

5 社会福祉 【知識及び技能】 社会保障制度や社会福祉の重要性を理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 社会保障制度のしくみを踏まえて将来の課題に向けての課題を考える。 【学びに向かう力、人間性等】 支え、支えあう社会の大切さやボランティア活動を理解し、ボランティア活動に興味・関心が持てるようにし、実際の活動につなげる。	・指導事項 1節支えあって生きる 2節共生社会を生きる ・教材 家庭基礎 気づく力 築く未来（実教出版）Life Design 資料+成分表+ICT（実教出版） ・一人1台端末の活用 社会福祉先進国について調査し発表する。	【知識・技能】 社会福祉の意味、現在の社会福祉の状況、社会保障制度のしくみについて理解できる。 【思考・判断・表現】 社会福祉や社会保障制度のしくみについて、現在の生活課題と関連させながら考えることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】生涯を通しての社会福祉・社会保障や地域での支えあいのしくみについて意欲的に理解しようとしている。	○	○	○	2
6 ホームプロジェクト、学校家庭クラブ活動 【知識及び技能】 ホームプロジェクト、学校家庭クラブ活動の取り組みの意義を理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 ホームプロジェクト、学校家庭クラブ活動の進め方を知る。 【学びに向かう力、人間性等】 生活を見直し解決することを検討し、解決方法を探って実践する。	・指導事項 1節ホームプロジェクトとは 2節学校家庭クラブ活動とは ・教材 家庭基礎 気づく力 築く未来（実教出版）Life Design 資料+成分表+ICT（実教出版） ・一人1台端末の活用 情報を収集する	【知識・技能】 家族の生活時間や衣食住など自分が関心あること、また生活から見えてくる課題を探すことができ、それに対する解決方法を考えることができる。 【思考・判断・表現】 自身の活動についてレポートにまとめることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 生活の充実・向上に向けて行動を起こす。	○	○	○	3
7 食生活をつくる 【知識及び技能】 家族の食生活の計画と管理や衛生と安全に配慮して調理することができるようになる。	・指導事項 1節私たちの食生活	【知識・技能】栄養・食品・調理に関する知識を生かしながら献立を作成することができる。調理実習を通して調理技術を身につけ、献立作成から後片付けまでの流れを計画し実践できる。	○	○	○	2
定期考査			○	○		1

