※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	（学）食生活	単位数	２単位	年次	３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、食生活を楽しく豊かなものにする献立、実習を学びます。
　栄養素や各食品の特徴を学びながら、食生活を営む上で必要な知識や技術、創造力を身につけよう。
・主食である米の特徴、調理技術、日常に生かせる献立・調理を学びます。また、米と同様の位置づけとなりつつある小麦粉の特徴、調理技術を学びます。自分で調理し計画的に食を考え、健康寿命を延ばす基礎となる技術・考え方を習得することを目標とします。
・和食、中国料理、西洋料理の特徴なども学習します。

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みにつける。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っていること。食材を適切に選択し作ること、食べることを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。知識と技術を積極的に活用することができる。

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。

※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・2学期	食品の特徴・表示・安全	○食品の特徴と性質 ・穀類 ・イモ類 ・砂糖 ・豆類 ・種実類 ・野菜類 ・果物類 ・きのこ類 ・海藻類 ・肉類 ・卵類 ・牛乳・乳製品 ・油脂類 ・寒天、ゼラチン ・調味料、香辛料 ○調理と衛生 ・HACCP ・衛生的な調理の心構え ・衛生的な食品の取り扱い ・衛生的な器具の扱い ・衛生的な調理技術 ・日常食と食中毒 ・食中毒の種類 ○調理実習 ・日常食の献立作成条件 ・生活で生かせる献立を考える ・テーマ設定と調理実習	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。 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:日常食の扱いと食中毒発生の因果関係を考えることができる。 C:食中毒発生を予防するために自らも積極的に行動し調理実習で衛生的に行動できる。	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

※令和４年度以降入学生用

1・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 ○調理実習	a：　正しい食品の扱いと調理器具の扱いを理解し知識を深めている。 b：調理上の性質について、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。 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。 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	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

※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	○日常食の献立作成 ○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。 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