

東京都立芝商業高等学校 令和4年度 教科(家庭) 科目(フードデザイン) 年間授業計画

教科: 家庭科 科目: 家庭基礎 単位数: 2単位

対象学年組: 第3学年

使用教科書: (フードデザイン(実教出版))

	指導内容	科目フードデザインの具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当時数
4月	食事の意義と役割、食を取り巻く現状	食べることは生きるため以外にもさまざまな意味があることを理解する。栄養の摂取状態について知る、食の外部化や食料自給率の低下などについて正しい知識を身につけ自分の考えを持つ	プリント課題の取り組み、観察(授業に取り組む態度や発言)	5
5月	栄養素の働きと健康に必要な栄養素について	食物摂取の必要性や、健康を維持するために必要な栄養摂取量、ライフステージごとの栄養摂取の特徴を理解する。各栄養素の働きや役割を理解する。各栄養素の必要性を理解し、バランスよく摂取する重要性を理解する。	プリント課題の取り組み、観察(授業に取り組む態度や発言)、実習の取り組みや実習後のレポート	5 6
6月	消化吸収の仕組みと食品の特徴①乳・乳製品②卵③魚介類④肉類	食品に含まれる栄養成分が、体内で消化、吸収される過程を理解する。さまざまな食品についてその特徴とその調理性、加工について理解する。	プリント課題の取り組み、観察(授業に取り組む態度や発言)、実習の取り組みや実習後のレポート	8
7月	食品の特徴⑤野菜類、⑥豆類、⑦果物類、⑧イモ類	さまざまな食品について、その特徴と調理性、加工について理解する。それぞれの食品と栄養素について関連づけて学習し、日常の食品から効率的に栄養素を摂取できるようになる。	興味、関心、理解、プリント課題の取り組み、観察(授業に取り組む態度や発言)、実習の取り組みや実習後のレポート	8
8月				

9月	調理の基本、調理手法別	調理は食品を食事の目的に合うように作り変えていることを理解する。調理の手法を理論的に学ぶことで、実際の調理をする下準備や応用ができるようにする。	興味、関心、理解、プリント課題の取り組み、観察（授業に取り組む態度や発言）、実習の取り組みや実習後のレポート	8
10月	ライフステージと食事計画、献立作成	年齢、性別、運動量などによって、必要とされる栄養素違いがあることを知りライフステージごとの特徴を理解する。献立を作成するための留意点を理解し望ましい献立作成ができる能力を身につける。	興味、関心、理解、プリント課題の取り組み、観察（授業に取り組む態度や発言）、実習の取り組みや実習後のレポート、献立作成レポート	8
11月	テーブルコーディネートと行事	テーブルコーディネートの基本を踏まえ、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つける。	興味、関心、理解、プリント課題の取り組み、観察（授業に取り組む態度や発言）、実習の取り組みや実習後のレポート	8
12月	様式別の献立と調理・食事作法	日本料理、西洋料理、中華料理のそれぞれの特徴を理解する。各様式の献立作成、食卓構成、作法やそれに応じたマナーを身につける。	興味、関心、理解、プリント課題の取り組み、観察（授業に取り組む態度や発言）、実習の取り組みや実習後のレポート	8
1月 2月 3月	食文化を見つめる、地域と食事	食は生活と密着したものであり、地域や時代によって様々な文化を創り上げてきたことを知る。地域の特性や概要を理解する。	興味、関心、理解、プリント課題の取り組み、観察（授業に取り組む態度や発言）、実習の取り組みや実習後のレポート	6