2 学期	ホームプロジェクトの発表 【思考力、判断力、表現力等】 食の安全と環境に配慮した食生活を送ることができるようになる。 【学びに向かう力、人間性等】 健康で豊かな食生活をするための気づきや工夫を理解する。	・指導事項 2節栄養と食品のかかわり 3節食品の選び方と安全 4節食事の計画と調理 調理実習 第1回日本調理 第2回西洋調理 5節これからの食生活を考える ・教材 家庭基礎 気づく力 築く未来（実教出版）Life Design 資料+成分表+ICT（実教出版） ・一人1台端末の活用 栄養価計算をし栄養バランスを検討する。世界の食料事情を調査する。	【思考・判断・表現】 日本の食生活の課題を調査などから発見し、解決の方法について自分の考えをまとめることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 調理実習において、積極的に参加し取り組もうとしている。	○	○	○	18
	8 衣生活をつくる 【知識及び技能】 衣服素材の種類、繊維の種類と特徴、衣服素材の性能について理解し、用途に応じた素材の選択ができるようにする。 【思考力、判断力、表現力等】 環境に配慮した衣生活について世界の動向を学び、自分たちができることを考える。 【学びに向かう力、人間性等】 衣服の表示にはどのような種類があるのか、なぜついているのかを理解し、購入から洗濯などの管理に役立てる。	・指導事項 1節人と衣服のかかわり 2節衣服の素材の種類と特徴 3節持続可能な衣生活をつくる ・教材 家庭基礎 気づく力 築く未来（実教出版）Life Design 資料+成分表+ICT（実教出版） ・一人1台端末の活用 持続可能な衣生活の現状と課題について調査する。	【知識・技能】 衣服材料の性能と特徴、衣服管理についての科学的な知識を身につけることによって、衣服を適切に選択し管理することができる。 【思考・判断・表現】 衣服材料・衣服管理についての知識を身につけ、実生活での衣服管理において適切な判断ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 自分の衣生活を取り巻く状況について関心を持ち、衣生活の改善・向上に積極的に取り組もうとする。	○	○	○	8
	定期考査			○	○		1
3 学期	9 消費生活 【知識及び技能】 契約、多様な販売や支払い方法、問題商法について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 資源・環境に配慮した生活スタイルについて考え、実行できる。 【学びに向かう力、人間性等】 家庭経済と国民経済、国際経済の関係性に気づく。家計の収支、予算生活の必要性について理解する。	・指導事項 1節消費行動と意思決定 2節消費生活の現状と課題 3節消費者に権利と責任 4節ライフスタイルと環境 5節暮らしと経済 ・教材 家庭基礎 気づく力 築く未来（実教出版）Life Design 資料+成分表+ICT（実教出版）	【知識・技能】 消費行動における意思決定の過程とその重要性について理解でき、また契約についての知識を身につけている。 【思考・判断・表現】 消費行動と環境とのかかわりについて、生活と関連させながら課題を見つけ、解決の方向性を判断することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 経済的自立を考えながら、家庭経済・国民経済のしくみや家計の特徴について、積極的に理解しようとし、短期・長期の経済計画について意欲的に取り組もうとしている。	○	○	○	12
	10住生活をつくる 【知識及び技能】 健康的な室内環境をつくるためのさまざまな要素を理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 家庭内事故や災害について学習し、安全な住まい環境について理解する。 【学びに向かう力、人間性等】 住まいとエネルギー、まちづくりなどの観点から、持続可能な住まいとは何か考える。	・指導事項 1節人間と住まい 2節住まいを計画する 3節健康に配慮した快適な室内環境 4節安全な住まい 5節持続可能な住まいづくり ・教材 家庭基礎 気づく力 築く未来（実教出版）Life Design 資料+成分表+ICT（実教出版） ・一人1台端末 住まいの現状と課題について調査する。	【知識・技能】 日照・採光、通風・換気、暖房・冷房、騒音・遮音など健康的な住まい環境における知識が理解できる。 【思考・判断・表現】 安全な住まいづくりや快適住環境のためにどのような課題があるのか見つけることができ、その課題解決のための方策を考えることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 安全で快適な住まいや、社会環境・地域環境についての知識を身につけ、現在の住生活の課題についても認識しよりよい住生活の創造に向けて意欲的に取り組もうとする。	○	○	○	6
	定期考査			○	○		1

年間授業計画

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 3 学年 1 組～ 6 組 必修選択 フードデザイン

使用教科書：（ 教育図書 フードデザイン Food Changes LIFE ）

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】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。
- 【学びに向かう力、人間性等】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。

