

高等学校 令和8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 自由選択科目

教科担当者：

使用教科書：（ 実教出版 フードデザイン、実教出版ニューライブラリー家庭科2025 ）

教科 家庭

の目標：

【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、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。

【思考力、判断力、表現力等】 多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。

【学びに向かう力、人間性等】 人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。

【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、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。	人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。

	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 時 数
1 学 期	第1章 健康と食生活	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事の意義と役割からだをつくる食事 食生活を豊かにする食事</li> <li>・食を取り巻く現状 栄養摂取の変化と現状 生活習慣病と欠食 ライフスタイルの変化 食料自給率と食品ロス 食品の安全性と環境の変化</li> <li>・教材 教科書・資料集・プリント 一人1 台端末の活用 等</li> </ul>	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事は栄養を供給し、生命の維持や健康の保持増進を図ると同時に、精神的な役割や文化的な役割を果たしていることが理解できる。</li> <li>・現代の食生活の現状について、情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について思考を深め、自分の食生活の現状を判断することができる。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち、改善しようとする意欲が感じられる。</li> </ul>	○	○	○	7
	第2章 栄養素のはたらきと食事計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ライフステージと栄養 乳幼児期、青少年期、成人期、高齢期の栄養</li> <li>・食事摂取基準と食事計画 日本人の食事摂取基準 食事計画</li> <li>・教材 教科書・資料集・プリント 一人1 台端末の活用 等</li> </ul>	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらきについての知識を習得することができる。消化・吸収について理解している。</li> <li>・エネルギーや各栄養素の食事摂取基準について理解できる。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考えることができる。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらき、栄養素の消化のしくみに関心を持つようとしている。</li> <li>・機能性成分にはどのようなものがあるか知ろうとしている。</li> </ul>	○	○	○	8
	定期考査（ペーパーテスト）				○	○	
	第3章 食品の特徴・表示・安全	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の特徴と性質</li> <li>・食品の生産と流通</li> <li>・食品の衛生と安全</li> <li>・教材 教科書・資料集・プリント</li> <li>・図書館蔵書</li> <li>・一人1 台端末の活用 等</li> </ul>	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・調理を前提として、よりよい食品を見きわめ、購入することができる。</li> <li>・食品を衛生的に取り扱うことができる。</li> <li>・食品の生産・流通・加工などの現状が理解できる。</li> <li>・食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身につけている。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の特性を図表などから科学的に考察できる。</li> <li>・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。</li> <li>・食品について安全や衛生に配慮した適切な判断ができる。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	○	○	○	7

2 学 期	第4章 調理実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習を行う前に</li> <li>・調理とおいしさ</li> <li>・調理操作</li> <li>・調味操作</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教材 教科書・プリント・レポート</li> <li>・図書館蔵書</li> <li>・一人1台端末の活用 等</li> </ul>	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理を前提として、よりよい食品を見きわめ、購入することができる。</li> <li>・食品を衛生的に取り扱うことができる。</li> <li>・食品の生産・流通・加工などの現状が理解できる。</li> <li>・食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身につけている。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・食品について安全や衛生に配慮した適切な判断ができる。</li> <li>・食品の生産・流通・加工などの現状における課題について考えをまとめることができる。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	○	○	○	7
	第5章 料理様式とテーブルコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理様式と献立</li> <li>日本料理、西洋料理、中国料理の様式、献立</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・テーブルコーディネート</li> <li>様式別のテーブルコーディネート</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教材 教科書・資料集・プリント・レポート</li> <li>・一人1台端末の活用 等</li> </ul>	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身につけることができる。</li> <li>・食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて適切な取り扱いができる。</li> <li>・目的に応じたテーブルコーディネートができる。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて、目的に応じた適切な選択ができる。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式について、それぞれの特徴に関心を持つようとしている。</li> <li>・季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出しようとする意欲・関心が感じられる。</li> </ul>	○	○	○	22
	定期考査（ペーパーテスト）			○	○		1
3 学 期	第6章 フードデザイン実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立作成、調理</li> <li>テーマ設定と調理実習</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教材 教科書・資料集・プリント・レポート</li> <li>・一人1台端末の活用 等</li> </ul>	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理について、理解できる。</li> <li>・基礎的な調理題材について、計画し、つくることができる。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・作成した献立に適した食品を選択する事ができる。</li> <li>・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。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	○	○	○	11
	第7章 食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の意義と推進活動</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教材 教科書・資料集・プリント</li> <li>・図書館蔵書</li> <li>・一人1台端末の活用 等</li> </ul>	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・日本の各地域に根付く郷土料理について、調べている。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の意義と活動に関心を持つようとしている。</li> <li>・日本の各地域に根付く郷土料理についてまとめ、次世代に伝承しようとしている。</li> </ul>				6
						合計	
						70	