

2 学 期	<p>2章 栄養素のはたらきと食事計画</p> <p>5 ビタミン</p> <p>6 ミネラル</p> <p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人が食品の摂取により栄養をどのように取り入れているか、食べ物が体内でどのように消化・吸収され、活用されているかを理解する ・各種栄養素の特徴と体内でのはたらき、代謝について理解する <p>10 7 水・その他の物質</p> <p>8 消化と吸収</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各栄養素の体内での消化・吸収の過程を理解する <p>11 ※はたのう市場に向けての調理実習</p> <p>9 食事摂取基準と食事計画</p> <p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「食事摂取基準」の考え方を理解する ・食生活の現状「日本人の食事摂取基準」「食品群別摂取量の目安」を活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかす <p>6章 実習</p> <p>⑤和食、⑥中華、⑦クリスマス、⑧正月献立</p>	<p>評価方法①【小テスト】</p> <p>評価方法⑥【レポート作成】</p> <p>評価方法③【調理実習の記録】、④【調理実習の状況】</p>	<p>評価方法①【定期考査】</p> <p>評価方法①【定期考査】</p>
3 学 期	<p>7章 食育</p> <p>1 食育の意義と推進活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育基本法について理解する ・食育活動について調べ、食育について考えを深める <p>2</p> <p>6章 実習</p> <p>3 ⑨桃の節句 ⑩ヘルスメイトによる食育献立</p>	<p>評価方法⑥【伝統食についてのレポート作成】</p> <p>評価方法③【調理実習の記録】、④⑤【調理実習の状況】</p>	<p>評価方法①【定期考査】</p>