

大田桜台 高等学校 令和6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 2 学年 選択科目

教科担当者：（西條 奈津）

使用教科書：（ フードデザイン Food Changes LIFE（実教出版） ）

教科 家庭 の目標：

【知 識 及 び 技 能】生活の主体者として自らの生活を良くしていくための知識・技能を身に付ける。

【思考力、判断力、表現力等】生活改善のために適切に情報を収集し、それを活用して判断し問題を解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】生活を見直し、家族や周囲の人と協力しながら改善しようとする態度を養う。

科目 フードデザイン の目標：

【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の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	第1章 健康と食生活 【知識及び技能】 ・毎日の食事にどのような役割があるか理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 ・食事の役割をふまえて、自らの食生活を正しく評価できる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・食事の役割を自分ごととしてとらえ、自分の食生活を見直そうとする。	1 なぜ食べるのだろうか ・ワークシート ・ディスカッション	【知識・技能】 ・毎日の食事にどのような役割があるか理解している。 【思考・判断・表現】 ・食事の役割をふまえて、自らの食生活を正しく評価している。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食事の役割を自分ごととしてとらえ、自分の食生活を見直そうとしている。	○	○	○	1
	第4章 調理してみよう 【知識及び技能】 ・各調理法の特徴を理解し、適切に調理操作を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・調理操作が出来上りに与える影響を考え、工夫しようとする。 【学びに向かう力、人間性等】 ・調理器具の特徴としくみを理解し、使ってみようとする。	1 なぜ調理するのか 2 調理操作と調理器具 ・調理実習 ・実技テスト ・一人一台端末による実習の記録 ・レポート（一人一台端末） ・定期考査	【知識・技能】 ・各調理法の特徴を理解し、適切に調理操作を行うことができる。 【思考・判断・表現】 ・調理操作が出来上りに与える影響を考え、工夫しようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・調理器具の特徴としくみを理解し、使ってみようとしている。	○	○	○	3
	実践編 献立と調理 【知識及び技能】 ・食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 ・食事テーマを具体的に設定し、それに適した献立を考え、適切に食材の選択できる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法に意欲、関心を持って取り組もうとする。	1 献立を立ててみよう 2 和風料理・洋風料理・中華料理・多国籍料理 ・グループレポート（一人一台端末） ・調理実習 ・実技テスト ・一人一台端末による実習の記録 ・レポート（一人一台端末） ・定期考査	【知識・技能】 ・食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について理解している。 【思考・判断・表現】 ・食事テーマを具体的に設定し、それに適した献立を考え、適切に食材の選択することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法に意欲、関心を持って取り組もうとしている。	○	○	○	22
	定期考査			○	○		1
2 学 期	第2章 栄養素と食品 ・食品の特徴、調理上の性質、調理の特徴や加工などについて理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 ・栄養素と食品の学習を結びつけ、日常の食事の改善点について考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・食品の調理性などについて、実験などを通して科学的に取り組もうとする。	1 栄養素と消化吸収 2 各栄養素の働き 3 食品とその特徴 4 何をどれだけ食べる？ ・ワークシート ・小テスト（一人一台端末） ・定期考査	【知識及び技能】 ・食品の特徴、調理上の性質、調理の特徴や加工などについて理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 ・栄養素と食品の学習を結びつけ、日常の食事の改善点について考えている。 【学びに向かう力、人間性等】 ・食品の調理性などについて、実験などを通して科学的に取り組もうとしている。	○	○	○	22
	第3章 食品の選択と取り扱い 【知識及び技能】 ・食中毒の特徴を知り、リスクを減らす技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 ・食中毒が起こりうる状況を理解し、注意しなければならない場面について考えることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・日常生活で食品の表示をチェックし、食生活をより良くするために活用しようとする。	1 食品選択のコツ 2 食品の衛生と安全 3 食の安全を考えて選ぶ ・ワークシート ・小テスト（一人一台端末） ・定期考査	【知識及び技能】 ・食中毒の特徴を知り、リスクを減らす技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 ・食中毒が起こりうる状況を理解し、注意しなければならない場面について考えている。 【学びに向かう力、人間性等】 ・日常生活で食品の表示をチェックし、食生活をより良くするために活用しようとしている。	○	○	○	7
	定期考査			○	○		1

3 学 期	<p>第5章 各国料理とコーディネート</p> <p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>各様式別料理の特徴や献立構成について理解する。</li> </ul> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食事のテーマに応じた色彩や照明、小物、食卓花など、食事空間の演出を判断し、工夫しようとする。</li> </ul> <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>季節や食事の目的をふまえて、食卓を意欲的に演出しようとする。</li> </ul>	<p>1 料理の様式</p> <p>2 テーブルコーディネート</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>レポート（テーマに応じたテーブルコーディネート）</li> <li>ワークシート</li> </ul>	<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>各様式別料理の特徴や献立構成について理解している。</li> </ul> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食事のテーマに応じた色彩や照明、小物、食卓花など、食事空間の演出を判断し、工夫している。</li> </ul> <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>季節や食事の目的をふまえて、食卓を意欲的に演出しようとしている。</li> </ul>	○	○	○	8
	<p>第6章 食育と食育推進活動</p> <p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品ロスの原因を理解しているとともに、食品ロス削減に関する取り組みの情報を収集・整理しようとする。</li> </ul> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>和食の特徴や食文化の伝承について考え、課題を見出そうとする。</li> </ul> <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食と環境を関連づけて考え、具体的な取り組みにつなげようとする。</li> </ul>	<p>1 食育推進の取り組み</p> <p>2 食文化を見つめる</p> <p>3 食と環境について考えよう</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>レポート（食育活動のリサーチ、実践）</li> <li>ワークシート</li> </ul>	<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品ロスの原因を理解しているとともに、食品ロス削減に関する取り組みの情報を収集・整理している。</li> </ul> <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>和食の特徴や食文化の伝承について考え、課題を見出している。</li> </ul> <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食と環境を関連づけて考え、具体的な取り組みにつなげようとしている。</li> </ul>	○	○	○	5
	合計						
							70