

年間授業計画

高等学校 令和6年度（1年次用） 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 1年次 E 組～ F 組

教科担当者： (E・F組前半：若井) (E・F組後半：田中)

使用教科書： (「フードデザイン」(実教出版)、副教材：「八訂準拠 カラーガイド食品成分表2024」(大修館書店)、「イラスト調理B00K」(実教出版))

教科 家庭 の目標：

- 【知識及び技能】 生活産業の各分野について体系的・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】 生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ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】 職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指して自ら学び、生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

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。

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 健康と食生活 【知識及び技能】 食事の意義と役割について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 健康な食生活の在り方に関する課題を発見し、その解決に向けて望ましい食習慣の形成や環境に配慮した食生活の工夫などについて考察する。 【学びに向かう力、人間性等】 健康と食生活について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	・指導事項 食事の意義と役割 食生活指針 衛生 ・教材 教科書・プリント	【知識・技能】 ・食事の意義と役割について理解している。 【思考・判断・表現】 ・健康な食生活の在り方に関する課題を発見し、その解決に向けて望ましい食習慣の形成や環境に配慮した食生活の工夫などについて考察している。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・健康と食生活について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	2
2 栄養素のはたらきと食事計画 【知識及び技能】 食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、栄養について理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 栄養について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 栄養について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	・指導事項 1 栄養素の役割 2 五大栄養素 炭水化物 脂質 たんぱく質 ビタミン ミネラル ・教材(教科書、プリント)	【知識・技能】 ・食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、栄養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・判断・表現】 ・栄養について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫している。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・栄養について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	6
定期考査			○	○		1
1 学期 3 調理の基本 【知識及び技能】 食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、調理について理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 調理について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 調理について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	・指導事項 包丁の基本 調理操作 加熱操作を用いた基礎調理(電子レンジ・オープン) 食品衛生と安全、計量 ・教材 教科書、プリント、計量カップ、計量スプーン、塩	【知識・技能】 ・食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、調理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。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・調理について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○		○	2

<p>4 フードデザイン実習</p> <p>【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、基本的な考え方や方法を理解するとともに、関連する技術を身に付ける。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現する。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。</p>	<p>・指導事項 切り方の基本 計量の方法 食品の旬 廃棄量を減らす調理の工夫 環境に配慮した片付け方 食品衛生と安全 調理実習 「切る」「計る」「和える」 「出汁」「焼く」「ゆでる」 「寄せる」</p> <p>・教材 教科書、プリント 「切る」「計る」「和える」 きゅうりの酢の物 「計る」「加熱操作」 カップケーキ 「出汁」かき玉汁 「焼く」鮭のムニエル 「ゆでる」粉ふき芋 「寄せる」果汁かん 「切る・和える」 マセドアンサラダ</p>	<p>【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、基本的な考え方や方法を理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考・判断・表現】 ・食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 ・フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	12
定期考査			○	○		1
<p>5 食品の特徴・表示・安全</p> <p>【知識及び技能】 食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、食品について理解するとともに、関連する技術を身に付ける。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食品について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫する。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 食品について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。</p>	<p>・指導事項 食品の特徴と性質</p> <p>・教材 教科書、プリント</p> <p>・一人1台端末の活用</p>	<p>【知識・技能】 ・食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、食品について理解している。</p> <p>【思考・判断・表現】 ・食品について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 ・食品について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	4
<p>6 フードデザイン実習</p> <p>【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、基本的な考え方や方法を理解するとともに、関連する技術を身に付ける。</p> <p>【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現する。</p> <p>【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。</p>	<p>・指導事項 切り方の基本 計量の方法 食品の旬 廃棄量を減らす調理の工夫 環境に配慮した片付け方 食品衛生と安全 調理実習 「和える」「寄せる」 「炒める」「切る」「出汁」</p> <p>・教材 「和える」「切る」涼拌糸 「寄せる」牛奶豆腐 「炒める」「切る」 豚肉と野菜の炒め物 「出汁」かき玉汁</p> <p>・一人1台端末の活用</p>	<p>【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、基本的な考え方や方法を理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考・判断・表現】 ・食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 ・フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	○	○	○	10
定期考査			○	○		1

2 学 期	7 フードデザイン実習 【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、基本的な考え方や方法を理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現する。 【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	・指導事項 切り方の基本 計量の方法 食品の旬 廃棄量を減らす調理の工夫 環境に配慮した片付け方 食品衛生と安全 調理学習 「炊く」「出汁」「和える」「焼く」「煮る」「寄せる」「計る」 ・教材 「炊く」白飯 「出汁」吉野鳥の吸い物 「和える」ほうれん草の胡麻和え 「焼く」ハンバーグステーキ 「煮る」にんじんのグラッセ 「寄せる」果汁ゼリー 「計る」食品の目測 ・一人1台端末の活用	【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、基本的な考え方や方法を理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 ・食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	8
	8 食品の特徴・表示・安全 【知識及び技能】 食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、食品について理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 食品について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 食品について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	・指導事項 食品の生産と流通 食品の選択と表示 ・教材 教科書、プリント ・一人1台端末の活用	【知識・技能】 ・食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、食品について理解している。 【思考・判断・表現】 ・食品について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫している。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食品について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。(態)	○	○	○	2
	9 料理様式とテーブルコーディネート 【知識及び技能】 食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、料理様式とテーブルコーディネートについて理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 料理様式とテーブルコーディネートについて課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 料理様式とテーブルコーディネートについて自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	・指導事項 料理様式と献立 テーブルコーディネート ・教材 教科書、プリント、 テーブルクロス、カトラリー ランチョンマット、季節の花等 ・一人1台端末の活用	【知識・技能】 ・食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、料理様式とテーブルコーディネートについて理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 ・料理様式とテーブルコーディネートについて課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫している。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・料理様式とテーブルコーディネートについて自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	2
	定期考査			○	○		1

3 学 期	10 栄養素のはたらきと食事計画	<ul style="list-style-type: none"> ・指導事項 食事摂取基準 食事計画 ・教材 教科書、プリント ・一人1台端末の活用 	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、栄養について理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫している。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 	○	○	○	5
	11 フードデザイン実習	<ul style="list-style-type: none"> ・指導事項 弁当の基本事項 切り方の基本 計量の方法 食品の旬 廃棄量を減らす調理の工夫 環境に配慮した片付け方 食品衛生と安全 災害時における食事計画 調理実習 ・教材 お弁当作り 災害時の献立 ・一人1台端末の活用 	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、基本的な考え方や方法を理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 	○	○	○	10
	12. 食育の意義と推進活動	<ul style="list-style-type: none"> ・指導事項 食育の意義と推進活動 災害時における食事計画 ・教材 教科書、プリント ・一人1台端末の活用 	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育を推進することの重要性を理解している。 ・家庭や学校及び地域で食育推進活動を推進するための関連する技術を身に付けている。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭や学校及び地域における食育の推進について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育の推進に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 	○	○	○	2
	定期考査			○	○		1
							合計 70