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体系的に理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を見出し、思考を深め、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身に付けている。	食生活に関する諸問題に関心を持ち自ら学び、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする態度を身に付けている。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学 期	・食べることは生きるための意味合いだけでなく、さまざまな役割があることを理解するとともに、家族や仲間と共に食事する意義を知る。 ・食生活と生活習慣病の関係を理解し、どのような点に注意すればよいかを考える。	1 健康と食生活 ① 食事の意義と役割 ② 食を取り巻く現状	・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。 ・生活習慣病の原因や症状を調べ、話し合ったり発表したりすることができている。 ・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察している。	○	○	○	3
	・日々の食生活から消化・吸収された栄養素が私たちのからだをつくっていることを理解する。 ・五大栄養素の代謝について理解する。 ・加工食品や健康食品などの食品について正しい知識を身に付ける。 ・食品の安全を守るためにさまざまな制度があることを理解している。	2 栄養素と食品 ① 栄養と消化・吸収 ② 各栄養素のはたらき ③ 食品とその特徴 ④ 何をどれだけ食べる？ 3 食品の選択と取り扱い 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	・栄養素の種類と役割について、科学的に理解している。 ・健康食品の種類と気をつけるべき情報を収集、整理している。 ・からだの中で栄養素がどのような働きをするのかを考え、各ライフステージにおける食事の課題を発見し、その解決に向けて工夫している。 ・食品を選ぶ際に、安全や衛生に配慮して適切に判断している。	○	○	○	6
	・調理にはさまざまな機能があることを理解する。 ・調理器具の特徴としくみを理解し、正しく使用できるようになる。	4 献立と調理 ① なぜ調理するのか ・安全性の向上 ・栄養性の向上 ・おいしさの向上 ② 調理操作と調理器具	・食べ物のおいしさに関わる要因について考察している。 ・調理操作が料理の出来上がりに与える影響を、具体的に考え、工夫している。	○	○	○	4
	・食事テーマを設定し、それに応じた献立を具体的に考える。 ・和風料理、洋風料理、中国料理、多国籍料理、行事食など、さまざまな献立に取り組み、調理技術を習得する。	③ 献立を立ててみよう ・献立の構成 ・献立作成の要素 ・献立を立てる ④ 調理実習 ・和風料理 ・洋風料理	・献立の構成や栄養、嗜好、費用、食品、調理法、季節感などの要素を理解している。 ・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。	○	○	○	10
	定期考査			○	○		1

2 学 期	・和風料理、洋風料理、中国料理、多国籍料理、行事食など、さまざまな献立に取り組み、調理技術を習得する。	・中国料理 ・多国籍料理 ・行事食 ・SDGsを意識して調理をもっと楽しもう！	・衛生面と安全に配慮した食品の取り扱いと、調理操作を身に付けている。 ・環境に配慮した食材の選択や調理方法を考え、工夫している。	○	○	○	6
	・各様式別料理の特徴を理解する。 ・各様式の献立構成、食卓構成、作法を理解する。 ・各様式に適した献立作成や供応に伴うマナーやサービスの技術を身に付ける。 ・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の技術を身に付ける。 ・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、実践できるようにする。	5 各国料理とコーディネート ①料理の様式 ・ 日本料理の様式 ・ 西洋料理の様式 ・ 中国料理の様式 ② テーブルコーディネート ・ テーブルコーディネートとは ・ テーブルコーディネートを考える手順 ・ 五感にうったえる要素 ・ 日本料理のコーディネート ・ 西洋料理のコーディネート ・ 中国料理のコーディネート	・各様式別料理の特徴や献立構成について理解している。 ・各様式別料理の作法に関するマナーやサービスを身に付けている。 ・目的に応じたテーブルコーディネートの技術を身に付けている。 ・食べる人に配慮した献立やサービスの方法について判断することができる。 ・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。 ・各様式別料理の献立や作法について興味を持ち、具体的に取り組もうとしている。	○	○	○	15
	・現代の食生活を見直すために食育の大切さを理解する。 ・食育について、家庭・学校・地域・企業それぞれの取り組みについて知り、主体的に取り組むことができるようになる。 ・食は生活と密着したものであり、地域やライフスタイルに合わせて多様な文化を作り上げてきたことを知る。 ・日本の食料自給率の現状と問題点について理解する。	6 食育と食育推進活動 ①食育推進の取り組み ・ 食育基本法 ・ 食育の推進体制 ・ 家庭、学校、地域等における食育の推進 ② 食文化を見つめる ・ 食と文化のかかわり ・ 日本の食文化 ③ 食と環境について考えよう ・ 食品はどこから来るのか ・ 食品とごみ問題	・食育基本法、食育推進計画等の目的や概要を理解している。 ・食と生活の関わりを、郷土料理や季節などを意識しながら考察している。 ・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。 ・食育を家庭、地域、企業はどのように推進しようとしているかに意識、関心を持ち、主体的に考えようとしている。	○	○	○	4
	定期考査			○	○		1
3 学 期		個人指導		○	○	○	10
		個人指導		○	○	○	10