学校番号	T0110

平成 31 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　cooking&arrangement（教育図書）						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食生活に関心を持ち、積極的に取り組みましょう。
友達の考えを知り、多様な考えを学び、自分の考えを持ちましょう。
実践的・体験的な学習を通して基礎的・基本的な技術を身につけます。

2　学習の到達目標

日本の食生活の現状と課題を把握し、食事作りの喜びや集団での食事の楽しみを知る。
栄養バランスのよい食事計画が作成でき、それらを調理するための知識と技術を養う。
年中行事における食事を理解し、日本の伝統食についての知識と技術を習得し、後世へ伝承できるようにする。

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	食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。	自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また考えをまとめて判断ができる。	調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。
評価方法	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 調理計画、レポート、発表 自己評価　等	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 調理計画、レポート、発表 自己評価　等	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 調理計画、レポート、発表 自己評価　等	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 調理計画、レポート、発表 自己評価　等

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		
4	食生活と健康・食育	●食事の意義と役割 ●食をとりまく現状 ●食文化 ●行事食	○ ○ ○ ○	 ○	 ○	○ ○	a: 自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b: 心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について思考を深め、自分の食生活の現状を判断することができる。 c: 自分の食生活の現状についてレポートにまとめ発表することができる。 d: 食事は栄養を供給し、生命の維持や健康の保持増進を図ると同時に、精神的な役割や文化的な役割を果たしていることが理解できる。	授業観察 プリント 定期考査
5 6 7	栄養素の働きと食事計画	●体のしくみと食べ物 ●炭水化物 ●脂質 ●たんぱく質 ●ビタミン ●ミネラル ●食事栄養バランス	○ ○ ○ ○ ○ ○ 	○ 	 ○	 ○ ○ ○ 	a: 五大栄養素の種類と働き、栄養素の消化の仕組みに関心を持とうとしている。 b: からだの中でそれぞれの栄養がどのような働きをしているのかを考えることができる。 c: 自分自身の食事の栄養バランスをまとめ、発表することができる。 d: 五大栄養素などの種類と働きについての知識を習得することができる。	授業観察 プリント 調理実習 定期考査

8 9	調理の基本	●料理とおいしさ ●料理操作 ●実験	○ ○	○	 ○	 ○	a: 調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。 b: 食物のおいしさは、味・におい・色・テクスチャー・温度などと関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりに与える影響について思考を深めることができる。 c: 調味、加熱やその他の調理操作が、料理のできあがりに大きく影響することを実験をとおして観察し、考察することができる。 d: 主な加熱操作と非加熱操作について、食品の調理性や栄養的特長などと関わらせて理解できる。	授業観察 プリント 調理実習 定期考査
10 11 12 1	フードデザイン実習	●調理実習 春の献立 （桃の節句・こどもの日） 夏の献立（七夕料理） 秋の献立 冬の献立 和食の献立（正月料理） 洋風の献立（クリスマス） ●献立作成	○	○ ○	○	○ ○	a: 食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。 b: 具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立を考えることができる。 作成した献立に適した食品を選択することができる。 c: 調理実習をとおして食材に適した基礎的・基本的な調理ができる。 日常食、行事食、供応食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。	授業観察 プリント 調理実習 定期考査

							d: 具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理について理解できる。	
2 3	料理様式とテーブルコーディネート	●料理様式と献立 ●テーブルコーディネート	○	○	○	○ ○	a: 食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。 b: 食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を判断することができる。 c: 食事のテーマに応じたテーブルコーディネートと料理のサービス方法など、を計画し実践できる。 d: 日本料理、西洋料理、中国料理の基本的なテーブルセッティング、テーマにふさわしいテーフルコーディネート及びサービスの方法を理解できる。	

※　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。