年間授業計画 新様式例

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

教科担当者：

使用教科書：（ 教育図書　家庭702　　フードデザイン Food Changes LIFE　　）

教科　家庭　　の目標：

【 知　識　及　び　技　能 】生活を主体的に営むために必要な基本的知識を理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。

【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課題を設定し、解決の見通しをもって計画を立てることができる。

【学びに向かう力、人間性等】課題に対して問題点・解決策を考え、必要に応じて自分で調べ他人と協力して解決しようとすることができる。

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・献立作成・調理など、健康で豊かな食生活を送るために必要な要素青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，選択から廃棄までを見据え、食を総合的に捉えて実践できる。習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用し、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	食生活と健康 調理の基本 調理実習 食品の特性	・食事の役割と調理の目的を理解させる。 ・基本的な調理器具と調理操作の特徴を理解させる。 ・小麦粉を使った調理(理論と実践)	【知識・技能】食物摂取の必要性や健康を維持するために必要な栄養が理解できているか。 【思考・判断・表現】調理の目的に合った調理操作を適切に判断できるか。 【主体的に学習に取り組む態度】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、学ぼうとする意欲が感じられるか。	○	○	○	6
	栄養素のはたらきと多く含む食品 ・人体の成分 ・五大栄養素	・五大栄養素の特徴と体内でのはたらき、多く含む食品	【知識・技能】五大栄養素について体内での主なはたらきについて基本的な知識が身についているか。 【思考・判断・表現】食品に含まれる成分が人体や健康にどのように影響するのかイメージできるようになっているか。 【主体的に学習に取り組む態度】食べ物と健康について関心を持ち、どのような食べ方をすればよいか考えようとしているか。	○	○	○	10
	食事摂取基準と食事計画 ・日本人の食事摂取基準 ・食品群別摂取量のめやす	・「食事摂取基準」の考え方を理解させる。 ・「食品群別摂取量のめやす」の考え方を理解させ、日常の食生活に活用できるようにさせる。	【知識・技能】「食事摂取基準」および「食品群別摂取量のめやす」の考え方が理解できているか。 【思考・判断・表現】「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か。 【主体的に学習に取り組む態度】現代日本の食生活の課題とかかわらせながら食品群別摂取量のめやすを日常の食事計画に活かそうとしているか。	○	○	○	8
	定期考査			○	○	○	1
2学期	日常食の献立と調理（1） ・献立作成 ・調理実習	・栄養バランスを考慮した献立作成ができるような知識と技術を身につけさせる。 ・身に付けた知識を生かし、手際よく食事を整えることができるよう、総合的な力を身につけさせる。	【知識・技能】食物摂取の必要性や健康を維持するために必要な栄養が理解できているか。 【思考・判断・表現】調理の目的に合った調理操作を適切に判断できるか。 【主体的に学習に取り組む態度】調理の目的について、安全性・栄養・思考・心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられるか。	○	○	○	10
	テーマ設定と食事 ・食文化 　行事食、郷土料理、 　食物禁忌 ・非常時の食事 ・エコクッキング ・アレルギー対応食　　等	・食べる人の特性に配慮した目的に応じた献立作成、献立に応じた食品の選択をすることができるようにさせる。 ・	【知識・技能】テーマに沿った食事計画に必要な知識が身についているか。 【思考・判断・表現】身に付けた知識を生かした献立の作成・調理をすることができるか。 【主体的に学習に取り組む態度】誰もが楽しめる食事づくりの工夫や持続可能な食生活のための配慮事項に関心を持ち、積極的に知ろうとしているか。	○	○	○	18
	定期考査			○	○	○	1
3学期	日常食の献立と調理（2） ・ライフステージと栄養 ・献立作成 ・調理実習	・ライフステージごとの栄養上の特性を理解させる。 ・自身と家族の健康増進に配慮した食事計画・食事作りががができるような知識と技術を身につけさせる。	【知識・技能】自身や家族の健康を維持するために必要な栄養や食事作りの配慮事項を理解できているか。 【思考・判断・表現】対象や目的に合った調理操作を適切に判断できるか。 【主体的に学習に取り組む態度】調理の目的について、安全性・栄養・思考・心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられるか。	○	○	○	6
	食をとりまく現状 ・ライフスタイルの変化と 　栄養摂取の現状 ・生活習慣病と欠食 ・食糧自給率と食品ロス ・食品の安全性と環境の変化	・現代の食に関する問題点を把握させる。 ・健康維持、食の安全・食糧生産、地球環境保全等、多面的な視点からよりよい食の在り方を考えさせる。	【知識・技能】現代の食に関する問題点について理解できているか。 【思考・判断・表現】それぞれの問題点や配慮事項をふまえた食事を工夫し調理することができるか。 【主体的に学習に取り組む態度】様々な食の在り方について興味を持ち、対象やテーマに合った食事作りに必要な情報を収集し、食べる人や場にふさわしい食事づくりや環境づくりを行おうとする意欲が感じられるか。	○	○	○	10 合計 70