

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	総合学科 服飾調理(調理)系列 2・3学年

### 1 学習の到達目標等

学習の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素の種類とはたらきについて理解し、それらの消化吸収過程を把握する。</li> <li>・栄養バランスのよい食事計画が作成でき、それらを調理するための知識と技術を養う。</li> <li>・年齢別、性別での食事摂取基準の違いを理解して、家族の食事計画が作成できる。</li> <li>・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、後世へ伝承できるようにする。</li> <li>・日本の食生活の現状と課題を把握し、食事作りの喜びや集団での食事の楽しみを知る。</li> <li>・輸入食品によって支えられている食糧事情を理解し、食物を大切にすることを養う。</li> </ul>
使用教科書・副教材等	教科書「家庭301 フードデザイン」(実教出版)

### 2 学習計画及び評価方法等

#### (1) 学習計画等

学期	学習内容	月	学習のねらい・目標	備 考 学習活動の特記事項、他教科・総合的な学習の時間・特別活動との関連など	考 査 範 囲
第1学期	第2章 栄養素のはたらきと食事計画 1節 からだのしくみと食べ物 2節 炭水化物 3節 脂質 4節 たんぱく質 5節 ビタミン 6節 ミネラル 7節 水・その他の物質 8節 消化と吸収  第4章 調理の基本 1節 調理とおいしさ 2節 調理操作 3節 調味操作	4 5 6 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・人間が食品の摂取により栄養をどのように取り入れていくか、食物が体内でどのように消化・吸収され、活用されていくかを把握させる。</li> <li>・各種栄養素の特徴と体内ではたらきについて理解させる。</li> <li>・各種栄養素の体内での消化・吸収の過程を理解させる。</li> <li>・だし、味覚効果、料理の触感や温度、素材の持ち味等おいしさに関わる要素を理解し、調理に生かせる。</li> </ul>	第4章 調理の基本 <調理実習> 和風献立1 洋風献立1  <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理上の基本的事項を習得し、調理実習や家庭生活の向上に生かせる。</li> <li>・自分及び家族の健康を考えた日常料理を知り、それらが調理できる。</li> </ul>	期末 考 査
第2学期	第2章 栄養素のはたらきと食事計画 9節 食事摂取基準と食事計画 10節 ライフステージと栄養計画	9 10 11 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランスのよい食事とはどのようなものか、年齢別、性別の栄養摂取量の範囲を把握させる。</li> <li>・各自及び家族の生活を健康増進のための食生活の視点から考えさせる。</li> <li>・栄養に偏りのある食事について改善計画を考えさせ、各自の食生活を向上させる。</li> </ul>	<実験> 形状の異なるゆで卵をつくろりんごをすりおろすと色はどんなふうに変化するのだろう <調理実習> 和風献立2 中華風献立1 敬老の日 病人食  <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゆでる温度や時間により卵の白身と黄身のかたまりぐあい異なること知る。</li> <li>・すりおろしたりんごは酸や熱で褐変が変化することを知る。</li> <li>・高齢者のための調理について、調理上の配慮事項、調理方法、調味について学び、体験的に習得する。</li> <li>・病人食の特徴と調理上の注意点を理解し、調理できる。</li> </ul>	期末 考 査
第3学期	第1章 食生活と健康 1節 食事の意義と役割 2節 食をとりまく現状	1 2 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族・友人等集団での食事を共にすることの意義を再確認し、実践する。</li> <li>・市場にあふれる食材の背景にあるものに気づき、食料の価値を考える。</li> <li>・地球環境の保全、生物連鎖と食生活との関わりについて理解し、環境保全、資源の有効活用の意識を高め、日常の生活行為を見直す。</li> <li>・健康維持のために食事がどのように大切かを理解する。</li> </ul>	<調理実習> 洋風献立2 べんとう 桃の節句  <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜・肉・貝などの多様な食材を用い、調理上の要点を学び、日常料理をつくることができる。</li> <li>・弁当に適する料理の要点を知り、用途別、対象別に、栄養のバランスや味の調和がとれた弁当料理をつくることができる。</li> <li>・桃の節句にふさわしい料理の特徴と調理上の要点を理解し、料理できる。</li> </ul>	期末 考 査

