

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	A 単元 食事の意義と役割 【知識及び技能】 食事の基本的な意義を理解させる。家族、友人等集団での食事を共にすることの意義など、食事に関わる利点を再確認させる。 【思考力、判断力、表現力等】 現代の食生活の現状について、情報を収集・整理し、考えをまとめることができるようにする。 【学びに向かう力、人間性等】 グループ討論などで協働し、自ら学びを得ようとする意欲・関心が感じられるようにする。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 食事の基本的な意義を理解している。家族、友人等集団での食事を共にすることの意義など、食事に関わる利点を再確認できる。 【思考・判断・表現】 現代の食生活の現状について、情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 グループ討論などで協働し、自ら学びを得ようとする意欲・関心が感じられるようにする。	○	○	○	4
	B 単元 栄養素のはたらき 【知識及び技能】 人間が食品の摂取により栄養をどのように取り入れていくか、食事が体内でどのように消化・吸収され、活用されているのか把握させる。 【思考力、判断力、表現力等】 からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているかを考えることができるようにする。 【学びに向かう力、人間性等】 炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらき、栄養素の消化の仕組みに関心を持てるようにする。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 人間が食品の摂取により栄養をどのように取り入れていくか、食事が体内でどのように消化・吸収され、活用されているのか把握している。 【思考・判断・表現】 からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているかを考えることができるようにする。 【主体的に学習に取り組む態度】 炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらき、栄養素の消化の仕組みに関心を持てるようにする。	○	○	○	10
	C 単元 食品の特徴と性質 【知識及び技能】 食品の特徴、調理上の性質および調理による成分の変化についての知識を習得させる。 【思考力、判断力、表現力等】 食品の特性を図表などから科学的に考察させる。食品の特徴、調理上の性質および調理による成分の変化を実験を通して観察し、考察させる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品の特徴や調理操作によって変化する食品の成分に関心を持たせる。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 食品の特徴、調理上の性質および調理による成分の変化についての知識を習得している。 【思考力、判断力、表現力等】 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、調理上の性質およ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。 【学びに向かう力、人間性等】 食品の特徴や調理操作によって変化する食品の成分に関心を持とうとしている。	○	○	○	10
	D 単元 食事摂取基準と食事計画 【知識及び技能】 エネルギーや各栄養素の食事摂取基準について理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 実際の栄養摂取量と「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」から、適切な食事計画について考えることができるようにする。 【学びに向かう力、人間性等】 食生活の現状とも関わらせながら、「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかせるようにする。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 エネルギーや各栄養素の食事摂取基準について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 実際の栄養摂取量と「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」から、適切な食事計画について考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食生活の現状とも関わらせながら、「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかそうとしている。	○	○	○	6

2 学 期	E 単元 料理様式と献立 【知識及び技能】 具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理について理解させる。日本料理、西洋料理および中華料理の基本的なテーブルセッティング、テーマにふさわしいテーブルコーディネートおよびサービスの方法を理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 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させる。作成した献立に適した食品を選択することができるようにさせる。 【学びに向かう力、人間性等】 食事のテーマにふさわしい献立を	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理について理解している。日本料理、西洋料理および中華料理の基本的なテーブルセッティング、テーマにふさわしいテーブルコーディネートおよびサービスの方法を理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 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られる。作成した献立に適した食品を選択することができるようになる。 【学びに向かう力、人間性等】 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。	○	○	○	14
	F 単元 調理とおいしさ 【知識及び技能】 調理の目的とおいしさにかかわる要因について理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 食物のおいしさは味・におい・色・テクスチャー・温度などに関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりを与える影響について思考を深めさせる。 【学びに向かう力、人間性等】 調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲を持たせる。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 調理の目的とおいしさにかかわる要因について理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 食物のおいしさは味・におい・色・テクスチャー・温度などに関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりを与える影響について思考を深めさせる。 【学びに向かう力、人間性等】 調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲を持たせる。	○	○	○	
	G 単元 食品の衛生と安全 【知識及び技能】 食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身に付けさせる。 【思考力、判断力、表現力等】 食品について安全や衛生に配慮した適切な判断ができるようにする。 【学びに向かう力、人間性等】 食品の表示・衛生に関心を持とうとさせる。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身に付けさせる。 【思考力、判断力、表現力等】 食品について安全や衛生に配慮した適切な判断ができるようにする。 【学びに向かう力、人間性等】 食品の表示・衛生に関心を持とうとさせる。	○	○	○	6
	H 単元 食育の意義と推進活動 【知識及び技能】 食育基本法の理念を知り、食育に関するさまざまな活動が行われていることを理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 食についての課題を見だし、その解決を目指した食育活動について思考を深めさせる。 【学びに向かう力、人間性等】 食育の意義と活動に関心を持たせる。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 食育基本法の理念を知り、食育に関するさまざまな活動が行われていることを理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 食についての課題を見だし、その解決を目指した食育活動について思考を深めさせる。 【学びに向かう力、人間性等】 食育の意義と活動に関心を持たせる。	○	○	○	4
3 学 期	I 単元 食品の生産と流通 【知識及び技能】 食品の生産・流通・加工などの現状が理解できるようにする。 【思考力、判断力、表現力等】 食品の生産・流通・加工などの現状における課題について考えをまとめさせる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持たせる。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 食品の生産・流通・加工などの現状が理解できる。 【思考力、判断力、表現力等】 食品の生産・流通・加工などの現状における課題について考えをまとめる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持とうとしている。	○	○	○	8
	J 単元 食品の選択と表示 【知識及び技能】 調理を前提として、よりよい食品を見きわめ、購入することができるようにさせる。 【思考力、判断力、表現力等】 輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができるようにする。 【学びに向かう力、人間性等】 食品が多様化している現在の社会に関心を持たせる。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 調理を前提として、よりよい食品を見きわめ、購入することができるようにさせる。 【思考力、判断力、表現力等】 輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができるようにする。 【学びに向かう力、人間性等】 食品が多様化している現在の社会に関心を持たせる。	○	○	○	8 合計 70