

南葛飾高校 令和5(2023)年度 食生活 年間授業計画

教科:(家庭)科目:(食生活)対象:(第3学年 自由選択) 2単位

使用教科書:フードデザイン(実教出版)

補助教材:フードクッキング(実教出版)

自主作成教材:プリント等

	指導内容 【年間授業計画】	食生活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節 食品の特徴と性質 1項 穀類 2項 いも類 3項 砂糖 4項 豆類 5項 種実類 6項 野菜類	<p>・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させる。</p> <p>・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。</p>	知・技・思・関 小テスト 技能テスト ワークシート 実習態度	7		
5月	7項 くだもの類 8項 きのこと類 9項 海藻類 10項 魚介類 11項 肉類 12項 卵 13項 牛乳・乳製品			8		
6月	14項 油脂類 15項 かんてん・ゼラチン 16項 し好食品 17項 調味料・香辛料 18項 加工食品と加工方法 19項 特別用途食品と保健機能食品			10		
7月	筆記試験 実技試験			学習内容を振り返る 技能がどの程度向上したかを知る	小テスト 技能テスト ワークシート 実習態度	5
9月	1節 献立作成 1項 日常食の献立を考える際の留意点 2項 日常食の献立作成 3項 供応食・行事食 4項 テーマ設定と調理実習			<p>・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。</p> <p>・これまで身につけた知識を調理にいかし, 手際よくつくり出すことができるようにする。</p> <p>・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らせる。</p>	知・技・思・関 技能テスト ワークシート 実習態度	10
10月	1節 献立作成 1項 日常食の献立を考える際の留意点 2項 日常食の献立作成					8
11月	和風献立、洋風献立、中国風献立 3項 供応食・行事食 4項 テーマ設定と調理実習	9				
12月	筆記試験 実技試験	学習内容を振り返る 技能がどの程度向上したかを知る 客をもてなすために献立や配膳を工夫する	小テスト 実技テスト ワークシート 実習態度	5		
1月	調理実習:菓子作り 一年の学習のまとめ	学習を振り返り、今後の生活に生かせるようにする	知・技・思・関 技能テスト ワークシート 実習態度	8		
2月						
3月						