家庭科「フードデザイン」シラバス	単 位 数	3単位
	学科・学年・学級	総合学科 服飾調理(調理)系列 3学年

1 学習の到達目標等

学習の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
使用教科書・副教材等	教科書「301 フードデザイン」(実教出版)

2 学習計画及び評価方法等

(1) 学習計画等

学期	学習内容	月	学習のねらい・目標	備 考 学習活動の特記事項、他教科・総合的な学習の時間・特別活動との関連など	考 査 範 囲
第1 学期	第3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質	4 5 6 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さまざまな食品の栄養的な特徴、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に生かせる。</li> <li>・乳・乳製品、卵、魚介類、肉類、大豆・豆製品、緑黄色・淡色野菜、海藻類、果物、穀類、砂糖、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し、おいしい料理をつくることできる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>＜実験＞卵白の起ほう性 じゃがいもの裏ごしとねばり 米の粉の性質 小麦粉製品の膨化 砂糖の加熱による変化 かんてんとゼラチンの比較</li> <li>＜調理実習＞小麦粉を使った各国料理 和食の供応食 子どもの日</li> <li>・安価で栄養的価値の高い卵の調理上の性質を実験を通して知り、調理に生かせる。</li> <li>・調理上、利用範囲の広いじゃがいもの性質を実験を通して知り、調理に生かせる。</li> <li>・上新粉・白玉粉の調理におけるポイントを実験を通して知る。</li> <li>・調理上で利用範囲の広い小麦粉の加熱による特徴を実験を通して理解し、調理に生かせる。</li> <li>・砂糖の加熱温度による性質を理解し、調理に生かせる。</li> <li>・かんてんとゼラチンの原料、成分、調理上の特徴を理解し、寄せ物料理に生かせる。</li> <li>・小麦粉を使った諸国の料理を知り、それぞれの国の食文化を理解するとともに、料理がつくれる。</li> <li>・来客用の食事についての知識を得て、それらが調理できる。</li> <li>・端午の節句の意義、内容を理解するとともに、子どもが喜ぶ料理ができる。</li> </ul>	期 末 考 査
第2 学期	第3章 食品の特徴・表示・安全 2節 食品の生産と流通 3節 食品の選択と表示 4節 食品の衛生と安全  第5章 料理様式とテーブルコーディネート 1節 料理様式と献立 2節 テーブルコーディネート	9 10 11 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・多様で多量な輸入食材と日本の食糧事情の現状と将来について考える。</li> <li>・食糧自給率の低下と日本の気候風土を生かした特色ある食材の生産、生産者と消費者が直接繋がる流通経路等、食糧供給と消費について考える。</li> <li>・食中毒や衛生についての知識を深め、衛生と安全に配慮した調理ができる。</li> <li>・冷凍食品、レトルト食品、調理済惣菜等様々な食品の現状を知り、それらをどのように各自の食生活にとり入れていくかを考える。</li> <li>・和風、洋風、中国風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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>第5章 料理様式とテーブルコーディネート 2節 テーブルコーディネート ＜調理実習＞中国料理の供応食 クリスマス料理 米を使った各国料理 正月料理</li> <li>・和風、洋風、中国風等の料理を引き立てるようなテーブルセッティングができる。</li> <li>・テーブルクロス、食器、装飾花、料理の配膳について、配色、照明に配慮するなど食事の目的に適した雰囲気づくりができる。</li> <li>・来客接待用料理の特徴を理解し、調理上の要点に基づいて料理をつくることできる。</li> <li>・クリスマス料理実習で、料理をつくる喜びやつくった料理を皆で食べる喜びを知る。</li> <li>・米を使った諸国の料理を知り、それぞれの国の食文化を理解するとともに、料理がつくれる。</li> <li>・おせち料理実習で、料理ができることはもちろん、日本の伝統行事の継承や和風料理を伝承する能力を培う。</li> </ul>	期 末 考 査
第3 学期	第6章 フードデザイン実習 1節 献立作成	1 2 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、用途に適した献立が作成できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>＜調理実習＞洋食の供応食 誕生日・ホームパーティー</li> <li>・来客接待料理にふさわしい料理の要点を理解し、能率的に料理が作れる。</li> <li>・ホームパーティーに適したテーブルコーディネートが実践できる。</li> </ul>	期 末 考 査