年間授業計画 様式例

高等学校 令和8年度（3学年用） 教科 家庭科 科目 フードデザイン

教 科： 家庭科　　科 目： フードデザイン　　単位数： 2 単位

対象学年組：第 3 学年 1 組～ 5 組

教科担当者：（1組： 館山 ）（2組： 館山 ）（3組： 館山 ）（4組： 館山 ）（5組： 館山 ）

使用教科書：（ フードデザイン 実教出版 ）

教科 家庭科 の目標：

【 知 識 及 び 技 能 】家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて生活を主体的に営むために必要な理解を図りそれらに係る技能を身に付ける。

【思考力、判断力、表現力等】生活の中から問題を見いだして課題を設定し、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】自分や家族、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】
栄耀、食事、献立、調理、テーブルコーディネート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職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。	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。

	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 食事をすることや現代の食事の課題を考えられるようにする。 ・教材 教科書・ワークシート ・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 身近な食品に含まれる栄養素について理解しバランスの良い食事を意識するようにする。 ・教材 教科書・ワークシート ・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 調理実習に向けて食品の特徴を理解してそれぞれに合った調理方法を考えられるようにする。 ・教材 教科書・ワークシート ・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 青年期の自身の運動レベルに合わせた献立の作成をし、自身に必要となる食事摂取量を理解する。 ・教材 教科書・ワークシート ・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】	・指導事項 　テーブルコーディネートの一環としてテーブルクロスを作成し、テーマにふさわしい食卓の整え方を理解する。 ・教材 　教科書・ワークシート ・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・温度などと関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりに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 　調理実習を行い基礎的な調理技術に加え、衛生面や栄養面からも食事について考える。調理実習は和食・洋食・世界の料理を行う。 ・教材 　教科書・ワークシート ・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・温度などと関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりに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つけさせる。 【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 　食材を入手し調理・食事するところまでの行程において衛生面に配慮することの大切さについて考えさせる。 ・教材 　教科書・ワークシート ・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つけさせる。 【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いだし、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 　なぜ食育を行うのかを考え、自身がフードデザインで何を学ぶのかを具体的にし食育の意義を伝える。 ・教材 　教科書・ワークシート ・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いだし、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 　インターネットが普及する現在の流通経路や　整備された法律について食品の安全という観点から考えさせる。 ・教材 　教科書・ワークシート ・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とようにする。 【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 　これからの生活の中でよりよい食品を選択し健康的な食生活が送れるように鮮度などのポイントについて伝える。 ・教材 　教科書・ワークシート ・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とようにする。 【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