

教科	家庭	科目	栄養	単位数	2 単位	学年	3 年	コース	L健康福祉
使用教科書	フードデザイン 新訂版(実教出版)		使用副教材等	カラーガイド食品成分表「食べる」こと楽しさを知る(大修館書店)					

目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の機能と代謝、各ライフステージにおける栄養、労働・スポーツと栄養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。 ・食生活の現状から栄養に関する課題を発見し、栄養面で健康の保持増進を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 ・栄養状態の改善の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 		
評価の観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の特徴や調理操作、料理様式について理解する ・食品、衛生等に関する知識を活用し調理する ・健康の保持増進につながる適切な献立作成を行う 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題を発見し、解決する方法を考え表現する 	<ul style="list-style-type: none"> ・計画、実践し、取り組みを振り返る ・課題に取り組み解決むけて自主的に調べ学習をする
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ①食品の特徴や調理操作、料理様式について理解している ②適切な献立作成ができる ③調理上の基本的事項を理解し、適切な調理技術を身に付けている 	<ul style="list-style-type: none"> ④課題を発見し、解決する方法を考え、表現することができる ⑤習得した知識や技能をいかし、効率よく調理することができる 	<ul style="list-style-type: none"> ⑥計画、実践し、取り組みを振り返ることができる ⑦課題に取り組み、解決にむけて自主的な調べ学習ができる

担当者からのメッセージ	2年次の学びをさらに深め、特に食品の栄養的役割やライフステージの特徴に重点を置いて学習します。栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識や、ライフステージに応じた献立作成の技術を習得し、食事を総合的にデザインする能力と実践力を身に付けることを目指します。
-------------	---

学期	月	学習内容 学習のねらい	観点別評価規準	
1	4	2章 栄養素のはたらきと食事計画 10 ライフステージと栄養計画 ・各ライフステージの特徴、食事・栄養の役割を理解する ・「日本人の食事摂取基準」「食品群別摂取量の目安」を活用し、それぞれのライフステージに応じた食事計画を行う	評価方法②【各ライフステージに応じた献立作成】 ※以下、ライフステージに関する調理実習前に献立作成、評価	
		3章 食品の特徴・表示・安全 ※毎時取り扱う 1 食品の特徴と性質 ・食品の持つ特徴を把握し、調理上の性質や加工品を理解し、調理にいかす		評価方法①【定期考査】
		4章 調理の基本 ※毎時取り扱う 1 調理とおいしさ ・調理の目的や食べ物のおいしさについて理解する		
		2 調理操作 ・基本的な調理操作について理解し、調理にいかす		
		3 調味操作 ・基本的な調理器具の特徴を理解する		
		・飾り切りの技術を身に付ける		
7	5	3 調味操作 ・基本的な調味操作について理解し、調理にいかす ※以下、調理実習で扱う食品、調理操作、調理器具について学習する	評価方法③【飾り切りできばえ】 評価方法⑤【実習の状況】 評価方法④⑥【調理実習の記録】	
		6章 実習 ①飾り切り、②子どもの日(幼児食)、③洋食、 ④中華 ※はたのう市場に向けての調理実習		評価方法①【定期考査】

2	<p>5章 料理様式とテーブルコーディネート</p> <p>1 料理様式と献立</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本料理、西洋料理、中国料理の様式を理解する ・日本料理、西洋料理、中国料理の献立の特徴を理解する ・食事のマナーを理解し、身に付ける ・料理の特徴を踏まえ、献立作成をする ・作成した献立の調理を行う <p>2 テーブルコーディネート</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和洋中のテーブルコーディネートについて理解する ・室内の食空間作りについて理解し、調理に取り入れる <p>6章 実習</p> <p>⑤洋食(学童期献立)、⑥中華、⑦自由献立(思春期・青年期献立)、⑧和食:正月</p>	<p>評価方法②【献立表】</p> <p>評価方法⑦【調べ学習】【話し合い活動】</p>	<p>評価方法①【定期考査】</p>
3	<p>第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具体例を知ること で、食育の役割や効果について考えを深める <p>6章 実習</p> <p>⑨自由献立(成人期)、⑩会食</p>	<p>評価方法④⑦【調べ学習】【レポート】</p> <p>評価方法⑤【実習の状況】</p> <p>評価方法④⑥【調理実習の記録】</p>	<p>評価方法①【定期考査】</p>