※令和４年度以降入学生用

学校番号	2003

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	(学) 食生活研究	単位数	１単位	年次	３年次
使用教科書	「家庭基礎」自立・共生・創造　(東京書籍)						
副教材等	2024　最新　生活ハンドブック　資料&成分表　(第一学習社)						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

調理実習を通して食品の知識と基本的・基礎的な技能を習得する。マナーに配慮した食生活、食育と環境を意識した実践的な能力を身につけることを目標とします。

2　学習の到達目標

食生活を総合的にデザインし探究する能力を育成することを目指す。
・栄養、食品、献立、調理、ﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｰﾄなどに関する基礎的、発展的な知識と技術を身につける。
・調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、考え、創造的に取り組む態度を養う。
・食生活の充実向上を目指して自ら学び、健康の保持増進に主体的に取り組むみ、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体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	栄養、食品、献立、調理、ﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｰﾄなどに関する知識を身につけている。食生活や社会全般の社会的な意識や役割を理解している。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するために食生活に関する課題を見いだし、思考を深め、食育などの推進に向けて創意工夫し積極的に表現する能力を身につける力を養う。	食生活を取り巻く諸課題について興味・関心を持ちその改善・向上を目指して主体的に取り組むとともに、積極的、実践的な態度を身につける力を養う。

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。

※令和４年度以降入学生用

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	①食品の特性と調理性、調理操作 ②調理の常識 ③材料の下ごしらえ、調理操作	a:調理実習を通して調理に関する専門的な知識と技術が習得できている。 b:各食品の調理場の特性を理解している。 c:野菜の切り方・下処理、計量などの基本が理解できている。	小テスト	実習課題 ワークシート	調理実習 ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ 振り返りﾚﾎﾟｰﾄ
	調理とおいしさ・安全性	①調理と味 ②味の相互作用 ③食品の選択と安全性	a:調理法や味付けのバランスを工夫することができる。 b:おいしさの構成要素を考慮しながら調理することで嗜好性を高め栄養的バランスも工夫できるようにする。 c:表示による選択を理解することで食中毒やｱﾚﾙｷﾞｰの成分表示や栄養成分、加工食品の使い方を工夫することができる。	小テスト	実習課題 ワークシート	調理実習 ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ 振り返りレポート
	料理様式とテーブルコーディネート	①食事形式 ②ﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｰﾄ ③日本の食文化 ④世界の食文化	a:日常の食事の配膳と食べ方を理解している。 b:日本料理、西洋料理、中国料理など伝統的な食文化を学ぶとともに歴史や地域性に応じた食事形式やマナーを理解している。	小テスト	実習課題 ワークシート	調理実習 ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ 振り返りレポート
	食事計画	①テーマの設定と調理	a:各調理実習ごとにテーマを設定することができる。 b:ライフステージごとの食事の特徴を考えた上で献立を作成し調理、廃棄に至るまでの行程を工夫しようとしている。 c:「お弁当でもてなす」を題材におもてなしの心を養い、食事摂取基準を活用した献立作成、調理実習を実践できるようにする。	小テスト	実習課題 ワークシート	調理実習 ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ 振り返りレポート

※　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