

高等学校 令和8年度 (4 学年用) 教科 家庭 科目 調理

教科: 家庭 科目: 調理 単位数: 2 単位
 対象学年組: 第 4 学年 A 組
 教科担当者: 本澤 裕美
 使用教科書: (使用しない)
 教科 家庭

【知識及び技能】 人の生活にわたる発達と生活の喜びを総合的に捉え、家族、家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりや、食生活の文化や食文化の発展、食生活の多様性、食生活の安全と健康の関わり、食生活の持続可能性、食生活の環境との関わり、食生活の倫理、食生活の経済性、食生活の文化、食生活の歴史、食生活の未来について、科学的な知識と技術を身に付けていく。
 【思考力、判断力、表現力等】 食生活の文化や食文化の発展、食生活の多様性、食生活の安全と健康の関わり、食生活の持続可能性、食生活の環境との関わり、食生活の倫理、食生活の経済性、食生活の文化、食生活の歴史、食生活の未来について、科学的な知識と技術を身に付けていく。
 【学びに向かう力、人間性等】 食生活の文化や食文化の発展、食生活の多様性、食生活の安全と健康の関わり、食生活の持続可能性、食生活の環境との関わり、食生活の倫理、食生活の経済性、食生活の文化、食生活の歴史、食生活の未来について、科学的な知識と技術を身に付けていく。

【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】
人の一生と家族、家庭及び福祉、衣食住、消費生活、環境などについて、生活を主体的に営むために必要な科学的な知識と、それらに係る技能を身に付けていく。	家庭や地域及び社会における生活の中から課題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを科学的な根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して課題を解決する力を身に付けていく。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、生活文化を継承し、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身に付けていく。

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	<p>単元名 調理の基本</p> <p>【指導事項】 ・調理操作 ・調味操作</p> <p>【知識及び技能】 切り方、調味、加熱等の調理操作など、調理に必要な知識と技術を身に付けることができるよう工夫する。 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理ができるよう工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 調理に主体的に取り組む。</p> <p>【教材】 ・教科書 ・ワークシート ・食材や調理器具</p>	<p>【知識及び技能】 調理に必要な知識と技術を身に付けることができる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理ができるよう工夫する。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 調理に主体的に取り組む姿勢が見られるか。</p>	○	○	○	7
単元名 調理実習①和風献立1	<p>【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能</p> <p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、和風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具</p>	<p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、和風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるよう調理計画を工夫することができたか。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。</p>	○	○	○	7
定期考査			○	○		1
単元名 調理実習①和風献立2	<p>【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能</p> <p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、和風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具</p>	<p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、和風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるよう調理計画を工夫することができたか。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。</p>	○	○	○	7
単元名 調理実習②洋風献立1	<p>【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能</p> <p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、洋風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具</p>	<p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、洋風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるよう調理計画を工夫することができたか。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。</p>	○	○	○	7
定期考査			○	○		1
2 学期	<p>単元名 調理実習②洋風献立2</p> <p>【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能</p> <p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、洋風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具</p>	<p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、洋風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるよう調理計画を工夫することができたか。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。</p>	○	○	○	7
単元名 調理実習③中華風献立1	<p>【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能</p> <p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、中国風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具</p>	<p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、中国風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるよう調理計画を工夫することができたか。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。</p>	○	○	○	7
定期考査			○	○		1
単元名 調理実習③中華風献立2	<p>【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能</p> <p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、中国風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具</p>	<p>【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、中国風献立の調理に必要な技能を身に付けることができる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるよう調理計画を工夫することができたか。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。</p>	○	○	○	7
単元名 フードデザイン実習1	<p>【指導事項】 ・献立作成 ・調理実習</p> <p>【知識及び技能】 食事のテーマに応じた献立作成と調理について理解し、関連する技術を身に付けることができる。</p> <p>【教材】 ・教科書 ・ワークシート ・食材や調理器具</p>	<p>【知識及び技能】 食事のテーマに応じた献立作成と調理について理解し、関連する技術を身に付けることができる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現することができたか。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習について自ら学び、主体的に取り組む姿勢が見られるか。</p>	○	○	○	7
定期考査			○	○		1
3 学期	<p>単元名 フードデザイン実習2</p> <p>【指導事項】 ・献立作成 ・調理実習</p> <p>【知識及び技能】 食事のテーマに応じた献立作成と調理について理解し、関連する技術を身に付けることができる。</p> <p>【教材】 ・教科書 ・ワークシート ・食材や調理器具</p>	<p>【知識及び技能】 食事のテーマに応じた献立作成と調理について理解し、関連する技術を身に付けることができる。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現することができたか。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習について自ら学び、主体的に取り組む姿勢が見られるか。</p>	○	○	○	9
定期考査			○	○		1
						70