

高等学校 令和8年度（2学年用）教科 家庭科 科目 フードデザイン

教科： 家庭科 科目： フードデザイン 単位数： 2 単位

対象学年組： 21HR～27HR

教科担当者：

使用教科書：（フードデザイン／教育図書）

教科 家庭科 の目標：

- 【知識及び技能】 人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などについて、生活を主体的に営むために必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。
- 【思考力、判断力、表現力等】 家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して課題を解決する力を養う。
- 【学びに向かう力、人間性等】 様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。

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関する知識を身につけるとともに、それらに係る技能を身に付ける。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するための課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付ける。	食生活に関する諸問題に関心を持ち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付ける。

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
第1章 健康と食生活 【知識及び技能】 ・食事の意義や役割について理解する。 ・青年期の食生活について理解する。 ・食生活の問題点と、それによって引き起こされる生活習慣病について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 ・将来の健康の基礎が青年期の食生活と関係していることに気づく。 ・栄養素の摂取量や比率が変わることで、私たちにどのような影響があるか考える。 【学びに向かう力、人間性等】 ・青年期の食生活の特徴を自らの生活と比較し、食生活を改善しようとする態度を養う。	・指導事項 食事の意義と役割 食を取り巻く現状 ・教材 教科書、ワークノート、パワーポイント ・一人1台端末の活用	【知識及び技能】 ・食事の意義や役割について理解している。 ・青年期の食生活について理解している。 ・食生活の問題点と、それによって引き起こされる生活習慣病について理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 ・将来の健康の基礎が青年期の食生活と関係していることに気づいている。 ・栄養素の摂取量や比率が変わることで、私たちにどのような影響があるか考えている。 【学びに向かう力、人間性等】 ・青年期の食生活の特徴を自らの生活と比較し、食生活を改善しようとしている。	○	○	○	6
第2章 栄養素と食品 【知識及び技能】 ・食品の消化と吸収のしくみについて理解する。 ・栄養素の種類と役割について、科学的に理解する。 ・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】 ・からだの構成成分と栄養素の働きから、食事の大切さに気づく。 ・様々な食品についてまとめたり、発表したりする。 【学びに向かう力、人間性等】 ・からだの構成成分と栄養素の学習を、自らの健康と関連づけて考えようとする態度を養う。	・指導事項 栄養素と消化・吸収 各栄養素のはたらき 食品とその特徴 何をどれだけ食べる？ ・教材 教科書、ワークノート、パワーポイント、動画 ・一人1台端末の活用 ・調べ学習	【知識及び技能】 ・食品の消化と吸収のしくみについて理解している。 ・栄養素の種類と役割について、科学的に理解している。 ・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】 ・からだの構成成分と栄養素の働きから、食事の大切さに気づいている。 ・様々な食品についてまとめたり、発表している。 【学びに向かう力、人間性等】 ・からだの構成成分と栄養素の学習を、自らの健康と関連づけて考えようとしている。	○	○	○	8
調理実習 1. きゅうりとわかめの酢の物 2. にらと人参のチヂミ 3. 炊き込みご飯、味噌汁、卵焼き 4. マカロニグラタン、サラダ 5. プリン 【知識及び技能】 ・目的に応じた調理に必要な技能を身に付ける。 【学びに向かう力、人間性等】 ・自分や家庭の生活の充実向上を図るために実践しようとする態度を養う。	・指導事項 実習前の安全指導 調理の基礎 ・教材 動画	【知識及び技能】 ・目的に応じた調理に必要な技能を身に付けている。 【学びに向かう力、人間性等】 ・自分や家庭の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。	○		○	12
定期考査			○	○		1

2 学 期	<p>第3章 食品の選択と取り扱い</p> <p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の種類や危険性について知り、正しい予防ができるようになる。 ・遺伝子組換えやクローンなど、食に関する技術について理解する。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食の安全を確保するための方法を考える。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てようとする態度を養う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・指導事項 食品選択のコツ 食品の衛生と安全 食の安全を考えて選ぶ ・教材 教科書、ワークノート、パワーポイント ・一人1台端末の活用 	<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の種類や危険性について知り、正しい予防ができています。 ・遺伝子組換えやクローンなど、食に関する技術について理解している。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食の安全を確保するための方法を考えている。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てようとしている。 	○	○	○	6
	<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"> ・各様式の料理の特徴、マナーやサービスについて理解する。 ・各様式別料理のテーブルコーディネートの基本を理解する。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーブルコーディネートの基本をふまえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や環境作りを考える。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各様式別料理のマナーやサービスの技術を実生活に生かそうとする態度を養う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・指導事項 料理の様式 テーブルコーディネート ・教材 教科書、ワークノート、パワーポイント ・一人1台端末の活用 ・調べ学習 	<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各様式の料理の特徴、マナーやサービスについて理解している。 ・各様式別料理のテーブルコーディネートの基本を理解している。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーブルコーディネートの基本をふまえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や環境作りを考えている。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各様式別料理のマナーやサービスの技術を実生活に生かそうとしている。 	○	○	○	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"> ・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解する。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスの影響を理解し、自分や社会が取り組むべき問題について考える。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育の取り組みについて知り、主体的に取り組もうとする態度を養う。 ・日本の食文化について知り、継承の担い手としての意識をもたせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・指導事項 食育推進の取り組み 食文化を見つめる 食と環境について考えよう ・教材 教科書、ワークノート、パワーポイント ・一人1台端末の活用 ・調べ学習 	<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解している。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスの影響を理解し、自分や社会が取り組むべき問題について考えている。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育の取り組みについて知り、主体的に取り組もうとしている。 ・日本の食文化について知り、継承の担い手としての意識をもっている。 	○	○	○	8
	<p>調理実習</p> <p>1. 鮭のちゃんちゃん焼き、吸い物、さつまいもご飯</p> <p>2. キーマカレー、ナン、コールスロー、ラッシー</p> <p>3. 餃子、卵スープ、杏仁豆腐</p> <p>4. ハンバーグ、グラッセ、チーズケーキ</p> <p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・目的に応じた調理に必要な技能を身に付ける。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分や家庭の生活の充実向上を 	<ul style="list-style-type: none"> ・指導事項 実習前の安全指導 調理の基礎 ・教材 動画 	<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・目的に応じた調理に必要な技能を身に付けている。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分や家庭の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。 	○		○	8
	<p>定期考査</p>			○	○		1
3 学 期	<p>実践編 献立と調理</p> <p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立を作成するための留意点を理解する。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事のテーマを決め、それに応じた献立を考える。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立の作成の仕方を学び、実生活に生かそうとする態度を養う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・指導事項 献立を考える ・教材 教科書、ワークノート、パワーポイント ・一人1台端末の活用 	<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立を作成するための留意点を理解している。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事のテーマを決め、それに応じた献立を考えている。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立の作成の仕方を学び、実生活に生かそうとしている。 	○	○	○	7
	<p>調理実習</p> <p>1. ナポリタン、サラダ、マフィン</p> <p>2. ピザ、ガトーショコラ</p> <p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・目的に応じた調理に必要な技能を身に付ける。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分や家庭の生活の充実向上を図るために実践しようとする態度を養う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・指導事項 実習前の安全指導 調理の基礎 ・教材 動画 	<p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・目的に応じた調理に必要な技能を身に付けている。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分や家庭の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。 	○		○	4
	<p>定期考査</p>			○	○		1
						合計	
						70	