学校番号	123

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　新訂版（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）

〇あなたにとって、「食べること」は何か。この問いを考え続けましょう。
　食生活分野をさらに深化させ、すぐ目の前の食生活だけでなく、栄養学、調理学、食品衛生など、多岐にわたる範囲を実習・実験を通して学びます。また国語、英語、社会、体育などの他教科とも連携を図り、「食育」についての見識を広げます。

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む。

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	食生活に関する諸問題に関心をもち、食育の推進に向けて、積極的に取組もうとする意欲と態度を身につけている。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するために課題を見いだし、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	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技術を身に付けている。	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を身に付けている。
評価方法	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、製作計画、実習記録表 レポート、発表 自己評価	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、製作計画、実習記録表 レポート、発表 定期考査の結果 自己評価・相互評価	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 写真、製作品 観察記録表 レポート、発表 定期考査、実技テストの結果 自己評価・相互評価	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、製作計画、実習記録表 観察記録表 レポート、発表 定期考査の結果

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 a	b	c	d	単元(題材)の評価規準	評価方法
1学期	調理の基本	○フードデザインの学び方 ＊調理室の使用方法 ○季節の行事食 ＊実習 「端午の節句」 ○調理の基本 ＊包丁・まな板の扱い方 ＊だしの取り方 ＊米の炊き方 ＊食材の切り方 ＊計量器の扱い方 ＊調理実習(6 回) ○食品の特徴 ＊実習 「卵」 ○お弁当の献立1 ○「まごはやさしい」食材 ＊実習 「お弁当」	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a: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関心をもち、意欲的に学習に取組もうとしている。 b:切り方、調味、加熱やその他の調理操作等が料理のできあがりやおいしさに与える影響について、考えを深めている。 c:日常食、行事食等の調理に必要な技術を身に付けている。 d:食品の特徴、調理上の性質、調理による成分の変化、食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 小テスト
	食生活と健康	○食生活と健康 ＊食事の意義 ＊味覚 ＊伝統食 ＊生活習慣病と欠食 ＊食を取り巻く現状 ＊食生活の歴史 ○保存食品 ＊実習 「梅シロップ作り」 ＊実習「梅シロップの利用」	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a：自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心をもち、改善しようとしている。 b：望ましい食習慣形成と地域の食文化を関連づけながら、心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事の在り方について考えを深め、まとめている。 c:現代の食生活の現状について、情報を収集し、整理することができる。日常食、行事食等の調理に必要な調理技術を身に付けている。 d：日本の食生活の課題、食事の果たす意義と役割を理解している。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 発表 自己評価 相互評価 小テスト
	食育	○お弁当の献立2 ＊実習 「お弁当」 ＊レポート 「お弁当の日」	 ○ ○	 ○ ○	 ○ ○	 ○ ○	a:自分自身や家族の食生活に関心をもち学習に取組んでいる。 b:自分自身や家族の心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事の在り方について、思考を深め、レポートにまとめている。 c:日常食、行事食等の調理に必要な技術を身に付けている。 d:食品の特徴、調理上の性質、調理による成分の変化、食品の案衛生と安全に関する基本的な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 小テスト 中テスト

2学期	食生活と健康	○水について ＊実験 「水の飲み比べ」	○	○	○	○	a：水の生理的機能について関心をもち、学習に取組んでいる。 b：水の生理的機能について、生命の営みや健康の保持増進を図る観点から考えをまとめている。 c：実験結果について、情報を収集・整理することができる。 d：水の種類や特徴、水の生理的機能等について理解している。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 小テスト
	栄養素の働きと食事計画	○栄養素の働き ＊栄養素の働き ＊妊婦に必要な栄養素 ＊幼児に必要な栄養素 ＊高齢者に必要な栄養素 ＊実習 「ライフステージに合わせたみそ汁作り」	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○	○ ○ ○ ○ ○	a：ライフステージごとの栄養の特徴を知り、各ライフステージに応じた食生活に関心をもち学習に取組んでいる。 b：身体の中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考え、各ライフステージに応じた食生活について判断することができる。 c：各ライフステージに応じた食事計画に際して、「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などに生かすことができる。 d：各ライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意事項について理解している。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 小テスト
	食品の特徴・食育	○食品の特徴 ＊実習 「小麦」「イースト」 ○食育 ＊食育の意義 ＊五感の働き ＊実習 「幼児のおやつ」 3回 ＊幼児へのメッセージ	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	a:子どもの食生活・発達について関心を持ち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取組んでいる。 b:子どもの食生活・発達について、家族や地域の生活を見つめて課題を見いだし、その解決をめざして考え、表現している。 c:子どもと適切に関わることができたり子どもの健やかな発達を支える技術を身に付けている。 d:子どもの食生活・発達について理解し、家族・地域・社会の果たす役割を認識するために必要な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 小テスト

2学期	食育・料理様式	○食物アレルギー ＊実習「アレルギー除去菓子」 ○季節の行事食 ＊実習「デコレーション」 ＊実習「クリスマスケーキ」	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a：安全な食生活について関心をもち、学習に取組んでいる。 b：安全な食生活を営むための食事の在り方について、思考を深め、レポートにまとめている。 c：食物アレルギーの発生を予防する調理方法を身に付けている。日常食、行事食等の調理に必要な技術を身に付けている。 d：食物アレルギーの特徴、症状、予防法等について理解している。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 小テスト 中テスト
3学期	料理様式とテーブルコーディネイト	○食品の特徴 ＊実習「ゲル化剤」 ＊実習「卵白の利用」 ○季節の行事食 ＊実習「節分」 ○中国料理 ＊実習「中国料理」2回 ○季節の行事食 ＊実習「桜餅」	 ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○	a：代表的な料理様式について、その特徴に関心をもち、学習に取組んでいる。季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出しようとしている。 b：食器、盛り付け、テーブルクロス、照明などについて、適切に判断・選択し、目的に応じたテーブルコーディネートを工夫し食卓空間を演出している。 c：様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身に付けている。日常食、行事食等の調理に必要な技術を身に付けている。 d：食事を心豊かにおいしくするためには、食卓を演出する必要性があることを理解している。代表的な料理様式について、それぞれの特徴や献立構成を理解している。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 小テスト

※　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

※　＊は、ワークショップ、実習・実験など実践的・体験的な学習活動や問題解決的な学習活動を示している。

※　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。