

高等学校 令和6年度（3学年用） 教科 家庭 科目 フードデザイン

教科： 家庭 科目： フードデザイン 単位数： 2 単位

対象学年組： 第 3 学年 1 組～ 6 組

使用教科書： (7実教 家庭703 フードデザイン)

教科 家庭 の目標：

【知識及び技能】人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭の意義、社会との関わりについて、衣食住、消費や環境などについて、理解を図るとともに、それらに係る技能を身につけるようにする。

【思考力、判断力、表現力等】家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見だし、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】様々な人々と協働し、自分や家庭、地域の生活を主体的に創造しようとする実践的な態度を養う。

科目 フードデザイン の目標：

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を得得している。	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。	人々の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ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより食育の推進に他と協働して取り組むことができる。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学 期	栄養素の働きと食事計画 【知識及び技能】五大栄養素の種類と働きについて理解を深めること。 【思考力、判断力、表現力等】体の中でそれぞれの栄養素がどのような働きをしているのかを考えること。 【学びに向かう力、人間性等】五大栄養素の種類と働き、栄養素の消化のしくみに関心を持つこと	・指導事項 栄養素のはたらき 食物の摂取と栄養 炭水化物 脂質 たんぱく質 ミネラル ビタミン ・教材 教科書、資料集、プリント等 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 五大栄養素の種類と働きについての知識を得得することができる。 【思考・判断・表現】 体の中でそれぞれの栄養素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。 【主体的に学習に取り組む態度】 五大栄養素の種類と働き、栄養素の消化のしくみに関心を持つこととしている。	○	○	○	8
	料理様式と献立 【知識及び技能】 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ること。 【思考力、判断力、表現力等】 目的に応じた適切な選択ができること。 【学びに向かう力、人間性等】 日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式についてそれぞれの特徴に関心を持つこと。	・指導事項 料理様式と献立 日本料理の様式と献立 西洋料理の様式と献立 中国料理の様式と献立 ・教材 教科書、資料集、プリント等 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 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ることができる。 【思考・判断・表現】 目的に応じた適切な選択ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式についてそれぞれの特徴に関心を持つこととしている。	○	○	○	4
	調理操作 【知識及び技能】 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徴などとかかわらせて理解できること。 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付けることができること。 【思考力、判断力、表現力等】 調味、加熱やその他の調理操作が、料理の出来上がりに大きく影響することを実験を通して観察し、考察することができること。 【学びに向かう力、人間性等】 調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康など面から関心を持ち、学ぶようとする意欲が感じられること。	・指導事項 非加熱操作 加熱操作 加熱調理器具 調味の目的 調味をする段階 ・教材 教科書、資料集、プリント等 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 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徴などとかかわらせて理解できる。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付けることができる。 【思考・判断・表現】 調味、加熱やその他の調理操作が、料理の出来上がりに大きく影響することを実験を通して観察し、考察することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康など面から関心を持ち、学ぶようとする意欲が感じられる。	○	○	○	12
	献立作成 【知識及び技能】 食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理など、一連の流れを計画し実践ができること。 【思考力、判断力、表現力等】 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こと。 【学びに向かう力、人間性等】 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・関心が感じられること。	・指導事項 日常食の献立の作成 日常食の献立作成の手順 供応食・行事食 テーマ設定と調理実習 和風献立、洋風献立、中国献立 ・教材 教科書、資料集、プリント等 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理など、一連の流れを計画し実践ができる。 【思考・判断・表現】 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。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。	○	○	○	12
	定期考査				○	○	

2 学 期	<p>食品の特徴と性質</p> <p>【知識・技能】 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こと。</p> <p>【思考・判断・表現】 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実験を通して観察し、考察することができること。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 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つこと。</p>	<p>・指導事項 穀類、いも類、砂糖類、豆類、種実類、野菜類、くだもの類、きのこ類、海藻類、魚介類、肉類、卵類、牛乳・乳製品、油脂類など</p> <p>・教材 教科書、資料集、プリント等</p> <p>・一人1台端末の活用 等</p>	<p>【知識・技能】 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。</p> <p>【思考・判断・表現】 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実験を通して観察し、考察することができる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 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つこととしている。</p>				8
	<p>テーブルコーディネート</p> <p>【知識・技能】 目的に応じたテーブルコーディネートができること。</p> <p>【思考・判断・表現】 食器・盛り付け・テーブルクロス・照明などについて、目的に応じた選択ができること。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 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する意欲・関心が感じられること。</p>	<p>・指導事項 テーブルコーディネートとは テーブルコーディネートの基本</p> <p>・教材 教科書、資料集、プリント等</p> <p>・一人1台端末の活用 等</p>	<p>【知識・技能】 目的に応じたテーブルコーディネートができる。</p> <p>【思考・判断・表現】 食器・盛り付け・テーブルクロス・照明などについて、目的に応じた選択ができる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 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する意欲・関心が感じられる。</p>				6
	<p>献立作成</p> <p>【知識及び技能】 食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理など、一連の流れを計画し実践ができること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 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こと。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 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・関心が感じられること。</p>	<p>・指導事項 日常食の献立の作成 日常食の献立作成の手順 供応食・行事食 テーマ設定と調理実習 和風献立、洋風献立、中国献立</p> <p>・教材 教科書、資料集、プリント等</p> <p>・一人1台端末の活用 等</p>	<p>【知識・技能】 食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理など、一連の流れを計画し実践ができる。</p> <p>【思考・判断・表現】 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。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 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。</p>	○	○	○	14
	定期考査			○	○		1
3 学 期	<p>料理様式と献立</p> <p>【知識及び技能】 世界の食文化、日本の食文化の特徴を理解することができること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 世界の食文化について調べ、特徴を分かりやすくまとめることができること。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 複数の書籍からの調べ学習を意欲的に取り組むことができること。</p>	<p>・指導事項 世界の食文化 日本の食文化</p> <p>・教材 教科書、資料集、プリント等</p> <p>・一人1台端末の活用 等</p>	<p>【知識・技能】 世界の食文化、日本の食文化の特徴を理解することができる。</p> <p>【思考・判断・表現】 世界の食文化について調べ、特徴を分かりやすくまとめることができる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 複数の書籍からの調べ学習を意欲的に取り組むことができる。</p>				4
	合計						70