

教科・科目		対象学年	単位数	教科書
家庭・フードデザイン		1	2	実教出版・フードデザイン新訂版
科目の概要と目標		栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得し、食事を総合的にデザインする能力と主体的に取り組む態度を育てる。		
学期	単元	学習内容	到達度目標	
1 学 期	1章 食生活と健康	1節 食事の意義と役割	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族・友人等と一緒に食事をするものの役割について理解することができる。</li> <li>・食生活の課題について現状を調べ、それについて自分の意見をまとめることができる。</li> <li>・食生活と環境の関わりについて理解し、環境や資源を大切にする意識をもち、自分や家族の食生活を見直すことができる。</li> <li>・おいしさを左右する要素を知り、調理の意味を理解することができる。</li> <li>・安全や衛生に気を付けて調理することができる。</li> <li>・焼く、炒める、茹でるなどの調理法が分かり、それぞれの調理をすることができる。</li> <li>・計量器を使って調味量の計量が正しくできる。</li> </ul>	
	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 調理実習		
2 学 期	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康と食事の関係やそれらの大切さを理解することができる。</li> <li>・五大栄養素の特徴とはたらきについて理解できる。</li> <li>・安全や衛生に気を付けて調理することができる。</li> <li>・オープンでの調理ができる。</li> <li>・出汁を取る、煮る等の調理法が分かり、それぞれの調理をすることができる。</li> </ul>	
	4章 調理の基本	2節 調理操作		
		3節 調味操作 調理実習		
		食品実験		
3 学 期	2章 栄養素のはたらきと食事計画	7節 水・その他の物質	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水の生理機能とその重要性を理解することができる。</li> <li>・三大栄養素の消化・吸収のしくみが分かる。</li> <li>・安全や衛生に気を付けて調理することができる。</li> <li>・地域の伝統食、郷土食の調理ができる。</li> <li>・身に付けた調理技術を家庭生活に生かそうとする。</li> </ul>	
	4章 調理の基本	8節 消化と吸収		
		2節 調理操作		
		3節 調味操作 調理実習 食品実験		