

第1期	6章 フードデザイン実習 【知識及び技能】 日常食、行事食など用途に適した献立が作成できる。 【思考力、判断力、表現力等】 基礎的な題材から始めて、段階的に調理技術の向上をはからせる。 【学びに向かう力、人間性等】 自分および家族の健康を考えた献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりについて知り、意欲・関心を持って実践することができる。	・教材（教科書・資料集） ・ワークシート ・一人1台端末を活用して、映像資料の確認や課題の配布を行い、学習活動を支援する。 ・調理実習 等	【知識・技能】 具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理について、理解できる。 【思考・判断・表現】 具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立を考えることができる。作成した献立に適した食品を選択する事ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。	○	○	○	14
第3学期	5章 料理様式とテーブルコーディネート 【知識及び技能】 日本料理、西洋料理、中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 様式ごとのテーブルコーディネートの特徴を考え、実践させる。 【学びに向かう力、人間性等】 様々な料理様式について関心を持ち、食卓を演出しようとする意欲・関心を養う。	・教材（教科書・資料集） ・ワークシート ・一人1台端末を活用して、映像資料の確認や課題の配布を行い、学習活動を支援する。 ・調理実習 等	【知識及び技能】 様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身につけることができる。 【思考力、判断力、表現力等】 食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて、目的に応じた適切な選択ができる。 【学びに向かう力、人間性等】 日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式について、それぞれの特徴に関心を持とうとしている。	○	○	○	16
	7章 食育 【知識及び技能】 食育基本法の内容について理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 食についての課題を見だし、食育活動について考える力を養う。 【学びに向かう力、人間性等】 食育の意義と活動に関心を持とうとし、実践する態度を養う。	・教材（教科書・資料集） ・ワークシート ・一人1台端末を活用して、映像資料の確認や課題の配布を行い、学習活動を支援する。 ・調理実習 等	【知識及び技能】 食育活動について情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。 【思考力、判断力、表現力等】 食についての課題を見だし、その解決を目指した食育活動について思考を深めることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食育の意義と活動に関心を持とうとしている。	○	○	○	4
							70