週ごとの指導計画（予定表）　【様式１】

教科：（　家庭　）科目：（ フードデザイン ）　対象：（3年選択）

教科担当者：（３年選択：浦住沙織　㊞ ）

校長	副校長	教科主任	教務主任

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
４月	（1）　健康と食生活	・オリエンテーション ・食生活の実態について理解する	教科書・プリント パワーポイント・動画	3					

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
5月	（1） 健康と食生活	・食事の意義と役割について理解する ・食中毒と食品の管理について学ぶ	教科書・プリント	3					
	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・食品を適切に扱い、調理する	教科書・プリント	4					
	(3)フードデザイン実習	レシピノートの作成	教科書・プリント	5					

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
6月	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・食品を適切に扱い、調理する	教科書・プリント	1					
	(2)フードデザインの構成要素 ウ 料理形式と献立	・既習事項を踏まえて献立作成を行う	教科書・プリント	2					
	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・食品を適切に扱い、調理する(洋風献立①)	教科書・プリント	3					

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
7月	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・各グループがたてた献立を調理する	プリント	1					

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
8月									

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
9月	(2)フードデザインの構成要素 ウ 料理形式と献立	・献立作成に取り組む	教科書・プリント	1					
	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・食品を適切に扱い、調理する(中国料理献立①)	教科書・プリント	3					
	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・食品を適切に扱い、調理する(和風献立①)	教科書・プリント	4					

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
10 月	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・食品を適切に扱い、調理する(洋風献立②)	教科書・プリント	1					
	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・食品を適切に扱い、調理する(中国料理献立②)	教科書・プリント	2					
	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・食品を適切に扱い、調理する(和風献立②)	教科書・プリント	3					
	(2)フードデザインの構成要素 ウ 料理形式と献立	・行事食の献立作成に取り組む	教科書・プリント	4					

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
11 月	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・食品を適切に扱い、調理する(洋風献立③)	教科書・プリント	1					
	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・行事食の献立作成に取り組む	教科書・プリント	2					
	(3)フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	・日本の行事食について調べる ・食品を適切に取り扱い、調理する(行事食)。	教科書・プリント	3					
	(2)フードデザインの構成要素 ウ 料理形式と献立	・行事食の献立作成に取り組む	教科書・プリント	4					

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
12 月									

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
1月	(3)フードデザイン実習 イ　食品の選択と調理	・食品を適切に取り扱い、調理する(中国料理献立③)	教科書・プリント	2					
	(3)フードデザイン実習 イ　食品の選択と調理	・食品を適切に取り扱い、調理する(和風献立③)	教科書・プリント	3					

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
2月	家庭学習								

	指導内容 【年間授業計画】	フードデザイン の具体的な指導目標 【年間授業計画】	使用教材・教具	予定週					授業において把握した目標到達度
									考査等の結果や学力調査結果から把握した目標到達度
3月	家庭学習								