

足立新田高等学校 令和5年度 教科 家庭 科目 食と生活 年間授業計画

教科：（ 家庭 ） 科目：（ 食と生活 ） 単位数： 2単位

対象学年組：（ 第3学年選択者 ）

使用教科書：（ ）

使用教材：（ ）

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 | 使用教材・教具 |
|----|--------------------------------|---|--|----------|-----------------|
| 4月 | ・オリエンテーション ・食物検定4級実技練習 | ・食物検定の実技・試験に向けて理解を深める。 ・調理の基礎、基本を学ぶ。 | 〈観点〉 1. 食品の調理上の性質棟を理解し、日常食の調理ができたか。 2. 各種調理法の特徴・要点が理解できたか。 〈方法〉 1. 出席状況 2. 授業態度 3. プリント提出 | 6 | ・ワークシート ・ビデオ |
| | ・食物検定4級実技練習 ・調理器具の種類 | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 ・調理器具の種類について知る。 | | | |
| | ・食物検定4級実技練習 ・包丁の使い方 | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 ・包丁の使い方を学ぶ。 | | | |
| | | | | | |
| 5月 | ・食物検定4級実技練習 ・野菜の切り方 | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 ・さまざまな野菜の切り方を学ぶ。 | 〈観点〉 1. 食品の調理上の性質棟を理解し、日常食の調理ができたか。 2. 各種調理法の特徴・要点が理解できたか。 〈方法〉 1. 出席状況 2. 授業態度 3. プリント提出 | 10 | ・ワークシート |
| | ・食物検定4級実技練習 ・計量の方法 | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 ・計量器具の使い方と計量方法について学ぶ。 | | | |
| | ・食物検定4級実技練習 ・米の炊き方 | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 ・米の炊き方の基本を学ぶ。 | | | |
| | ・食物検定4級実技練習 ・酢の物の基本 | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 ・酢の物の調味酢の配合について学ぶ。 | | | |
| | ・食物検定4級実技練習 ・食物検定4級筆記過去問題 | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 ・食物検定4級の対策を行う。 | | | |
| 6月 | ・食物検定4級実技練習 ・食材のゆで方 | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 ・さまざまな食材のゆで方を学ぶ。 | 〈観点〉 1. 食品の調理上の性質棟を理解し、日常食の調理ができたか。 2. 各種調理法の特徴・要点が理解できたか。 〈方法〉 1. 出席状況 2. 授業態度 3. プリント提出 4. 食物検定4級取得状況 | 10 | ・ワークシート |
| | ・食物検定4級実技練習 ・電子レンジを使用した簡単調理 | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 ・電子レンジを使用した、簡単な調理について学ぶ。 | | | |
| | ・食物検定4級実技練習 ・食物検定4級筆記プレテスト | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 ・食物検定4級の対策を行う。 | | | |
| | ・食物検定4級実技練習 ・食物検定4級筆記試験 | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 ・食物検定4級を実施する。 | | | |
| | ・食物検定4級実技試験 ・出汁について | ・食物検定4級を実施する。 ・さまざまな食材からとる出汁の違いを知る。 | | | |
| 7月 | ・ | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 | 〈観点〉 1. 食品の調理上の性質棟を理解し、日常食の調理ができたか。 2. 各種調理法の特徴・要点が理解できたか。 〈方法〉 1. 出席状況 2. 授業態度 3. プリント提出 | 4 | |
| | ・ | ・調理の基礎、基本を学ぶ。 | | | |
| | | | | | |
| 8月 | | | | | |

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 | 使用教材・教具 |
|---------|-----------------------|--|--|----------|---------|
| 9 月 | ・食物検定3級実技練習 ・調理の応用 | ・食品の調理上の性質等を理解し、日常食の調理をおこなう。 ・各種調理法の特徴・要点を理解する。 | 〈観点〉 1. 食品の調理上の性質棟を理解し、日常食の調理ができたか。 2. 各種調理法の特徴・要点が理解できたか。 〈方法〉 1. 出席状況 2. 授業態度 3. プリント提出状況 | 10 | ・ワークシート |
| | ・食物検定3級実技練習 ・調理の応用 | | | | |
| 10 月 | ・食物検定3級実技練習 ・調理の応用 | | 〈観点〉 1. 食品の調理上の性質棟を理解し、日常食の調理ができたか。 2. 各種調理法の特徴・要点が理解できたか。 〈方法〉 1. 出席状況 2. 授業態度 3. プリント提出 | 10 | ・ワークシート |
| | ・食物検定3級実技練習 ・調理の応用 | | | | |
| 11 月 | ・食物検定3級実技練習 ・調理の応用 | | 〈観点〉 1. 食品の調理上の性質棟を理解し、日常食の調理ができたか。 2. 各種調理法の特徴・要点が理解できたか。 〈方法〉 1. 出席状況 2. 授業態度 3. プリント提出 4. 食物検定3級取得状況 | 10 | ・ワークシート |
| | ・食物検定3級実技練習 ・調理の応用 | | | | |
| 12 月 | ・クリスマスの調理 | ・行事食について学ぶ。 ・各種調理法の特徴・要点を理解する。 | 〈観点〉 1. 食品の調理上の性質棟を理解し、日常食の調理ができたか。 2. 各種調理法の特徴・要点が理解できたか。 〈方法〉 1. 出席状況 2. 授業態度 3. プリント提出状況 | 4 | |
| | ・クリスマスの調理 | ・行事食について学ぶ。 ・各種調理法の特徴・要点を理解する。 | | | |

| | 指導内容 | 具体的な指導目標 | 評価の観点・方法 | 配当 時数 | 使用教材・教具 |
|--------|--------|--|---|----------|---------|
| 1 月 | ・正月料理 | ・行事食について学ぶ。 ・各種調理法の特徴・要点を理解する。 | 〈観点〉 1. 食品の調理上の性質棟を理解し、日常食の調理ができたか。 2. 各種調理法の特徴・要点が理解できたか。 〈方法〉 1. 出席状況 2. 授業態度 3. プリント提出 | 6 | ・ワークシート |
| | ・お弁当作り | ・食品の調理上の性質等を理解し、日常食の調理をおこなう。 ・各種調理法の特徴・要点を理解する。 ・食生活を見直し、栄養のバランスを考えた献立作成をする。 | | | |
| | ・お弁当作り | ・食品の調理上の性質等を理解し、日常食の調理をおこなう。 ・各種調理法の特徴・要点を理解する。 ・食生活を見直し、栄養のバランスを考えた献立作成をする。 | | | |
| | | | | | |
| 2 月 | | | | | |
| 3 月 | | | | | |