

教科	家庭	科目	食文化
年次	3 年次・専情	単位数	2
教科書	『調理 BOOK』 実教出版		
科目目標	<ul style="list-style-type: none"> ・日本と世界の食文化に関する知識と技術を習得する。 ・食文化の「伝承」と「創造」に貢献できる力を養う。 		

期間	教科書 範囲	学習内容	到達目標	評価方法
年度当初～ 前期中間考査		<ul style="list-style-type: none"> ・食文化の成り立ち ・日本の食文化 ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本や諸外国の食文化の成り立ちの要因について理解できるようになる。 ・各時代の食生活の変遷について理解できるようになる。 ・牛深高校にある食材を収穫し、保存食づくりや食材を用いた調理をすることができるようになる。 ☆草餅（よもぎ摘み） ☆桜餅（桜の葉の塩漬け） ☆梅ジュース（梅の収穫） ☆あんずジャム（あんずの収穫） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・調理実習の作品と実習のふり返し ・定期考査
～前期期末考査		<ul style="list-style-type: none"> ・食文化の伝承と創造 ・郷土料理実習 ・日本の保存食 	<ul style="list-style-type: none"> ・熊本や天草の郷土料理や我が家の伝承料理について調べ、調理し、スライドにまとめることができるようになる。 ・まとめたことを発表することができるようになる。 ☆いきなり団子 ☆ねったくり ・日本の保存食について理解することができるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・レポート ・調理実習の作品と実習のふり返し ・定期考査
～後期中間考査		<ul style="list-style-type: none"> ・世界の料理の特徴と文化 ・調理 ・食の名人さんによる調理実習 	<ul style="list-style-type: none"> ・世界の主な食文化とその料理の特徴が理解できるようになる。 ・各国の郷土料理について調べ、レポートにまとめ、発表ができるようになる。（代表者の作品を調理） ☆韓国料理 ☆メキシコ料理 ☆イタリア料理 ・地域の特産物を活用した調理ができるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・レポート ・調理実習の作品と実習のふり返し ・定期考査
～後期期末考査		<ul style="list-style-type: none"> ・食生活の国際化 ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・国際化の進展に伴う料理や食生活の変化や問題点について、理解できるようになる。 ・保存食の調理ができるようになる。 ☆干し柿づくり ☆みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・調理実習の作品と実習のふり返し
～年度末		<ul style="list-style-type: none"> ・1 年間のまとめ 	<ul style="list-style-type: none"> ・継承したい和食の献立について調べ、調理することができるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・調理実習の作品と実習のふり返し

