学校番号	3001

令和２年度　家庭科

教科	家庭	科目	フードデザイン	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	―						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

２年生の家庭基礎で学んだ食分野の学習“食べることは生きること”をふまえ、さらに食への理解を深めていきます。また、実習を通して調理の知識や技術を体験的に身に付け、実践力を高めていきます。毎回メンバーが異なる班での調理実習や異年齢との食育交流授業など、コミュニケーションを図りながら、体験から多くの気づきを得てもらいたいと思います。そのためにもより積極的に取り組んでください。学校教育の場での調理実習の意義、食卓の大切さも共に考えながら、一緒に楽しんで学んでいきましょう。

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知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。

3　学習評価(評価規準と評価方法)

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観点の趣旨	食に関心を持ち、意欲的に実習に取り組み、家庭や地域における食生活の充実向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに、実践的な態度を身に付けている。	よりよい食生活を営むために、自ら考え、思考を深め、創意工夫し、実生活で活かすことができる能力を身に付けている。	食に関する各分野の基礎的・基本的な技術を身に付けている。	食に関する各分野の基礎的･基本的な事項を理解し、知識を身に付けている。
評価方法	ワークシート 実践課題 自己評価 授業への取組態度 （授業観察）	ワークシート 課題レポート 実践課題 授業への取組態度 （授業観察） （定期考査）	実技テスト 実践課題 生徒同士による相互評価	ワークシート 課題レポート （定期考査）

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	主な評価の観点				単元(題材)の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1学期	○オリエンテーション ○食生活の充実向上／基礎・基本	・フードデザインを学ぶにあたって ＊家庭基礎で学習した内容を踏まえながらさらに深めていく ・食を取り巻く現状 ・食事の意義と役割 ＊食事が栄養を摂取するためだけではなく、さまざまな意味をもつことを理解し、食事と団らん、心を育む食卓の重要性を考える ・地域連携 保育園児との食育交流授業 ・調理の基礎、基本： ＜日常食の献立と調理実習＞ 「和食を中心とした一汁三菜（二菜）、ほんまもんのだし味覚体験、環境を考えたエコ・クッキング等」	 ○ ○ ○	 ○ ○ ○	 ○ ○	 ○ ○ ○	文科省食に関する指導の手引より 〈食育の視点〉 食事の重要性／心身の健康 食品選択能力／感謝の心 社会性／食文化 a：意欲的に実習に取り組み、実生活で活かそうとする実践的な態度を身に付けている。 b：現代社会の食の問題と食事・食卓のもつ意義の理解を深め、実生活で活かすことができる能力を身に付けている。 c：各分野おいて習得すべき基礎的・基本的な技能を身に付けている。 d：各分野おいて習得すべき知識や重要な概念を身に付けている。	 授業観察 ワークシート及び課題レポート 自己評価 発表 実践課題 実技テスト (定期考査)
		＜実生活にて実践＞ ・一品持ち寄り実習 ・弁当の日第１弾 ・夏休み実践課題「今日の食事は私にまかせて」：栄養バランス等を考え、献立作成から買い物、調理、片付けを自分ですべて行い、家族のための食事を作る。						

2 学 期		・バランスのよい食事 ＊健康で安全な食生活を営むために必要な栄養、食品、調理などの知識、技術をもとに、それぞれが生涯を見通した食生活への活用を図る	○	○	○	○		
2 学 期	○ 食 生 活 の 充 実 向 上 ／ 応 用 ○ 食 育 推 進 活 動	・調理の応用： ＜様々な献立と調理実習＞ 企画献立実習、個人実習での魚の下ごしらえ、様式別の配膳や食事マナー（テーブルマナー）、行事食、ハレの日、クリスマス献立等 ・地域連携 保育園児との食育交流授業第２弾 ＜実生活にて実践＞ ○弁当の日第２弾 ○食育実践 2weeks ・保育所や小学校、地域と連携した食育活動実施	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a：意欲的に実習に取り組み、実生活で活かそうとする実践的な態度を身に付けている。 b：健康で安全な食生活を営むために、実生活で活かすことができる能力を身に付けている。 c：各分野おいて習得すべき基礎的・基本的な技能を身に付けている。 d：各分野おいて習得すべき知識や重要な概念を身に付けている。	授業観察 ワークシート及び課題レポート 自己評価 実技テスト 実践課題 (定期考査)

3 学 期	○ 豊 か な 食 生 活 に 向 け て	・テーマを設定した献立作成と楽しい食卓づくり ＊家族・友人などみんなで食卓を囲む（共食）の意義を再確認し、実生活での実践につなげる ＊年間通しての調理実習のねらい みんなで食卓を囲み、 おいしく楽しくいただく	○	○	○	○	a：意欲的に実習に取り組み、実生活で活かそうとする実践的な態度を身に付けている。 b：生涯を見通した食生活を営むために、学習した知識を整理し、自分の考えを深め、実生活で活かすことができる能力を身に付けている。 c：各分野おいて習得すべき基礎的･基本的な技能を身に付けている。 d：各分野おいて習得すべき知識や重要な概念を身に付けている。	授業観察 ワークシート及び課題レポート 実践課題

＊年間を通して調理実習を行いながら、実践的・体験的に学びを深めていく。

※ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動においては、長期休暇や１学期 及び 2 学期を中心に行う。

※表中の観点について　a:関心・意欲・態度　　b:思考・判断・表現　　c:技能　　d:知識・理解

※年間指導計画（例）作成上の留意点

・原則として一つの単元（題材）で全ての観点について評価することとなるが、学習内容（小単元）の各項目において特に重点的に評価を行う観点（もしくは重み付けを行う観点）について○を付けている。