

令和 5 年度		3 学年		商業・普通 科		
教科名	家庭科	科目名	食生活		2 単位	70 時間
		担当者	伊藤 圭子・沖村 明美			
1. 学習目標						
食生活に関する知識と技術を実践的・体験的な学習を通し習得する。						
2. 使用教材等						
・教科書名						
・副教材名 調理BOOK（実教出版）、生活学Navi資料＋成分表（実教出版）						
3. 学習項目（学習内容）						
学期	月	単元	学 習 内 容		時間数	考查
1	4	食生活の問題を考える 栄養素の働きを理解する	食生活の現状より、問題点を考える 栄養素を生かした調理法を実験実習を通して学ぶ		10	
	5					
	6	食品の調理性を理解する 実験実習	各食品の調理性を実験実習を通して理解する 献立の栄養評価		12	期末考查
	7					
2	8	食品の調理性を理解する 実験実習 郷土の食から学ぶ	各食品の調理性を実験実習を通して理解する 献立の栄養評価 郷土の食を調べ、その意義を考える 実習し、栄養評価をする		18	
	9					
	10					
	11	食生活の問題を改善する	食の安全性を考える 食中毒・食品添加物・農薬 輸入食品など		22	期末考查
	12					
3	1	消費者としての責任	食品購入の際、考えたいこと 和食・洋食のマナー		8	期末考查
	2					
	3					
4. 評価の観点						
①関心・意欲・態度	家庭や地域の生活について関心を持ち、その充実向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに、実践的な態度を身につけている。					
②思考・判断・表現	家庭や地域の生活について課題を見出し、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し工夫し創造する能力を身につけている。					
③技能	家庭や地域の生活を充実向上するために必要な基礎的・基本的な技術を身につけている。					
④知識・理解	家庭や地域の生活を充実向上するために基礎的・基本的な知識を身につけている。					
5. 評価の方法						
・定期考查： 各学期、期末考查を実施し、知識の定着をみる。						
・課 題： 課題の提出は、重視する。						
・授業態度： 身支度を含め、積極的に取り組む姿勢をみる。						
6. 学習にあたっての注意とアドバイス						
実験実習を多く取り入れます。積極的に取り組むこと。						