

東京都立東村山西高等学校 令和5年度 科目名 調理 年間授業計画

教科：（ 家庭 ） 科目：（ 調理 ） 対象：（第3学年1組～5組）

教科担当者：（1組～5組：名取 紀子[Ⓔ]）

使用教科書：「家庭総合 -自立・共生・創造-」（東京書籍）

使用教材： 「最新 生活ハンドブック 資料&食品成分表」（第一出版）

	指導内容 【年間授業計画】	科目 調理の具体的な指導目標 【年間授業計画】	評価の観点方法	予定時数
4月	1 オリエンテーション 2 「お茶について」	・調理を学ぶ心構えと態度を身につける ・地域の特産物でもあるお茶について学び、淹れ方を習得する。	・プリント ・出席 ・提出	4
5月	3 「おいしさ」の要因 ・化学的要素 ・物理的要素 4 西洋料理と盛り付け 5 日本料理と盛り付け	・塩加減、火加減、水加減 ・包丁の使い方を知る。 調理実習1：西洋料理 調理実習2：日本料理	・プリント ・出席 ・提出 ・実習	8
6月	5 加熱調理 6 製パン	調理実習3 ロールパン 小麦粉の調理特性を知る。 発酵について	・プリント ・出席 ・提出 ・実習	8
7月	7 SDGsの実践	食品ロス削減レシピの個人研究		2
				8
9月	8 洋菓子（スポンジケーキ生地）	・卵の調理特性 調理実習5：個人実習 調理実習6：ロールケーキ応用	・プリント ・出席 ・提出 ・課題 ・実習	6
10月	9 日常食と行事食	調理実習7：厚焼き玉子と文化鍋を使用した炊飯 調理実習8：いなり寿司		6
11月	食文化を学ぶ	調理実習9：世界の料理		8
12月				0
1月	1年間のまとめ	・レシピ集の振り返り 調理実習10：アメリカン・マフィン	・プリント ・出席 ・提出 ・実習	2
2月				
3月				