

教科 (科目の種類)	学科名	学 年	単 位 数	履 修 期 間
家庭科	普通科	3 年	3 単 位	通 年 ・ 2 カ 年
	科目名	フードデザイン		

目 標	家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を身に付けるようにする。			
概 要	①健康と食生活 ②栄養・食品・料理形式と献立・調理・テーブルコーディネート (座学・実習) ③食育の意義・家庭や地域における食育推進活動			
授 業 計 画	学 期	月	学習内容	調理実習
	1 学 期	4	1. 学習の心得 ①食事の意義と役割 ②年間計画、実習費について	実習1：おにぎり 実習2：だし巻き卵、味噌汁、きんぴらごぼう
		5	2. 調理の基本 実習②だしの取り方、切り方、炊飯の仕方	
		6	4. 栄養素の働きと食事計画 ①現代の食生活の現状と問題点 ②自分の食事を見直そう ～1週間分の食事調べ(1)～ ③栄養素の役割と働き ④食事摂取基準	実習3：ベーグルサンド、ミネストローネ 実習4：ナベラーの味噌煮、ハンダマの和え物ご飯 実習5：冷やし中華、わかめスープ
	2 学 期	7	5. 献立作成とテーブルコーディネート 6. 様式別献立と食事作法	実習6：鯖の味噌煮、ほうれん草のゴマ和え 実習7：酢豚、杏仁豆腐 実習8：ミートローフ、マッシュポテト
		9	7. 和食・沖縄料理の献立	実習9：サンマの桑焼き、栗ご飯、すまし汁 実習10：菜飯(セーフアン)、ラフテー 実習11：いなり寿司、吸い物 実習12：茶碗蒸し
		10	8. 食品の加工 9. 食品の性質 ・もち米とうるち米の違い	実習13：jee-mi-mi豆腐 実習14：マヨネーズ 実習14：おはぎ 実習15：ナントゥー餅
		11	10. 小麦粉の種類と特徴	実習16：ピザ 実習17：包子 実習18：ボンゴレビアンコ
	2 学 期	12	11. クリスマス料理	実習19：クリスマスケーキ 実習20：マカロニグラタン 実習21：シュークリーム

	3 学 期	1 2	1 2. 正月料理 1 3. 弁当作り	実習 2 2 : 伊達巻き、紅白なます、田作り 実習 2 3 : 弁当作り 実習 2 4 : ガトーショコラ、紅茶
評価の観点	<p>【知識・技能】 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ている。</p> <p>【思考・判断・表現】 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身に付けている。</p> <p>【主体的に取り組む姿勢】 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働的に取り組もうとしている。</p>			
教材	教科書：実教出版：フードデザイン			
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・フードデザインを学ぶ上で最も大切なことは、単なる知識や技術の習得のみではなく、学習した内容を実際の食生活に活かすことです。学校での学習をぜひ家庭生活でも実践して楽しく健やかな食生活を送り、将来の食生活に生かせるようにしてください。 ・食材の調達状況や最新の食生活の話題を考慮して、実習が前後したり、内容変更する場合があります。 ・それぞれの単元で、課題や提出物があるので、提出物の期限を守り、評価を受けること。 ・調理実習時は、エプロン・三角巾・手ふきタオルを持参すること。 ・実験・実習費を徴収します（年間5000円）。 			