

# 家 庭

## 1 学習指導要領改訂の趣旨

職業に関する各教科（農業、工業、商業、水産、家庭、看護、情報、福祉）においては、科学技術の進展、グローバル化、産業構造の変化等に伴い、必要とされる専門的な知識・技術の高度化への対応や、多様な課題に対応できる課題解決能力を育成することが重要であることから、地域や産業界との連携の下、産業現場等における長期間の実習等の実践的な学習活動をより一層充実させることや、職業学科に学んだ生徒の大学等との接続が課題として指摘されている。

こうしたことから、今回改訂された高等学校学習指導要領では、産業教育において育成を目指す資質・能力を「知識及び技術」、「思考力・判断力・表現力等」、「学びに向かう力、人間性等」の三つの柱に沿って整理するとともに、「職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指して自ら学ぶ」、「産業の振興や社会貢献」、「協働的に取り組む」ことについて新たに明示されたものとなっている。

また、地域や社会の発展を担う職業人を育成するため、社会や産業の変化の状況等を踏まえ、持続可能な社会の構築、情報化の一層の進展、グローバル化などへの対応の観点から、各教科の学習内容の改善・充実が図られている。

教科「家庭」については、少子高齢化、食育の推進や専門性の高い調理師養成、価値観やライフスタイルの多様化、複雑化する消費生活等への対応などを踏まえ、生活産業を通して、地域や社会の生活の質の向上を担う職業人を育成するため、次のような改善・充実が図られた。

- ・調理師法施行令、調理師法施行規則の改正（平成27年4月1日施行）に伴う科目の再編成
- ・食育の推進等、食に関する学習の充実
- ・子供の発達や価値域の子育て支援に関する学習の充実
- ・高齢期の衣食住生活の質の向上を図る学習の充実
- ・食育の推進や調理師養成など食に関する学習の充実
- ・ライフスタイルの多様化に伴う生活産業の発展に関する学習の充実
- ・生活文化の継承・創造に関する学習の充実

## 2 改訂の内容

### (1) 教科の目標の改善

#### 【家庭科の目標】

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・他県的な学習活動を行うことなどを通して、生活の質の向上と社会の発展を担う職業人として必要な資質・能力の育成することを目指す。

「専門教科「家庭」の見方・考え方」とは、衣食住、保育等のヒューマンサービスに係る生活産業に関する事象を、協力・協働、健康・快適・安全、生活文化の伝承・創造、持続可能な社会の構築等の視点で捉え、生活の質の向上や社会の発展と関連付けることを意味している。

| 知識及び技術  | 思考力・判断力・表現力等  | 学びに向かう力・人間性等  |
|---|---|---|
| (1) 生活産業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 | (2) 生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。 | (3) 職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指して自ら学び、生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 |

- 「生活産業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする」とは、人間の生活を支える生活産業や職業の視点から、将来のスペシャリストとして必要な基礎的・基本的な知識と技術を習得させることを示している。
- 「生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う」とは、専門教科「家庭」においては、科学技術や産業の発展に主体的に対応できる人間の育成を目指しており、特に、自ら課題を発見し、解決の方策を探り、計画を立てて実践するという問題解決的な学習が重要であることを意味している。
- 「生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う」とは、激しく変化し続ける社会の状況を常に把握し、それに対応すべく新たな課題解決の方法を考え、その解決に向けて、多くの人と協力して挑戦し粘り強く学び続けることや、広い視野でよりよい社会の構築に取り組むことが重要であることを意味している。

