

教科	家庭	科目	フードデザイン	学年	2 学年 A 選択	単位数	2 単位
副教材		レシピ・ワークシート・成分表など					

【学習目標】

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させ、食事を総合的にデザインする能力と態度を育てる。

【学習内容】

- ① 食事の意義と役割・・・食事は、第一義的には、栄養を供給し、生命の維持や健康の保持増進を図る者であるが、同時に、嗜好を満たし、人間関係の円滑化などの精神的な役割や文化的な役割を果たしていることを理解させる。我が国の食生活の現状については、エネルギーや栄養素の過不足、資質エネルギー比率の増加傾向、食事の取り方などに問題点が多いことを理解させる。
- ② フードデザインの構成要素・・・食事を総合的にとらえ、計画・実践できるようにするために、栄養・食品・調理・料理様式と献立・テーブルコーディネートやテーブルマナーなどに関する知識と技術を習得させる。
 - ア 栄養
 - イ 食品
 - ウ 調理
 - エ 料理様式と献立
 - オ テーブルコーディネート
- ③ フードデザインの実習・・・食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理、テーブルコーディネートと料理のサービス方法について実習を通して実践的な態度を養う
 - ア 食事テーマの設定と献立作成
 - イ 食品の選択と調理
 - ウ テーブルコーディネートとサービス実習

【学習方法】

調理実習を中心に、栄養・食品・調理・料理様式・テーブルコーディネートなどに関する理論を深め、生徒自身の食生活をより充実させるようにする。

【学習評価】

- ① 定期テスト

学期ごとに学期末考査を実施し、調理実習で学習した理論が確実に理解されているかを確認、評価する。
- ② 提出物

調理実習や実験ごとの記録やワークシート・プリント学習などの提出状況および提出内容を評価する。
- ③ 授業および調理実習の態度

調理実習の際はエプロンや爪、髪など身なりについて評価する。

【学習者へのアドバイス】

- ① 調理実習のポイントをおさえ、技術だけでなく、理論も確実に理解する。
- ② 調理実習の際は身なりを整え、安全や衛生に留意してグループで協力して取り組む。

平成29年度 選択科目「フードデザイン」年間計画

月	学習内容		実習のねらい	
4・5	調理の基本	1	フードデザインを学ぶにあたって 実習室の使い方・調理器具の名称	調理器具や食器の名称及び場所を把握させ、調理室の使い方を理解させる。
		2	食生活の変化と現状 よりよい食生活を創造するために	食生活の変化と現状を学習し、豊かな食生活について考える。
		3	実習①包丁の扱い方 実習②おにぎり・みそ汁	調理室の使い方・計量の仕方 炊飯の仕方・だしの取り方・みそ汁の作り方
6	穀類 いも類	4	栄養素のはたらき①炭水化物 食品の特徴と性質①穀類・イモ類	炭水化物を多く含む食品について学習し、実習につなげる
		5	実習②マドレーヌ・紅茶	オーブンの使い方
		6	実習③スパゲティ・ミートソース	スパゲティのゆで方、ミートソースの作り方
		7	実習④餃子・粟米湯	餃子の具の包み方・焼き方・片栗粉を使ったスープの作り方
		8	実習⑤ピザ	小麦粉を使った料理・ピザ生地の作り方
7	栄養食品	9	実習⑥肉じゃが・みそ汁	いもを使った料理・炒め煮の作り方
		10	食品の特徴と性質②砂糖 栄養素のはたらき②脂質 食品の選択と調理	砂糖・油脂類について学習し、実習につなげる 食品の衛生と安全について意識を高める
9	様式	11	実習⑦スコーン・いちごジャム	砂糖の調理上の性質(防腐性)
		12	料理様式と献立・テーブルマナー	日本料理・西洋料理・中華料理の食卓作法
		13	栄養素のはたらき③たんぱく質 食品の特徴と性質③卵・肉・魚・大豆	タンパク質を多く含む食品について学習し、実習につなげる
10	肉	14	実習⑨ハンバーグステーキ・バターライス	肉の下処理の仕方
	乳	16	実習⑩チキンカカロニグラタン・グリーンサラダ	ホワイトソースの作り方
11	卵・豆・魚	17	実習⑪さばのみそ煮・すまし汁	煮魚の作り方、みその味の作り方、火加減について
		18	テーブルコーディネート	西洋料理のテーブルコーディネイトを学び、基本的なマナーとサービスの仕方を身につける
12	栄養食品	19	栄養素のはたらき④ビタミン・ミネラル 食品の特徴と性質④野菜類果物類	ビタミン・ミネラルを多く含む食品について学習し、実習につなげる
	果物 野菜	20	実習⑫ ミストローネ+シーザーサラダ+オレンジゼリー	コンソメスープの扱い方・ ドレッシングの応用・ゼラチンの扱い方
1	沖縄	21	実習⑬沖縄そば	沖縄の郷土料理
		22	実習⑭菜飯(セーフアン)	沖縄の郷土料理
2		23	実習のまとめ・自由献立	献立のたてかた

【その他】 学年始めに1年間の調理実習費として、5,500円を徴収する。期限内に納めること。