

【知識及び技能】 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。

【思考力、判断力、表現力等】 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。

【学びに向かう力、人間性等】 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食育推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

【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食育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	<p>栄養素と食品</p> <p>【知識及び技能】 健康と食生活、食事摂取基準、4つの食品群について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 健康と食生活、食事摂取基準、4つの食品群について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 健康と食生活、食事摂取基準、4つの食品群について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>・食事の意義と役割について再確認する</p> <p>・食事摂取基準について学ぶ</p> <p>・4つの食品群について学ぶ</p> <p>・献立作成を行う</p>	<p>【知識及び技能】 健康と食生活、食事摂取基準、4つの食品群について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 健康と食生活、食事摂取基準、4つの食品群について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 健康と食生活、食事摂取基準、4つの食品群について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	6
	<p>食品の調理性、フードデザイン実習</p> <p>【知識及び技能】 食品の調理性、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品の調理性、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品の調理性、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>食品の調理性</p> <p>・牛乳、卵の特徴について学ぶ</p> <p>フードデザイン実習</p> <p>・基本的な調理技術を学ぶ</p> <p>・安全面、衛生面に配慮して調理する</p> <p>調理実習：①和食の日常食、②中華の日常食</p>	<p>【知識及び技能】 食品の調理性、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品の調理性、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品の調理性、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	8
	<p>食品の調理性、フードデザイン実習</p> <p>【知識及び技能】 食品の調理性、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品の調理性、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品の調理性、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>食品の調理性</p> <p>・肉類、魚介類の特徴について学ぶ</p> <p>フードデザイン実習</p> <p>・基本的な調理技術を学ぶ</p> <p>・安全面、衛生面に配慮して調理する</p> <p>調理実習：③和食の日常食</p>	<p>【知識及び技能】 食品の調理性、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品の調理性、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品の調理性、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	8
	定期考査			○	○		1

2 学期	<p>食品の調理性、フードデザイン実習</p> <p>【知識及び技能】 食品の調理性、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品の調理性、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品の調理性、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>食品の調理性</p> <p>・豆類、穀類の特徴について学ぶ フードデザイン実習</p> <p>・基本的な調理技術を学ぶ ・安全面、衛生面に配慮して調理する ・調理実習：④和食の日常食、⑤中華の日常食</p>	<p>【知識及び技能】 食品の調理性、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品の調理性、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品の調理性、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	8
	<p>食品の調理性、フードデザイン実習</p> <p>【知識及び技能】 食品の調理性、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品の調理性、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品の調理性、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>食品の調理性</p> <p>・野菜類、果物類の特徴について学ぶ フードデザイン実習</p> <p>・基本的な調理技術を学ぶ ・安全面、衛生面に配慮して調理する ・調理実習：⑥洋食の日常食</p>	<p>【知識及び技能】 食品の調理性、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品の調理性、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品の調理性、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	8
	<p>食品の調理性、フードデザイン実習</p> <p>【知識及び技能】 食品の調理性、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品の調理性、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品の調理性、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。</p>	<p>食品の調理性</p> <p>・いも類、油脂類の特徴について学ぶ フードデザイン実習</p> <p>・基本的な調理技術を学ぶ ・安全面、衛生面に配慮して調理する ・調理実習：⑦行事食（クリスマス、）⑧行事食（正月料理）</p>	<p>【知識及び技能】 食品の調理性、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品の調理性、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品の調理性、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	8
	定期考査			○	○		1

