

令和8年度 新川みどり野高校 年間指導計画(シラバス)

学科	教科	科目(講座名)	対象学年	単位数	教科書	使用教材
普通科・福祉教養科	家庭	調理	2年次以降	2	なし	なし
学習の到達目標 ・調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 ・食生活の充実向上を図るとともに、創造的に調理する能力と主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						
学期	月	単元	学習内容		到達度目標(学習のねらい)	
前期	4月	食の文化	食文化とは さまざまな食文化 現代の食文化		・食生活の現状から食文化に関する課題を発見し、調理の面から食生活の充実向上を目指して課題を解決しようとする態度を養うことができる。	
	5月	調理の基本	調理の目的と意義 調理の内容		・安全、栄養、食品、嗜好の面から調理の目的を理解することができる。	
	6月		調理法の特徴		・熱源及び調理機器、加熱操作、非加熱操作などの調理操作の方法と特徴、代表的な食品の調理上の性質を理解することができる。	
	7月		食品の調理上の性質 調理と食味		・植物性食品、動物性食品それぞれの調理による食品成分の変化や食味への影響についての知識を深め、食品の調理上の性質を利用した調理技術を身に付けることができる。	
	9月					
後期	10月	調理の種類と献立	日常食と献立作成		・献立作成の意義を理解し、対象者の年齢・性別・嗜好などに応じて、栄養バランスの整った献立作成と調理ができる。	
	11月		西洋料理の特徴と献立構成 西洋料理の様式 テーブルコーディネート講習		・西洋料理の特徴と配膳方法、食事作法等についての知識を深め、また、実習を通して調理技術を身に付けることができる。 ・季節や場面に合わせてテーブルコーディネートすることで、食空間を演出する感性や表現力を養うことができる。	
	12月		日本料理の特徴と献立構成 日本料理の食事作法 中国料理の特徴と献立構成 中国料理の様式		・日本料理の特徴と配膳方法、食事作法等についての知識を深め、また、実習を通して調理技術を身に付けることができる。 ・中国料理の特徴と配膳方法、食事作法等についての知識を深め、また、実習を通して調理技術を身に付けることができる。	
	1月		行事食・供応食 幼児食・高齢者食		・行事食や供応食などの特徴について知識を深め、食卓構成や盛り付け方法など適切な調理ができる技術を身に付けることができる。 ・幼児の発達段階に応じた献立作成と調理、或いは高齢者の心身の特徴を踏まえた献立作成と調理を通して、知識と技術を身に付けることができる。	
	2月		病気時の食事		・病状に応じた栄養素とエネルギーを増減する献立作成や流動食、軟食などの調理技術を身に付けることができる。	