

			作成日：2022年 3月2日	
教科	学年	科目名	単位数	処理欄
家庭	3年	フードデザイン	2	※
学習目標	① 一人一人が自分の食生活に関心を持ち、食べることを考える。 ② 食環境が大きく変化していることを踏まえ、健康な食生活、望ましい食生活を図ろうとする力を養う。 ③ 総合的に食事を整えるための調理方法などを知り、基本的な技術を習得する。			
学期	学習項目(单元名)	学習内容(ねらい)		
1学期 (22時間)	〈食生活の変化と現状〉	・食生活の成り立ちを振り返り、現在の食生活について考える。		
	〈健康に必要な栄養素〉	・家庭総合で学んだ基礎的・基本的な知識を踏まえ、栄養素の働きや、それぞれの栄養素を含む食品についての知識をより深め、献立作成、調理につなげられるようにする。		
	〈調理の基本〉	・生活にあわせた調理方法、食品の調理性について学ぶ。 ・生活に必要な調理の技術を身につける。 ・調理に関わる安全、衛生について考える。		
2学期 (26時間)	〈食品の成分と変化〉	・食品の成分、安全性、食品加工について知る。		
	〈献立作成〉	・日常食の献立作成を通じ留意点、基本を理解し、自分の食生活に生かす。		
	〈課題学習〉	・自分たちの食生活の実態を把握し、その中から課題を見つけ、解決に向けての方法を考える。		
3学期 (22時間)	〈様式別の献立と食卓作法〉	・様式別の献立の特徴と食事作法について知る。		
	〈食の安全と現状〉	・ごみ問題、食品ロス、科学技術の進歩等食生活の抱えている問題を考える。		
	〈テーブルコーディネート〉	・テーブルコーディネートの基本を知る。		
評価方法	定期考査やレポート、レシピノートなどの点数に、平常点（出欠、授業態度、授業プリント、提出物など）を加味して評価する。			
留意事項	学習内容をより身近な問題としてとらえるため、また調理に関する基礎的技術を身につけるために、実験・実習等の体験的な学習や、視聴覚教材等の利用も行います。			
教科書・教材名： 「フードデザイン」教育図書 資料集 生活学Navi 資料+成分表				