

## 家庭科「フードデザイン」シラバス

単位数		2単位																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
学科・学年・学級		3学年 2・3組選択科目																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
<b>1 学習の到達目標等</b> ・多種多様な食品について、栄養的価値、調理上の特徴を体験的に理解し、各自の食生活における献立作成や調理に生かせる。 ・年中行事における食事を理解し、日本の伝統食についての知識と技術を習得し、後世へ伝承する。 ・養殖、産地直売、輸入食品等、食料の生産と流通をめぐる現状と課題を把握し、将来の食生活を考える力を養う。 ・料理様式に対応した献立作成及び専門的な料理ができ、ふさわしいテーブルセッティングができる。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
使用教科書・副教材等		教科書「313 フードデザイン 新訂版」(実教出版)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
<b>2 評価の観点</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">評価の観点</th> </tr> <tr> <th style="width: 25%;">a 関心・意欲・態度</th> <th style="width: 25%;">b 思考・判断・表現</th> <th style="width: 25%;">c 技能</th> <th style="width: 25%;">d 知識・理解</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;">                     食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。                 </td> <td style="vertical-align: top;">                     自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また、考えをまとめて判断ができる。                 </td> <td style="vertical-align: top;">                     調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。                 </td> <td style="vertical-align: top;">                     食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。                 </td> </tr> </tbody> </table>										評価の観点				a 関心・意欲・態度	b 思考・判断・表現	c 技能	d 知識・理解	食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。	自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また、考えをまとめて判断ができる。	調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
評価の観点																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
a 関心・意欲・態度	b 思考・判断・表現	c 技能	d 知識・理解																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。	自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また、考えをまとめて判断ができる。	調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
<b>3 学習計画等</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">学期</th> <th style="width: 5%;">月</th> <th style="width: 30%;">学習内容</th> <th style="width: 30%;">学習のねらい・目標</th> <th style="width: 5%;">a</th> <th style="width: 5%;">b</th> <th style="width: 5%;">c</th> <th style="width: 5%;">d</th> <th style="width: 5%;">時数</th> <th style="width: 10%;">評価の概要</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="10" style="text-align: center; vertical-align: middle;">第1学期</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td>3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質</td> <td rowspan="10">                     ・食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持つことができる。                      ・食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実験を通して観察し、考察することができる。                      ・食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化についての知識を習得することができる。                      ・穀類、砂糖、大豆・豆製品、野菜、果物、海藻類、魚介類、肉類、卵、乳・乳製品、油脂、調味料、香辛料等様々な食品について、それぞれの特徴を把握できる。                      ・これらの食品について、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に活かすことができる。                      ・加工食品の加工方法や種類について理解する。                      ・特定保健食品などについて把握することができる。                 </td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td></td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td rowspan="10">                     ・学習態度                      ・提出物                      ・レシピ提出                      ・実習態度                      ・学習態度                      ・実習態度                      ・筆記試験                 </td> </tr> <tr> <td></td> <td>1項 穀類</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2項 いも類</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3項 砂糖</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4項 豆類</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5項 種実類</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>6項 野菜類</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>7項 くだもの類</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>8項 きのこと類</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9項 海藻類</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>10項 魚介類</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>11項 肉類</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>12項 卵</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>13項 牛乳・乳製品</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>14項 油脂類</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>15項 かんてん・ゼラチン</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>16項 し好食品</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>17項 調味料・香辛料</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>18項 加工食品と加工方法</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>19項 特別用途食品と保健機能食品</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="6" style="text-align: center; vertical-align: middle;">第2学期</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td>2節 食品の生産と流通</td> <td rowspan="6">                     ・食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持つようとしている。                      ・食品の表示・衛生に関心を持つようとしている。                      ・輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができる。                      ・食品について安全や衛生に配慮した適切な判断ができる。                 </td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td></td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td rowspan="6">                     ・学習態度                      ・ワークシート                      ・実習技術態度                 </td> </tr> <tr> <td></td> <td>1項 第一次産業の現状</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2項 食品の生産</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3項 食品の流通</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3節 食品の選択と表示</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1項 食品の多様化</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2項 食品の選択</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3項 食品の表示</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4節 食品の衛生と安全</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>1項 食中毒</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2項 台所の衛生</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3項 食品添加物</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>10</td> <td>5章 料理様式とテーブルコーディネート</td> <td rowspan="3">                     ・日本料理、西洋料理、中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解する。                      ・日本料理の献立の違いを知り、手順やサービス、マナーについて理解する。                      ・西洋料理の形式による違いを知り、手順やサービス、マナーについて理解する。                      ・地域によって異なる中国料理の特徴を知り、サービスやマナーについて理解する。                 </td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td></td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">8</td> <td rowspan="3">                     ・学習態度                      ・提出物                      ・ワークシート                 </td> </tr> <tr> <td></td> <td>1節 料理様式と献立</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1項 日本料理の様式と献立</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2項 西洋料理の様式と献立</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3項 中国料理の様式と献立</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td></td> <td>11</td> <td>6章 フードデザイン実習</td> <td rowspan="2">                     ・栄養バランス、年齢、性、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、日常食、行事食など用途に適した献立が作成できる。                      ・これまで身につけた知識を調理にいかし、手際よくつくり出せるようになる。                 </td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td></td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td rowspan="2">                     ・実習態度                      ・提出物                 </td> </tr> <tr> <td></td> <td>1節 献立作成</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1項 日常食の献立を考える際の留意点</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2項 日常食の献立作成 和風献立、洋風献立、中国風</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>12</td> <td>献立</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2">                     ・筆記試験                 </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3項 供応食・行事食</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>4項 テーマ設定と調理実習 敬老の日、クリスマス、正月、桃の節句、子どもの日</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">第3学期</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>7章 食育</td> <td rowspan="3">                     ・食育基本法の内容について理解させる。                      ・食育が生活とどのようにかかわっているか考えさせる。                      ・食育基本法の理念を知り、食育に関するさまざまな活動が行われていることを理解できる。                 </td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td></td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td rowspan="3">                     ・実習技術態度                      ・提出物                      ・筆記試験                 </td> </tr> <tr> <td></td> <td>1節 食育の意義と推進活動</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1項 食育基本法</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2項 家庭や地域における食育推進活動</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">○</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> </tbody> </table>										学期	月	学習内容	学習のねらい・目標	a	b	c	d	時数	評価の概要	第1学期	4	3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質	・食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持つことができる。 ・食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実験を通して観察し、考察することができる。 ・食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化についての知識を習得することができる。 ・穀類、砂糖、大豆・豆製品、野菜、果物、海藻類、魚介類、肉類、卵、乳・乳製品、油脂、調味料、香辛料等様々な食品について、それぞれの特徴を把握できる。 ・これらの食品について、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に活かすことができる。 ・加工食品の加工方法や種類について理解する。 ・特定保健食品などについて把握することができる。	○	○		○	6	・学習態度 ・提出物 ・レシピ提出 ・実習態度 ・学習態度 ・実習態度 ・筆記試験		1項 穀類	○	○	○	○	4		2項 いも類	○	○	○	○	4		3項 砂糖	○	○	○	○	4		4項 豆類	○	○	○	○	4		5項 種実類	○	○	○	○	4		6項 野菜類	○	○	○	○	4		7項 くだもの類	○	○	○	○	4		8項 きのこと類	○	○	○	○	8		9項 海藻類	○	○	○	○	6		10項 魚介類								11項 肉類								12項 卵								13項 牛乳・乳製品								14項 油脂類								15項 かんてん・ゼラチン								16項 し好食品								17項 調味料・香辛料								18項 加工食品と加工方法								19項 特別用途食品と保健機能食品							第2学期	9	2節 食品の生産と流通	・食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持つようとしている。 ・食品の表示・衛生に関心を持つようとしている。 ・輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができる。 ・食品について安全や衛生に配慮した適切な判断ができる。	○	○		○	4	・学習態度 ・ワークシート ・実習技術態度		1項 第一次産業の現状	○	○	○	○	8		2項 食品の生産	○	○	○	○	8		3項 食品の流通	○	○	○	○	8		3節 食品の選択と表示	○	○	○	○	8		1項 食品の多様化	○	○	○	○	8		2項 食品の選択	○	○	○	○	8		3項 食品の表示	○	○	○	○	8		4節 食品の衛生と安全								1項 食中毒								2項 台所の衛生								3項 食品添加物								10	5章 料理様式とテーブルコーディネート	・日本料理、西洋料理、中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解する。 ・日本料理の献立の違いを知り、手順やサービス、マナーについて理解する。 ・西洋料理の形式による違いを知り、手順やサービス、マナーについて理解する。 ・地域によって異なる中国料理の特徴を知り、サービスやマナーについて理解する。	○	○		○	8	・学習態度 ・提出物 ・ワークシート		1節 料理様式と献立	○	○	○	○	12		1項 日本料理の様式と献立	○	○	○	○	12			2項 西洋料理の様式と献立	○	○	○	○	12			3項 中国料理の様式と献立	○	○	○	○	12		11	6章 フードデザイン実習	・栄養バランス、年齢、性、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、日常食、行事食など用途に適した献立が作成できる。 ・これまで身につけた知識を調理にいかし、手際よくつくり出せるようになる。	○	○		○	12	・実習態度 ・提出物		1節 献立作成	○	○	○	○	6			1項 日常食の献立を考える際の留意点	○	○	○	○	6			2項 日常食の献立作成 和風献立、洋風献立、中国風	○	○	○	○	6		12	献立							・筆記試験			3項 供応食・行事食	○	○	○	○	6			4項 テーマ設定と調理実習 敬老の日、クリスマス、正月、桃の節句、子どもの日	○	○	○	○	6	第3学期	1	7章 食育	・食育基本法の内容について理解させる。 ・食育が生活とどのようにかかわっているか考えさせる。 ・食育基本法の理念を知り、食育に関するさまざまな活動が行われていることを理解できる。	○	○		○	12	・実習技術態度 ・提出物 ・筆記試験		1節 食育の意義と推進活動	○	○	○	○	12		1項 食育基本法	○	○	○	○	12			2項 家庭や地域における食育推進活動	○	○	○	○	12
