

足立新田高等学校 令和4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				
	・食物検定3級実技練習 ・調理の応用				
	・食物検定3級実技練習 ・調理の応用				
	・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				
	・食物検定3級実技練習 ・調理の応用				
	・食物検定3級実技練習 ・調理の応用				
	・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				
	・食物検定3級実技練習 ・調理の応用				
	・食物検定3級実技練習 ・調理の応用				
	・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					