## (2) 科目の改善

### ア 科目構成

| 改 訂        |                     | 現 行                  |       |
|------------|---------------------|----------------------|-------|
| 科 目 名      | 学習指導要領解説に記載されている単位数 | 科 目 名                | 標準単位数 |
| 生活産業基礎     | 2～4                 | 生活産業基礎               | 2～4   |
| 課題研究       | 2～4                 | 課題研究                 | 2～4   |
| 生活産業情報     | 2～4                 | 生活産業情報               | 2～4   |
| 消費生活       | 2～4                 | 消費生活                 | 2～4   |
| 〔整〕保育基礎    | 2～6                 | 〔子どもの発達と保育<br>子ども文化〕 | 2～6   |
| 〔整〕保育実践    | 2～4                 |                      | 2～4   |
| 生活と福祉      | 2～6                 | 生活と福祉                | 2～6   |
| 〔名〕住生活デザイン | 2～8                 | リビングデザイン             | 2～8   |
| 服飾文化       | 2～4                 | 服飾文化                 | 2～4   |
| ファッション造形基礎 | 2～6                 | ファッション造形基礎           | 2～6   |
| ファッション造形   | 4～10                | ファッション造形             | 4～10  |
| ファッションデザイン | 4～14                | ファッションデザイン           | 4～14  |
| 服飾手芸       | 2～4                 | 服飾手芸                 | 2～4   |
| フードデザイン    | 2～8                 | フードデザイン              | 2～8   |
| 食文化        | 1～2                 | 食文化                  | 1～2   |
| 調理         | 4～14                | 調理                   | 4～14  |
| 栄養         | 2～3                 | 栄養                   | 2～3   |
| 食品         | 2～4                 | 食品                   | 2～4   |
| 食品衛生       | 2～4                 | 食品衛生                 | 2～4   |
| 公衆衛生       | 2～4                 | 公衆衛生                 | 2～4   |
| 〔新〕総合調理実習  | 3                   |                      |       |
| 21科目       |                     | 20科目                 |       |

※〔整〕整理統合 〔新〕新設

- ・原則履修科目は従前と同様に「生活産業基礎」と「課題研究」。
- ・「総合調理実習」は、主として調理師養成を目的とする学科等において履修させる科目として新設。

- ・「保育基礎」と「保育実践」は、従前の「子どもの発達と保育」と「子ども文化」の内容を整理統合。
- ・「住生活デザイン」は、従前の「リビングデザイン」の内容を充実して名称を変更。

## イ 原則履修科目の特徴

### <生活産業基礎>

| 【目標】   |   |   |
|--|---|---|
| 衣食住、ヒューマンサービスなどに関する生活産業や関連する職業を担う職業人として必要な資質・能力を育てる。 |   |   |
| 知識及び技術   | 思考力・判断力・表現力等  | 学びに向かう力・人間性等  |
| 生活産業や関連する職業について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。   | 生活産業や関連する職業に関する課題を発見し、生活産業を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 | 生活産業や関連する職業への関心を高め、適切な進路選択と専門性の向上を目指して自ら学び、生活産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 |

#### (ア) 内容

この科目は、(1)生活産業を学ぶに当たって、(2)ライフスタイルの変化と生活産業、(3)ライフスタイルの変化に対応した商品・サービスの提供、(4)生活産業と職業、(5)職業生活と自己実現の5つの指導項目で構成。

#### (イ) 内容の取扱い

- ・指導項目の(1)については、この科目の導入として扱い、社会や産業全体の課題及びその解決のために生活産業が果たしている役割について、具体的な事例を通して指導すること。
- ・指導項目の(3)については、職業人に求められるマネジメントの重要性に着目し、消費者の多様なニーズを的確に把握するとともに、商品・サービスの開発から販売・提供に結び付けていく一連の流れを踏まえ、それらに関する実習を取り入れるなど指導を工夫すること。

### <課題研究>

| 【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、生活の質の向上や、社会を支える生活産業の発展を担う職業人として必要な資質・能力を育てる。 |  |   |
| 知識及び技術  | 思考力・判断力・表現力等   | 学びに向かう力・人間性等  |
| 生活産業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに、相互に関連付けられた技術を身に付けるようにする。                                       | 生活産業に関する課題を発見し、生活産業を担う職業人として解決策を探究し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する力を養う。 | 課題を解決する力の向上を目指して自ら学び、生活産業の発展や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 |

