

# 令和8年度 年間指導計画

A科:生物科学科 B科:環境科学科 C科:食農科学科

教科名	家庭	科目名	フードデザイン	単位数	3	履修学年・クラス	2C(食物)
担当者	使用教材 フードデザイン Food Changes LIFE 教育図書						
学習目標	<p>○栄養、食品、献立、調理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。</p> <p>○食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、合理的かつ創造的に解決する力を養う。</p> <p>○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に主体的かつ協動的に取り組む態度を養う。</p>						
学習方法	<p>○栄養の役割や種類について、具体的な食品を取り上げて学習する。</p> <p>○食品選択と取り扱いについて、日常の方法を振り返り、安全な食生活の送り方を考える。</p> <p>○家庭科技術検定食物調理3級、2級の受験を通して、指定の条件に応じた日常食の献立作成をし、基本的な調理技術を実践的に身につける。</p>						
学習評価	評価の観点	科目の評価の観点の趣旨					
	知	知識・技能(技術)	栄養、食品、献立、調理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。				
	思	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、合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。				
	態	主体的に取り組む態度	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に主体的かつ協動的に取り組む態度を身に付けている。				
※定期考査については、上記の観点それぞれについて学習内容に応じて適切に配分しています。							

学期	単元(題材)	学習内容	評価の観点			単元(題材)の評価規準	評価方法
			知	思	態		
前期 中間	第2章 栄養素と食品 1 栄養素と消化・吸収	①からだは何でできている? ②消化・吸収のしくみ ③栄養素の役割	○	○	○	[知] 栄養素の役割、種類を科学的に理解している。 栄養素が消化吸収される過程を理解している。 栄養素の特徴をふまえて調理実習に結びつけ、知識を生かそうとしている。 [思] 栄養素の特徴を踏まえて、適切に摂取する方法を考えまとめている。 [態] からだと栄養素の関係について関心を持ち、主体的に学んでいる。	・授業態度 ・学習プリント ・課題提出 ・小テスト
	2 各栄養素のはたらき	①炭水化物 ②脂質  ※食物調理技術検定3級について	○	○	○		
前期 末	2 各栄養素のはたらき	※食物調理技術検定3級受験 ③たんぱく質 ④ビタミン ⑤無機質(ミネラル) ⑥水とその他の栄養素	○	○	○	[知] 栄養素の役割、種類を科学的に理解している。水の役割を理解している。 基本的な調理技術を取り入れた日常食の調理に必要な技術を身に付けている。 指定された料理に適した調理操作ができる。 [思] 栄養素の特徴をふまえて、日常の食事から適切に摂取する方法を考えている。 [態] からだと栄養素の関係について関心を持ち、主体的に学んでいる。 基本的な日常食の調理実習に積極的に取り組んでいる。	・授業態度 ・学習プリント ・課題提出 ・考査
			○	○	○		

後期 中間	実践編 献立と調理 献立を立ててみよう	※食物調理技術検定2級について ①献立の構成 ②献立作成の要素 ③献立を立てる	○	○	○	[知] 食べ物の味が影響を受けている要素を理解している。 各ライフステージの栄養について理解している。 ライフステージに望ましい献立作成を行う能力が身につけている。 [思] 調理操作やおいしさに関わる要因について思考を深めることができる。 ライフステージに望ましい献立を具体的に考え、工夫している。 [態] 献立作成のための情報収集に主体的・積極的に取り組んでいる。さまざまな調理操作を試してみる意欲がある。	・授業態度 ・学習プリント ・献立作成 ・小テスト
	第4章 調理してみよう 1なぜ調理するのか 第2章 栄養素と食品 4何をどれだけ食べる?	①安全性の向上 ②栄養性の向上 ③おいしさの向上  ①日本人の食事摂取基準 ②食品群別摂取量のめやす ③ライフステージと栄養	○	○	○		
後期 末	第3章 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食の栄養を考えて選ぶ	※食物調理技術検定2級受験 ①食品の選択 ②食品の表示 ①食中毒とは? ②食中毒の種類 ③食中毒の予防 ①食の安全を考える ②添加物 ③食の安全制度と情報	○	○	○	[知] 食品の取り扱いや食中毒の特徴を理解し、選択や予防に関する必要な知識を身につけている。 日常食の調理に必要な技術を身につけ、指定された課題に適した調理操作ができる。 食品情報の適切な見方が身につけている。 [思] 安全な食生活に関する情報を適切に活用できるよう考え、まとめている。 [態] 適切な食品選択や食品の安全性に関心を持ち、主体的に考え行動しようとしている。	・授業態度 ・学習プリント ・課題提出 ・考査
			○	○	○		