

高等学校 令和4年度（2学年用） 教科 家庭 科目 調理

教科： 家庭 科目： 調理 単位数： 3 単位  
 対象学年組： 第 2 学年 3 組

使用教科書：（ 全国調理師養成施設協会 5調理実習 レシピ集 生活学NaVi ）

教科 家庭 の目標： 家庭の生活の関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、生活の質の向上と社会の発展を担う職業人として必要な資質・能力を育成する。

【知識及び技能】生活産業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身に付けるようにする。

【思考力、判断力、表現力等】生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】職業人として必要な豊かな人間性を育み、より良い社会の構築を目指して自ら学び、生活の質の向上

と社会の発展に主体的かつ協動的に取り組む態度を養う。

科目 調理 の目標： 家庭の生活の関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、創造的に調理し、健康の保持増進に寄与する食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質能力を育成する。

【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】
調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。	食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理を通して食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決に向けて考察し、工夫する。	調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協動的に取り組む態度を身に付ける。

	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	中国料理（湯） 【知識及び技能】 地域や種類により湯の取り方の違いを知る 【思考力、判断力、表現力等】 中国料理で使用する調味料を理解する 【学びに向かう力、人間性等】 中華包丁を安全に使用し、中国料理の火の使い方を理解する	・教科書 ・プリント ・コックコート一式	中国料理 【知識・技能】 四川料理の湯の取り方を理解している 【思考・判断・表現】 中国料理で使う調味料の作り方を理解している 【主体的に学習に取り組む態度】 中華包丁を適切に取り扱い、安全に使用することが出来る	○	○	○	9
	西洋料理（ブイヨン） 【知識及び技能】 基本となるブイヨンの取り方を理解する 【思考力、判断力、表現力等】 西洋料理で使用する香辛料を理解する 【学びに向かう力、人間性等】 牛刀を安全に使用し、ベティナイフの使い方を理解する	・教科書 ・プリント ・コックコート一式 ・包丁セット	西洋料理 【知識・技能】 フォン・ド・ボライユの取り方を理解している 【思考・判断・表現】 香辛料の種類と名称を理解している 【主体的に学習に取り組む態度】 牛刀とベティナイフを安全に扱える	○	○	○	9
	中国料理（炒） 【知識及び技能】 炒という技法を理解する 【思考力、判断力、表現力等】 火力を調節し、すべてが強火でないことを理解する 【学びに向かう力、人間性等】 鍋振りの方法を理解する	・教科書 ・プリント ・コックコート一式 ・包丁セット	【知識・技能】 【思考・判断・表現】 中華鍋を正しく扱い、適切に炒めることが出来る 【主体的に学習に取り組む態度】 「炒」を行う際、鍋振りができる	○	○	○	9
	西洋料理（肉） 【知識及び技能】 ポワレとソテーの違いを理解する 【思考力、判断力、表現力等】 肉の火の入れ方を理解し、中心が生にならない焼き方を知る 【学びに向かう力、人間性等】 食材には生で食べられるもの（サラダ）と、食べられないもの（肉）があるのを理解し、衛生観念を深める	・教科書 ・プリント ・コックコート一式 ・包丁セット	【知識・技能】 【思考・判断・表現】 フライパンを正しく扱い、ポワレとソテーの違いを理解し、豚肉、鶏肉の扱い方と焼き加減を確認し判断することが出来る 【主体的に学習に取り組む態度】 肉を扱うまな板、布巾、包丁を使い分けることが出来る	○	○	○	9
	定期考査			○	○		4