学期	月	学習内容	学習のねらい・目標	a	b	c	d	時数	評価の概要																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
第1学期	4	3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質	・食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持つことができる。 ・食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実験を通して観察し、考察することができる。 ・食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化についての知識を習得することができる。 ・穀類、砂糖、大豆・豆製品、野菜、果物、海藻類、魚介類、肉類、卵、乳・乳製品、油脂、調味料、香辛料等様々な食品について、それぞれの特徴を把握できる。 ・これらの食品について、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に活かすことができる。 ・加工食品の加工方法や種類について理解する。 ・特定保健食品などについて把握することができる。	○	○		○	6	・学習態度 ・提出物 ・レシピ提出 ・実習態度 ・学習態度 ・実習態度 ・筆記試験																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
		1項 穀類		○	○	○	○	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		2項 いも類		○	○	○	○	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		3項 砂糖		○	○	○	○	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		4項 豆類		○	○	○	○	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		5項 種実類		○	○	○	○	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		6項 野菜類		○	○	○	○	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		7項 くだもの類		○	○	○	○	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		8項 きのこと類		○	○	○	○	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		9項 海藻類		○	○	○	○	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	10項 魚介類																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	11項 肉類																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	12項 卵																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	13項 牛乳・乳製品																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	14項 油脂類																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	15項 かんてん・ゼラチン																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	16項 し好食品																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	17項 調味料・香辛料																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	18項 加工食品と加工方法																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	19項 特別用途食品と保健機能食品																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
第2学期	9	2節 食品の生産と流通	・食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持つようとしている。 ・食品の表示・衛生に関心を持つようとしている。 ・輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができる。 ・食品について安全や衛生に配慮した適切な判断ができる。	○	○		○	4	・学習態度 ・ワークシート ・実習技術態度																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
		1項 第一次産業の現状		○	○	○	○	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		2項 食品の生産		○	○	○	○	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		3項 食品の流通		○	○	○	○	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		3節 食品の選択と表示		○	○	○	○	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		1項 食品の多様化		○	○	○	○	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	2項 食品の選択	○	○	○	○	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	3項 食品の表示	○	○	○	○	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	4節 食品の衛生と安全																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	1項 食中毒																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	2項 台所の衛生																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	3項 食品添加物																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	10	5章 料理様式とテーブルコーディネート	・日本料理、西洋料理、中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解する。 ・日本料理の献立の違いを知り、手順やサービス、マナーについて理解する。 ・西洋料理の形式による違いを知り、手順やサービス、マナーについて理解する。 ・地域によって異なる中国料理の特徴を知り、サービスやマナーについて理解する。	○	○		○	8	・学習態度 ・提出物 ・ワークシート																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	1節 料理様式と献立	○		○	○	○	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	1項 日本料理の様式と献立	○		○	○	○	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
		2項 西洋料理の様式と献立	○	○	○	○	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
		3項 中国料理の様式と献立	○	○	○	○	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	11	6章 フードデザイン実習	・栄養バランス、年齢、性、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、日常食、行事食など用途に適した献立が作成できる。 ・これまで身につけた知識を調理にいかし、手際よくつくり出せるようになる。	○	○		○	12	・実習態度 ・提出物																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	1節 献立作成	○		○	○	○	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
		1項 日常食の献立を考える際の留意点	○	○	○	○	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
		2項 日常食の献立作成 和風献立、洋風献立、中国風	○	○	○	○	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	12	献立							・筆記試験																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
		3項 供応食・行事食	○	○	○	○	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
		4項 テーマ設定と調理実習 敬老の日、クリスマス、正月、桃の節句、子どもの日	○	○	○	○	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
第3学期	1	7章 食育	・食育基本法の内容について理解させる。 ・食育が生活とどのようにかかわっているか考えさせる。 ・食育基本法の理念を知り、食育に関するさまざまな活動が行われていることを理解できる。	○	○		○	12	・実習技術態度 ・提出物 ・筆記試験																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
		1節 食育の意義と推進活動		○	○	○	○	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		1項 食育基本法		○	○	○	○	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		2項 家庭や地域における食育推進活動	○	○	○	○	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			