

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	フードデザイン	2年次以降	2	フードデザイン (実教出版)	なし
<b>学習の到達目標</b> ・栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 ・食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 ・食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協動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	食生活と健康	食事の意義と役割	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事の基本的な意義を理解する。</li> <li>・家族、友人等集団での食事を共にすることの意義など食事に関わる利点を再確認する。</li> </ul>		
			食をとりまく現状	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現代の食に関する問題点を把握する。</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> <li>・各国の食料自給率を通して、日本における食料生産の問題点を考える。</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、日常生活行為を見直すことができる。</li> </ul>		
	5月	フードデザイン実習	献立作成 日常食の献立作成と調理 家庭科食物調理技術検定4級	<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すことができる。</li> <li>・基礎的な題材から始めて、品数を増やしたり、工程が多いものに移行していくなど、段階的に調理技術の向上をはかる。</li> </ul>		
	6月	栄養素のはたらきと食事計画	栄養素のはたらき	<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する。</li> <li>・各種栄養素の特徴と体内ではたらきや代謝について理解する。</li> <li>・アミノ酸評価パターン、アミノ酸スコアについて理解する。</li> <li>・水とその他の物質について、役割やはたらきを理解する。</li> <li>・エネルギー摂取量と必要なエネルギー量の算出方法を理解する。</li> </ul>		
	7月	食品の特徴・表示・安全	食品の特徴と性質	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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する。</li> <li>・これらの食品について、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に生かすことができる。</li> <li>・上新粉と白玉粉、じゃがいも、卵、砂糖、かんてんとゼラチンなどの調理性を実験を通して学び、調理に生かすことができる。</li> <li>・加工食品の加工方法や種類について理解する。</li> <li>・特定保健食品などについて把握する。</li> </ul>		
9月						
後期	10月	調理の基本	調理とおいしさ 調理操作 調味操作	<ul style="list-style-type: none"> <li>・何のために調理するのかを理解する。</li> <li>・おいしさにかかわる条件を知り、調理に生かすことができる。</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、調理に生かすことができる。</li> <li>・計量の方法、食品の切り方、調理方法の基礎、加熱調理器具ごとの特徴などについて、具体的な知識と技術を身に付ける。</li> <li>・調味に関する基本的な知識を習得する。</li> </ul>		
	11月	栄養素のはたらきと食事計画	ライフステージと栄養	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各自及び家族の生活について、健康増進のための食生活の視点から考える。</li> <li>・栄養に偏りのある食事内容について改善計画を考える。</li> <li>・各ライフステージごとの栄養上の注意点を把握する。</li> <li>・食生活に問題点が発生した時の解決方法を具体的に確認する。</li> </ul>		
			食事摂取基準と食事計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食事摂取基準」の考え方を理解する。</li> <li>・食事計画にあたっては、「食品群別摂取量のめやす」を利用できる。</li> </ul>		
	12月	食品の特徴・表示・安全	食品の生産と流通 食品の選択と表示 食品の衛生と安全	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食料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、食料供給と消費について考える。</li> <li>・食品の表示についての理解を深め、適切な選択ができる。</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>・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>・食品添加物の定義や種類について把握させる。</li> </ul>		
	1月	料理様式とテーブルコーディネート	料理様式と献立 テーブルコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・和風・洋風・中国風ごとのテーブルコーディネートの特徴を知り、状況に応じたコーディネートについて考えさせたり、実際にコーディネートを実践する。</li> </ul>		
2月	食育	食育の意義と推進活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育基本法の内容について理解する。</li> <li>・食育が生活とどのようにかかわっているか考える。</li> <li>・現在行われている食育について調べる。</li> </ul>			