2 学期	中国料理（前菜） 【知識及び技能】 中国料理の前菜の位置づけを知る 【思考力、判断力、表現力等】 中国料理の献立構成を理解し、献立の順番を理解する 【学びに向かう力、人間性等】 中国料理の種類と調理例を通し、献立構成の種類を理解する	・教科書 ・プリント ・コックコート一式 ・包丁セット	【知識・技能】 中国料理の前菜にはどのような種類があるか説明することが出来る 【思考・判断・表現】 中国料理の献立構成を理解し、献立を順番に組み立てることが出来る 【主体的に学習に取り組む態度】 中国料理の種類と調理例を通し、献立構成の種類を理解している	○	○	○	10
	西洋料理（オードブル） 【知識及び技能】 西洋料理の種類と調理例を通し、オードブルの位置づけを知る 【思考力、判断力、表現力等】 オードブルにはどのようなものがあるか理解する 【学びに向かう力、人間性等】 西洋料理の種類と調理例を通し、オードブルに用いる食材の種類を知る	・教科書 ・プリント ・コックコート一式 ・包丁セット	【知識・技能】西洋料理の種類と調理例を通し、オードブルに用いる食材の種類を知る 西洋料理のオードブルの位置づけを理解している 【思考・判断・表現】 オードブル種類を理解している 【主体的に学習に取り組む態度】 西洋料理の種類と調理例を通し、オードブルに用いる食材の種類理解している	○	○	○	10
	中国料理（油烹法） 【知識及び技能】 油を利用する調理法にはどのようなものがあるか理解する 【思考力、判断力、表現力等】 油を利用する料理と油烹法の種類が結びつく知識を身に付ける 【学びに向かう力、人間性等】 中国料理の種類と調理例を通し、油烹法に用いた料理を理解する	・教科書 ・プリント ・コックコート一式 ・包丁セット	【知識及び技能】 油を利用する調理法にはどのようなものがあるか理解出来ている 【思考力、判断力、表現力等】 油を利用する料理と油烹法の種類が結びつく知識が身に付いている 【学びに向かう力、人間性等】 中国料理の種類と調理例を通し、油烹法に用いた料理を理解出来ている	○	○	○	10
	西洋料理（ポタージュ） 【知識及び技能】 西洋料理の種類と調理例を通し、スープの位置づけを知る 【思考力、判断力、表現力等】 スープにはどのような種類があるか理解する 【学びに向かう力、人間性等】 西洋料理の種類と調理例を通し、ポタージュに向く食材を理解する	・教科書 ・プリント ・コックコート一式 ・包丁セット	【知識及び技能】 西洋料理の種類と調理例を通し、スープの位置づけを理解している 【思考力、判断力、表現力等】 スープにはどのような種類があるか理解している 【学びに向かう力、人間性等】 西洋料理の種類と調理例を通し、ポタージュに向く食材を理解している	○	○	○	10
	定期考査			○	○		4
3 学期	中国料理（蒸烹法） 蒸気を利用する調理法にはどのようなものがあるか理解する 【思考力、判断力、表現力等】 蒸気を利用する料理と蒸烹法の種類が結びつく知識を身に付ける 【学びに向かう力、人間性等】 中国料理の種類と調理例を通し、蒸烹法を用いた料理を理解する	・教科書 ・プリント ・コックコート一式 ・包丁セット	【知識及び技能】 蒸気を利用する調理法にはどのようなものがあるか理解出来ている 【思考力、判断力、表現力等】 蒸気を利用する料理と蒸烹法の種類が結びつく知識が身に付いている 【学びに向かう力、人間性等】 中国料理の種類と調理例を通し、蒸烹法を用いた料理を理解出来ている	○	○	○	9
	西洋料理（ボワソン） 【知識・技能】 西洋料理の種類と調理例を通し、魚料理の位置づけを知る 【思考力、判断力、表現力等】 魚料理にはどのような種類があるか理解する 【学びに向かう力、人間性等】 西洋料理の種類と調理例を通し、魚料理に向く食材を理解する	・教科書 ・プリント ・コックコート一式 ・包丁セット	【知識・技能】 西洋料理の種類と調理例を通し、魚料理の位置づけを理解している 【思考力、判断力、表現力等】 魚料理にはどのような種類があるか理解している 【学びに向かう力、人間性等】 西洋料理の種類と調理例を通し、魚料理に向く食材を理解している	○	○	○	8
	定期考査			○	○		4
						合計	105