

教科 科目名	家庭科	学年・科目群	3学年・選択B	家庭基礎での学習を基に実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。
	フードデザイン	単位数(年間授業時数)	3単位(105時間)	

**学習目標**  
～科目で身に付けられる「ちから」～

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

三つの柱	(1)	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。
	(2)	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、食生活をより豊かになるべく合理的かつ創造的に解決する力を養う。
	(3)	学びに向かう力、人間性等	食生活の充実に目指して自ら学び、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。

教科書材  
【教科書】フードデザイン

ポイント

(1)課題はクラスルームで配布します。毎回の授業で提出してもらいますので、指示に従って提出してください。  
(2)欠席者も課題は提出してもらいます(評価に入れます)。わからない所は先生・友達に聞き、必ず提出してください。  
(3)課題はチェックし、評価入力後、返却をいたします。再評価を受けたい生徒は再提出をしてください。  
(4)実習ではエプロン・三角巾(全員必須)を使用します。全員準備してください。  
(5)課題設定→実習前の学習(座学・実習準備)→実習→振り返り→次回への課題設定の流れで行います。  
(6)毎回の評価では基本的に1～5点で評価をします。A=85%以上 B=45%~84% C=44%

学習評価	評価の観点		
	a	知識・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ている。
	b	思考・判断・表現	食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活をより豊かになるべく合理的かつ創造的に解決することができる。
	c	主体的に取り組む態度	食生活の充実に目指して自ら学び、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んでいる。

学期	月	単元名	学習内容	このように学ぶことで...	こんな力が身に付きます	評価の方法	時数
前期	4	1章 食生活と健康	(1)食事の意義と役割 (2)食を取りまく現状	○自己実現・実生活を踏まえて、課題に取り組む。 ○実習では、テーマ・目標を持って取り組む。	知 課題・発表・GW 思 課題・発表・GW 主 課題・発表・GW	5	
	4・5	2章 栄養素の働きと食事計画	(1)からだのしくみと食べ物 (2)炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル *各栄養素の調理実習(5回) (3)その他の物質 (4)消化と吸収 (5)食事摂取基準と食事計画 (6)ライフステージと栄養計画	○自己実現・実生活を踏まえて、課題に取り組む。 ○実習では、テーマ・目標を持って取り組む。 ○座学で学んだ知識を実習で確認し、定着させると共に実生活を改善する機会とする。 ○他者と共同し、実習に取り組む。 ○自己の苦手なところを改善するよう努力する。	知 課題・GW・実習 思 課題・GW・実習 主 課題・GW・実習	15	
	6	3章 食品の特徴・表示・安全	(1)食品の特徴と性質 *各食品の調理実習 (2)食品の選択と表示 (3)食品の衛生と安全	○自己実現・実生活を踏まえて、課題に取り組む。 ○実習では、テーマ・目標を持って取り組む。	知 課題・GW・実習 思 課題・GW・実習 主 課題・GW・実習	10	
	7・9	4章 調理の基本	(1)調理とおいしさ 課題研究型調理実習(3回) ア各グループでの課題設定 イ課題研究、実習計画 ウ実習 エ振り返りと研究結果まとめ (2)調理操作 (3)調味操作	○自己実現・実生活を踏まえて、課題に取り組む。 ○実習では、テーマ・目標を持って取り組む。 ○座学で学んだ知識を実習で確認し、定着させると共に実生活を改善する機会とする。 ○他者と共同し、実習に取り組む。 ○自己の苦手なところを改善するよう努力する。	知 課題・GW・実習 思 課題・GW・実習 主 課題・GW・実習	20	
後期	10	5章 料理様式とテーブルコーディネート	(1)料理様式と献立 日本料理と外国料理の研究実習(2回) (2)テーブルコーディネート(1回)	○自己実現・実生活を踏まえて、課題に取り組む。 ○実習では、テーマ・目標を持って取り組む。	知 課題・GW・実習 思 課題・GW・実習 主 課題・GW・実習	15	
	11	6章 フードデザイン実習	(1)実生活と日常食の課題研究(2回) *1か月間のホームプロジェクト (2)テーマ別課題研究型実習(3回) ア各グループでの課題設定 イ課題研究、実習計画 ウ実習 エ振り返りと研究結果まとめ	○自己実現・実生活を踏まえて、課題に取り組む。 ○実習では、テーマ・目標を持って取り組む。 ○座学で学んだ知識を実習で確認し、定着させると共に実生活を改善する機会とする。 ○他者と共同し、実習に取り組む。 ○自己の苦手なところを改善するよう努力する。	知 課題・GW・実習 思 課題・GW・実習 主 課題・GW・実習	15	
	12	7章 食育	(1)食育の意義と推進活動 *食育のゲームを考えよう。 *保育園実習	○座学で学んだ知識を実習で確認し、定着させると共に実生活を改善する機会とする。 ○他者と共同し、実習に取り組む。	知 課題・発表・実習 思 課題・発表・実習 主 課題・発表・実習	10	
	1	6章 フードデザイン実習	(1)テーマ設定と調理実習 *弁当実習 *学んだことを生かした研究調理実習と実践の発表	○自己実現・実生活を踏まえて、課題に取り組む。 ○実習では、テーマ・目標を持って取り組む。	知 課題・GW・実習・発表 思 課題・GW・実習・発表 主 課題・GW・実習・発表	15	
							105
教科 横断	単元	6章 フードデザイン実習					
	関連	防災訓練	防災1日教育で防災食を作る。				