

教科	家庭	科目（単位数）	フードデザイン（2）	学年	3	類型	文I
----	----	---------	------------	----	---	----	----

学習目標	食生活の現状を理解し、食生活を総合的にデザインする知識と技術を習得する
------	-------------------------------------

期間	単元（学習内容）	学習の到達目標	自己評価
年度初～ 1学期 中間考査	第1章 食事の意義と役割 ・食事の意義と役割 ・食をとりまく現状 ・調理実習	・調理とおいしさの関係を理解する ・現代食生活の課題について理解する ・ゆで卵の調理性を通して熱を理解する ・食品の褐変とその特徴を理解する	取組 ABCD 理解 ABCD 関心 ABCD
1学期中間～ 期末考査	第2章 栄養素の働きと食事計画 ・からだのしくみと食べ物 ・炭水化物、脂質、蛋白質 ・ビタミン、ミネラル ・調理実習	・3大栄養素を理解する ・5大栄養素を理解する ・各栄養素が効率的に摂れる調理を考える	取組 ABCD 理解 ABCD 関心 ABCD
1学期期末～ 2学期 中間考査	・食事摂取基準と食事計画 ・ライフステージと栄養計画 ・調理実習	・1日に必要な栄養を摂る食事計画を立てる ・乳幼児や傷病者など一人一人のからだに合った食事計画を立てる	取組 ABCD 理解 ABCD 関心 ABCD
2学期中間～ 期末考査	第3章 食品の特徴と表示・安全 ・食品の特徴と性質 ・食品の生産と流通 第5章 料理様式とテーブルコーディネート	・食の安全について理解する ・テーブルコーディネートを理解する	取組 ABCD 理解 ABCD 関心 ABCD
2学期期末～ 年度末	第6章 献立作成	・郷土食や行事食を調べる ・地域の特徴に合った食事を考える	取組 ABCD 理解 ABCD 関心 ABCD

使用教材 (教科書・副教材)	教科書「フードデザイン」実教出版
学習方法	授業のテーマに沿った実験・実習を通して、栄養や調理性について考え、その理論を理解すること。
評価方法	定期考査7割、平常点3割（課題提出、調理作品など）