

年間授業計画 令和4年度 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) 対象:(第 4 学年) 単位数 2

教科担当者:名前 高橋 瞳 (☺)

使用教科書 教育図書 フードデザイン cooking&arrangement

使用教材

	指導内容 【年間授業計画】	科目フードデザインの具体的な指導目標 【年間授業計画】	評価の観点・方法	予定時数
4月	オリエンテーション	食事の意義と役割を考えさせる。	①関心・意欲・態度	2
	現代の食		②思考・判断・表現	2
	食の安全性		①関心・意欲・態度	2
5月	食品の表示	食品の特徴を理解させる。	①関心・意欲・態度	2
6月	食品の選び方	食材を選ぶことができるようにする	②思考・判断・表現	2
	食事の計画	基本的な調理技術を身につける	③技能	2
	調理実習①		①関心・意欲・態度	2
	調理実習②		②思考・判断・表現	2
	世界の食文化と料理の特徴		③技能	2
7月	テーブルマナーと料理の特徴	マナーを身につける	①関心・意欲・態度	2
	調理実習③	基本的な調理技術を身につける	③技能	2
9月	調理実習④	栄養素のはたらきを知る	①関心・意欲・態度	2
	栄養素の働き	味について考えることができる	②思考・判断・表現	4
	調理実習⑤	基本的な調理技術を身につける	③技能	2

	指導内容 【年間授業計画】	科目フードデザインの具体的な指導目標 【年間授業計画】	評価の観点・方法	予定時数
10月	栄養素の働き	栄養素のはたらきを知る	②思考・判断・表現、④知識・理解	6
11月	栄養バランスと献立	バランスのよい献立を考えることができる	①関心・意欲・態度、②思考・判断・表現、③技能	6
12月	栄養素の働き	栄養素のはたらきを知る	②思考・判断・表現	4
1月	食と環境	食の大切さを理解させる	①関心・意欲・態度	4
2月				
3月				