習	1　日本料理の様式と献立 2　西洋料理の様式と献立 3　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。 ・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。	実習	レポート	レポート

※　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