年度	学年
2022	高3

教科	家庭科
科目(授業名)	選択食物
単位数	週2時間
区分	高3選択者

授業概要	現代の食生活に目を向けて様々な食材を利用し、調理を楽しむ。高校2年生までに栄養・調理について学んできたことを土台として、さらに深く学び、知識と技術を向上し定着させていく。また、季節の食事や行事食、世界の食事の実習も行う。病人食やお菓子作りにも挑戦する。 新型コロナウイルス感染防止のために、手洗い・消毒を徹底する。少人数（2021年度・2022年度は、ひとり1台の調理台）で実習を行うことにより、安全性を確保した上で、きめ細かな指導を行い、準備から後片付けまでを一貫して実施できるようにする。
到達度目標	・食材の基本的な切り方や飾り切りなども出来る。 ・和・洋・中の料理様式とマナーを学び、実生活に即した調理が出来る。 ・「一汁三菜」を基本としたバランスのよい献立を立てることが出来る。 ・旬の野菜、果物、魚などを知り、季節ごとの献立を考えることが出来る。 ・栄養に気をつけなければいけない病気の食事を考えることが出来る。 ・お菓子作りの基本をマスターし、生活に潤いを与えることが出来る。

教科書	実教出版 「 フードデザイン 」			
補助教材 参考図書など	「食品成分表」 「調理記録ノート」 別途、調理実習費が必要。			
課題	調理記録ノート・・・実習内容について記入する			
成績評価方法	筆記テスト ・・・授業時間内に行う 実技テスト ・・・食材の切り方などを出題 提出物　　・・・調理記録ノートなど。			
定期試験	前期中間	前期期末	後期中間	学年末

授業計画

学期	学習内容	備考
	「調理の基本」 1. 調理の目的 2. 食べ物のおいしさ ①おいしさに関わる要素 ②心身の状態・環境による影響 調理実習（事前学習と実習）	
	（前期中間試験 なし）	
	「調理の基本」 3. 調理器具と調理操作 調理実習（事前学習と実習） 筆記テスト (授業時間内に行う)	
	（前期期末試験 なし）	

後期	「料理様式とテーブルコーディネート」 日本料理・西洋料理・中国料理の様式と献立 「献立作成」 献立を考える際の留意点 調理実習（事前学習と実習） 筆記テスト（授業時間内に行う）	
	（後期中間試験 なし）	
	（学年末試験 なし）	