

【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	和菓子との特徴 【知識及び技能】□ 和菓子の歴史・材料、和菓子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。 【思考力、判断力、表現力等】□ 和菓子の歴史・材料、和菓子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。 【学びに向かう力、人間性等】□ 和菓子の歴史・材料、和菓子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。	和菓子の変遷について学ぶ 和菓子の材料について学ぶ 調理実習 ・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 ・実習①こしあん ②団子・大福	【知識及び技能】 和菓子の歴史・材料、和菓子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。 【思考力、判断力、表現力等】 和菓子の歴史・材料、和菓子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。 【学びに向かう力、人間性等】 和菓子の歴史・材料、和菓子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。	○	○	○	12
	和菓子との特徴 【知識及び技能】□ 和菓子の歴史・材料、和菓子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。 【思考力、判断力、表現力等】□ 和菓子の歴史・材料、和菓子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。 【学びに向かう力、人間性等】□ 和菓子の歴史・材料、和菓子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。	和菓子の特徴について学ぶ 和菓子の材料について学ぶ 調理実習 ・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 ・実習③桜餅 ④柏餅・利休饅頭 ⑤羊羹・葛饅頭	【知識及び技能】 和菓子の歴史・材料、和菓子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。 【思考力、判断力、表現力等】 和菓子の歴史・材料、和菓子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。 【学びに向かう力、人間性等】 和菓子の歴史・材料、和菓子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。	○	○	○	16
	和菓子との特徴 【知識及び技能】□ 和菓子の歴史・材料、和菓子実習、伝統食品の加工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。 【思考力、判断力、表現力等】□ 和菓子の歴史・材料、和菓子実習、伝統食品の加工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。 【学びに向かう力、人間性等】□ 和菓子の歴史・材料、和菓子実習、伝統食品の加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	和菓子の特徴について学ぶ 和菓子の材料について学ぶ 伝統食品について学ぶ 調理実習 ・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 ・実習⑦羊羹・栗饅頭 ⑧味噌加工	【知識及び技能】 和菓子の歴史・材料、和菓子実習、伝統食品の加工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。 【思考力、判断力、表現力等】 和菓子の歴史・材料、和菓子実習、伝統食品の加工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。 【学びに向かう力、人間性等】 和菓子の歴史・材料、和菓子実習、伝統食品の加工について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	20
	定期考査 まとめ			○	○		4

2 学 期	洋菓子とその特徴 【知識及び技能】□ 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。 【思考力、判断力、表現力等】 □ 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。	洋菓子の歴史について学ぶ 洋菓子の材料について学ぶ 洋菓子の種類・作り方を学ぶ テーブルコーディネートを学ぶ 調理実習 ・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 ・実習①パート・シュクレ	【知識及び技能】 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。 【思考力、判断力、表現力等】 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。	○	○	○	20
	洋菓子とその特徴 【知識及び技能】□ 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。 【思考力、判断力、表現力等】 □ 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。	洋菓子の材料について学ぶ 洋菓子の種類・作り方を学ぶ 調理実習 ・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 ・実習②パート・ア・ジェノワーズ文化祭準備	【知識及び技能】 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。 【思考力、判断力、表現力等】 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。	○	○	○	20
	洋菓子とその特徴 【知識及び技能】□ 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。 【思考力、判断力、表現力等】 □ 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。	洋菓子の材料について学ぶ 洋菓子の種類・作り方を学ぶ 調理実習 ・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 ・実習③デコレーションケーキ	【知識及び技能】 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。 【思考力、判断力、表現力等】 洋菓子の歴史・材料、洋菓子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。	○	○	○	16
	定期考査 まとめ			○	○		4
3 学 期	中国点心とその特徴 【知識及び技能】□ 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。 【思考力、判断力、表現力等】 □ 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。	中国点心の特徴について 中国点心の材料について 調理実習 ・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 ・実習①包子 ②焼売	【知識及び技能】 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。 【思考力、判断力、表現力等】 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。	○	○	○	10
	中国点心とその特徴 【知識及び技能】□ 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。 【思考力、判断力、表現力等】 □ 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。	中国点心の特徴について 中国点心の材料について 調理実習 ・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 ・実習③胡麻団子 ④葱餅	【知識及び技能】 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。 【思考力、判断力、表現力等】 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。	○	○	○	12
	中国点心とその特徴 【知識及び技能】□ 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。 【思考力、判断力、表現力等】 □ 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。	中国点心の特徴について 中国点心の材料について 調理実習 ・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 ・実習⑤春巻	【知識及び技能】 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。 【思考力、判断力、表現力等】 中国点心・中国茶・食生活の特徴、調理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。	○	○	○	4
	定期考査			○	○		2
							合計
							140