

科 目 名	フードデザイン	家庭科 選択 3年次・2単位
目 標	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えるよう合理的かつ創造的に解決する力を養う。 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。	
位 置 づ け	家庭基礎の食物分野からさらに専門的、発展的に学ぶ科目です。実習を通して主体的かつ協働的に取り組む姿勢を身に付け、食育推進を担える力を身に付ける。	

■使用する教材

- ・教科書「フードデザイン」（実教出版）
- ・資料集「2022 オールガイド食品成分表」（実教出版）
- ・自作プリント

■学習する単元とおおよその時期

- ・食生活と健康【4～6月】
- ・フードデザイン実習 料理様式とテーブルコーディネート【7～10月】
- ・栄養素のはたらきと食事計画【7～10月】
- ・フードデザイン実習 食品の特徴・表示・安全【11～12月】

■授業の流れ、予習・復習を含めた学習方法

調理実習を10回以上予定しています。衛生面に配慮し、安全に実施出来るようしっかりと準備をしましょう。家庭生活においても積極的に食と関わりましょう。食とSDGsはどのような関係があるのかを考えていきます。課題を発見し解決していくためにも、新聞に目を通す習慣をつけましょう。

■観点別評価について

観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価基準 A	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。	人々の健康の保持推進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。
B	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見	人々の健康の保持推進と健全な食生活の実現を図るために、学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適

	互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得しようと努力している。	するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決する努力をしている。	切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、計画・実践することができる。また習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用しようとしている。
C	上記が達成できていない	上記が達成できていない	上記が達成できていない
評価の 場面	単元テスト 技能試験 調理実習 課題の提出内容	課題の提出内容 単元テスト 授業中の発言内容	授業の参加態度 課題の提出状況