

教科名	家庭	科目名	フードデザイン	単位数	3	対象	3学年
担当者	浦住沙織						
使用教科書			使用教材			年間授業時数	
フードデザイン 教育図書			なし			70	
学期	月	指導内容	指導目標		時数		
1 学 期	4	・健康と食生活 ・調理の基本と調理実習	・食生活の実態、食事の意義と役割について理解する ・調理の基本と調理室の使い方を知る ・和食献立の実習		28		
	5	・食文化を見つける ・栄養素と食品の特徴 ・調理実習	・食文化（和食）について調べる ・食品の特徴（米、いも、だし）について調べる ・和食献立の実習				
	6	・食文化を見つける ・栄養素と食品の特徴 ・調理実習	・食文化（イタリア料理）について調べる ・食品の特徴（小麦粉、野菜、魚介）について調べる ・イタリア料理献立の実習				
	7	・一学期のまとめ	・レシピノート（調べ学習とレシピのまとめ）を完成し提出する				
2 学 期	9	・食文化を見つける ・栄養素と食品の特徴 ・調理実習	・食文化（中国料理）について調べる ・食品の特徴（肉、豆、油脂）について調べる ・中国料理献立の実習		28		
	10	・食文化を見つける ・栄養素と食品の特徴 ・調理実習	・食文化（韓国料理）について調べる ・食品の特徴（卵、海藻、種実、香辛料）について調べる ・韓国料理献立の実習				
	11	・献立作成 ・栄養素と食品の特徴 ・調理実習	・各グループごと献立を立ててレシピをつくる ・食品の特徴（牛乳・乳製品、寒天）について調べる ・生徒献立による実習				
	12	・二学期のまとめ	・レシピノート（調べ学習とレシピのまとめ）を完成し提出する				
3 学 期	1	・献立作成 ・調理実習	・各グループごと献立を立ててレシピをつくる ・生徒献立による実習		14		
	2	・レシピノートを完成させる	・一年間の調べ学習と調理実習のレシピ、実習の考察等をノートにまとめる				
	3	・一年間のまとめ	・レシピノート（調べ学習とレシピのまとめ）を完成し提出する				
評価の観点		趣 旨			評価の方法		
知識・技能		栄養・食品・献立・調理・テーブルコーディネートについて体系的、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			調理実習の作り方などの確認、出来栄		
思考・判断・表現		食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し食生活の充実向上を担う人として合理的かつ創造的に解決する能力を養う			レシピノート		
主体的に学習に取り組む態度		食生活の充実向上を目指して自ら学び食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う			レシピノートの提出 授業参加・態度 食材や用具の準備		