

東大和南 高等学校 令和6年度（3学年用）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： 上小牧千絵

使用教科書： （教科書「家庭703 フードデザイン」（実教出版））

教科 家庭 の目標：

【知識及び技能】生活産業の各分野について体系的・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。

【思考力、判断力、表現力等】生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指して自ら学び、生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ共同的に取り組む態度を養う。

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の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	1節 食品の特徴と性質 ・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する。 ・これらの食品について、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理にいかせる。	1 穀類 2 いも類 3 砂糖 4 豆類 5 種実類 6 野菜類 7 くだもの類 8 きのこ類 9 海藻類 10 魚介類 11 肉類 12 卵類 13 牛乳・乳製品 14 油脂類 15 かんてん・ゼラチン 16 し好食品 17 調味料・香辛料 18 加工食品と加工方法 19 特別用途食品と保健機能食品	【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】 ・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つようとしている。	○	○	○	6
	2節 献立作成 ・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。 ・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。	1 日常食の献立作成条件 2 日常食の献立作成の手順 3 供応食・行事食 4 テーマ設定と調理実習	【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ことができる。 ・食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を判断することができる。 【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。	○	○	○	6
	3節 ライフステージと栄養 ・各自及び家族の生活について、健康増進のための食生活の視点から考えることができる。 ・栄養に偏りのある食事内容について改善計画を考え、食生活を向上を目指す。 ・各ライフステージごとの栄養上の注意点を把握する。 ・食生活に問題点が発生した時の解決方法を具体的に確認することができる。	1 乳幼児期の栄養 2 青少年期の栄養 3 成人期の栄養 4 高齢期の栄養	【知識・技能】 ・乳幼児期から高齢期までの各ライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意事項について理解できる。 【思考・判断・表現】 ・各ライフステージに応じた望ましい食生活を判断することができる。 【主体的に取り組む態度】 ・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。	○	○	○	8
	定期考査			○	○	○	1

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
2 学 期	4節 調理操作と調味操作 ・おいしさにかかわる条件を知り、調理にいかせる。 ・だし、味覚効果、料理の触感や温度、素材の持ち味等おいしさに関わる要素を理解し、調理にいかせる。 ・計量の方法、食品の切り方、調理方法の基礎、加熱調理器具ごとの特徴などについて、具体的な知識と技術を身につける。 ・調味に関する基本的な知識を習得する。	1 非加熱操作 2 加熱操作 3 加熱調理器具 4 調味の目的 5 調味をする段階	【知識・技能】 ・主な加熱操作と非加熱操作について、食品の調理性や栄養的特徴などにかかわらせて理解できる。 ・日常食、行事食、供応食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。 【思考・判断・表現】 ・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ることができる。 ・調味、加熱やその他の調理操作が、料理のできあがり大きく影響することを考察することができる。 【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もち、学ぼうとする意欲が感じられる。	○	○	○	16
	1節 献立作成 ・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。 ・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。 ・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る。	1 日常食の献立作成の手順 (和風献立、洋風献立、中国風献立) 2 供応食・行事食 3 テーマ設定と調理実習 (敬老の日、クリスマス、正月、桃の節句、子ども日)	【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、テーブルコーディネートと料理のサービス方法など、一連の流れを計画し実践ができる。 ・テーマにふさわしいテーブルコーディネート及びサービスの方法を理解できる。 【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。 ・食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を判断することができる。 【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。	○	○	○	16
	定期考査			○	○	○	1
3 学 期	5節 食品の生産と流通 ・多様で多量な輸入食材と日本の食料事情の現状と将来について考える。 ・食料自給率の低下と日本の気候風土を生かした特色ある食材の生産、生産者と消費者が直接繋がる流通経路等、食料供給と消費について考える。 ・食品が多様化している社会的状況を考察する。	1 第一次産業の現状 2 食品の生産 3 食品の流通	【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・判断・表現】 ・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。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持つようとしている。	○	○	○	10
	6節 食育の意義と推進活動 ・食育基本法の内容について理解する。 ・食育が生活とどのようにかわっているか考える。	1 食育の意義と課題 2 食育推進活動例	【知識・技能】 ・食育活動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。 ・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できる。 【思考・判断・表現】 ・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ることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食育の意義と活動に関心を持つようとしている。	○	○	○	6
							合計
							70