※令和４年度以降入学生用

学校番号	１２０１

令和８年度　家庭科

教科	専 家庭	科目	フードデザイン	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	「フードデザイン」（実教出版）						
副教材等	プリント等						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・食生活の現状を理解し、食生活を総合的にデザインする力と技術を身につける科目です。主に栄養素や各食品の特徴を学びながら、調理実習や簡単な食品実験を通して、食生活を営む上で必要な知識や技術、創造力を身につけていきましょう。
・和食、中国料理、西洋料理におけるテーブルマナーなども実践して身につけます。
・食物調理技術検定の３級、２級にチャレンジします。

2　学習の到達目標

○栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する基本的な知識や技術を身につける。また、文部科学省後援の「食物調理技術検定」も活用し、確かな調理の知識と技術を身につけさせる。
○栄養や食品、調理について科学的な根拠を踏まえながら、栄養や食品、調理についてよりよい方法や献立作成について考え、表現することができる。
○自分の生活や人の生涯を見据えながら、食生活を総合的にデザインする力と態度を身につける。また、自分や家族の健康、食と環境について主体的に課題を見いだし、解決策を考えていく力を身につける。

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	献立作成における知識や調理技術、テーブルコーディネートなどにおける基礎基本的な知識と技術を身につけ、今後の食生活で応用できる。	栄養や食品の特徴から、調理を科学的な観点から捉え、科学的根拠も踏まえて、調理の順序や方法について考え、献立等を作成しようとしている。	健康で安全な食生活に関心を持ち、献立作成や調理実習、実験などに意欲的に参加し、主体的に食生活を営もうとする態度を身につける。

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。

※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)
1学期	食生活と健康	○食事の意義と役割 ・からだをつくる栄養素としての食事 ・食生活を豊かにする食事 ○食をとりまく現状 ・ライフスタイルの変化と生活習慣病 ○食物調理技術検定3級	a：健康な食生活について課題を考え、具体的に献立や食事の計画を立てることができる。 b：現在の健康や栄養状態について適切に判断し、食のあり方について考えている。 c：食事の意義について、栄養面や文化面との繋がりに関心を持ち、望ましい食習慣や食事の役割について意欲的に学ぼうとしている。	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート
1学期・2学期	栄養素のはたらきと食事計画	○からだの仕組みと食べ物 ・からだの仕組み ・栄養素の役割 ○五大栄養素 ・炭水化物 ・脂質 ・たんぱく質 ・ミネラル ・ビタミン ○消化と吸収 ・消化の仕組み ○食事摂取基準と食事計画 ・食事摂取基準 ・ライフステージの食事計画 ○調理実習	a：食事摂取基準を理解し、効率的な栄養素の確保や調理法を考えるなど、ライフスタイル等にあった食事計画や献立作成ができる。 b：栄養素の機能や代謝と生理的機能、からだの消化、吸収、排泄などの関係性について考えを深めようとしている。また、生命の営みや健康の保持増進などの観点から、栄養素の役割や消化吸収の仕組みや関係性について理解を深めようとしている。 c：基本となる五大栄養素についてその機能と役割について関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート テスト	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート テスト	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート

※令和４年度以降入学生用

2学期	食品の特徴・表示・安全	○食品の特徴と性質 ・各食品群について ・加工食品 ・特別用途食品と保健機能食品 ○食品の選択と表示 ・食品の多様化 ・食品の選択と表示 ○食品の衛生と安全 ・食中毒 ・食品添加物 ○調理実習	a: 食品の特徴や性質から適切な調理操作ができる。食品表示や添加物、食中毒について適切な知識を身につけている。 b:調理上の性質について、洗う、浸す、加熱するなどの調理操作によってどのように変化するか科学的に説明できる。 c: 食品標準成分表について関心をもち、食品と調理の関係性について意欲的に学ぼうとしている。	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート
	調理の基本	○調理とおいしさ ・調理の目的 ・食べ物のおいしさ ○調理操作 ・非加熱操作 ・加熱操作 ・加熱調理器具 ○調味操作 ○食物調理技術検定2級	a: 適切な調理操作ができ、調理に応じた切り方、調味、加熱等の方法を適切に実践しようとしている。 b: 食物のおいしさは、味、香り、色、外観、テクスチャー、温度と密接に関係していることを説明できる。また、調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康、文化の伝承などの面から理解しようとしている。 c: 食物のおいしさと調理操作の関係性について関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート 実技テスト 筆記テスト	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート 実技テスト 筆記テスト	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート

※令和４年度以降入学生用

３学期	料理様式とテーブルコーディネート	○料理様式と献立 ・日本料理 ・西洋料理 ・中国料理 ○テーブルコーディネート ・テーブルコーディネートのポイント ・和風 ・洋風 ・中国風 ○調理実習	a：各料理における、適切なテーブルコーディネートやマナーについて知識や理解を深めている。 b:各季節や行事などに応じた適切なテーブルセッティングなど適切な食卓演出などを表現できる。日本料理、西洋料理、中国料理について食器、盛り付け、テーブルマナーなど適切な判断や選択ができる。 c:それぞれの状況に応じたテーブルコーディネートについて関心をもち、意欲的学習に取り組もうとしている。	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート	授業観察 プリント 実習記録 実習観察 レポート

※　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