年間授業計画 新様式

千早　高等学校 令和8年度　　教科　家庭　　科目 フードデザイン

教　科：家庭　　科　目：フードデザイン　　単位数：2　単位

対象学年組：第　3 学年選択者

教科担当者：

使用教科書：（ Food Changes　LIFE　　）

教科　家庭　　の目標：

【知識及び技能】人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え，生活を主体的に営むために必要な基礎的な理解を図るとともに，それらに係る技能を身に付けるようにする。

【思考力、判断力、表現力等】家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定，解決策を構想・実践，考察するなど，生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】様々な人々と協働し，地域社会に参画しようとするとともに，自分や家庭，地域の生活を主体的に創造しようとする実践的な態度を養う。

科目　フードデザイン　　の目標：

【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】
栄養，食品，献立，調理，テーブルコーディネートなど，フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し，実践できる技術を習得している。	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め，食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに，家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって，課題を解決できる。	人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために，進んで学ぶ姿勢を持ちつつ，食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて，主体的に計画・実践することができる。また，習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより，食育の推進に他と協働して取り組むことができる。

	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	食品の性質と特徴 【知識及び技能】 ・穀類，砂糖，大豆・豆製品，野菜，果物，海藻類，魚介類，肉類，卵，乳・乳製品，油脂，調味料，香辛料等様々な食品について，それぞれの特徴を把握させる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・これらの食品について，調理上の性質や加工品を理解し，食事計画や調理に活かすことができる。 【学びに向かう力、人間性等】 加工食品の加工方法や種類について理解できる。	・指導事項 基本的な調理の技法、切り方や加熱方法について実習を通して学ぶ ・一人１台端末による調べ学習およびレポート作成	【知識・技能】 食品の特徴，調理上の性質及び調理による成分の変化についての知識を習得することができる。 【思考・判断・表現】 食品の特性を図表などから科学的に考察できる。 食品の特徴，調理上の性質及び調理による成分の変化を実験を通して観察し，考察することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 授業で学んだ食文化や調理の技法から疑問点を挙げ、自ら調べ理解を深めることができる。	○	○	○	20
	献立作成 【知識及び技能】 ・栄養バランス，年齢，性，目的を考慮した食事の献立について，要点が理解でき，日常食，行事食など用途に適した献立が作成できる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・これまで身につけた知識を調理にいかし，手際よくつくることができるようにする。 【学びに向かう力、人間性等】 ・基礎的な題材から始めて，品数を増やしたり，工程が多いものに移行していくなど，段階的に調理技術の向上をはからせる。	・豊島区主催フードコンテストへ向けたグループ活動 ・テーマに沿ったオリジナルの献立を作成する。	【知識・技能】 食事のテーマに応じた献立作成，食品材料の選択と調理など，一連の流れを計画し実践ができる。 【思考・判断・表現】 ・具体的な食事テーマを設定し，その目的に応じた献立を考えることができる。 ・作成した献立に適した食品を選択する事ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方，周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。	○	○	○	20
2学期	料理様式と献立 【知識及び技能】 ・日本料理，西洋料理，中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解できる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・料理の献立の違いを知り，手順やサービス，マナーについて考えて行動できる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・地域によって異なる中国料理の特徴を知り，サービスやマナーについて調べることができる。	基本的な日本料理、西洋料理、中国料理の調理の技法や食文化、マナーについて調理実習を通して学ぶ。	【知識・技能】 様式別の食卓構成や食卓作法，供応に伴うマナーを身につけることができる。 【思考・判断・表現】 様式に応じた技法を都度判断しながら調理活動ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 世界の食文化について文化的および科学的に理解を深め、生徒同士が互いに説明することができる。				26
3学期	献立作成 【知識及び技能】 ・日常食、行事食、世界の食文化についてこれまで学んだことを活かして献立を作ることができる。 【思考力、判断力、表現力】 ・季節や旬の食材に合わせて適切な調理方法ができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食に関する情報を収集・整理し，考えをまとめることができる。	調べ学習および発表活動 調理実習 レポート作成	【知識・技能】 日本料理と世界の料理の相違点を理解しながら献立作成できる。 【思考・判断・表現】 作成した献立に適した食品を選択する事ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 世界の料理について調べてパワーポイントにまとめ、発表することができる。				12
							合計