#### (ア) 内容

この科目は、(1)調査、研究、実験、(2)作品制作、(3)産業現場等における実習、(4)職業資格の取得、(5)学校家庭クラブ活動の5つの指導項目で構成。

#### (イ) 内容の取扱い

- ・生徒の興味・関心、進路希望等に応じて、指導項目の(1)から(5)までの中から、個人又はグループで生活産業に関する適切な課題を設定し、主体的かつ協働的に

取り組む学習活動を通して、専門的な知識、技術などの深化・統合化を図り、生活産業に関する課題の解決に取り組むことができるようにすること。なお、課題については、(1)から(5)までの2項目以上にまたがるものを設定することができること。

- ・課題研究の成果について発表する機会を設けるようにすること。

## ウ 主な科目の特徴

### <生活産業情報>

| 【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、情報及び情報技術を適切かつ効果的に活用し、生活産業の発展を担う職業人として必要な資質・能力を育てる。 |   |   |
| 知識及び技術  | 思考力・判断力・表現力等  | 学びに向かう力・人間性等  |
| 生活産業の各分野における情報の意義や役割、情報及び情報技術を活用する方法について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。                       | 生活産業に関する課題を情報及び情報技術を活用して発見し、生活産業を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 | 生活産業における情報及び情報技術の活用や専門性の向上を目指して自ら学び、生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 |

#### (ア) 内容

この科目は、(1)情報化の進展と生活産業、(2)情報モラルとセキュリティ、(3)コンピュータとプログラミング、(4)生活産業におけるコミュニケーションと情報デザインの4つの指導項目で構成。

#### (イ) 内容の取扱い

- ・指導項目の(2)から(4)までについては、情報機器や情報通信ネットワークを活用できるように実習を中心とした指導を行うこと。

### <保育基礎>

| 【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・体系的な学習活動を行うことなどを通して、保育を担う職業人として必要な基礎的な資質・能力を育てる。 |  |   |
| 知識及び技術  | 思考力・判断力・表現力等                                 | 学びに向かう力・人間性等                              |
| 保育の意義や方法、子供の発達や生活の特徴及び子供の福祉と文化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るようにする。     | 子供のを取り巻く課題を発見し、保育を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 | 子供の健やかな発達を目指して自ら学び、保育に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 |

#### (ア) 内容

この科目は、(1)子供の保育、(2)子供の発達、(3)子供の生活と養護、(4)子供の福祉、(5)子供の文化の5つの指導項目で構成。

#### (イ) 内容の取扱い

- ・実際に子供と触れ合う学習ができるよう、幼稚園、保育所、認定こども園及び地域の子育て支援関連施設などと連携を図り、指導の充実に努めること。
- ・子供の発達や生活の特徴について、保育と関連付けて理解できるように指導を工夫すること。

## <保育実践>

| 【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、保育を担う職業人として必要な資質・能力を育てる。 |   |  |
| 知識及び技術  | 思考力・判断力・表現力等  | 学びに向かう力・人間性等                                   |
| 子供の表現活動や子育て支援について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。                    | 保育や子育て支援に関する課題を発見し、子供を取り巻く環境の変化に対応した保育を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 | 保育の充実を目指して自ら学び、保育や子育て支援の実践に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 |

### (ア) 内容

この科目は、(1)子供の表現活動と保育、(2)子育て支援と保育、(3)保育の活動計画と実習の3つの指導項目で構成。

### (イ) 内容の取扱い

- ・子供の表現活動や子育て支援について、具体的に理解できるよう、幼稚園、保育所、認定こども園及び地域の子育て支援関連施設などと連携を図り、単に子供と触れ合うだけでなく、綿密な計画に基づき保育者の視点をもった実習を行うことができるよう指導を工夫すること。

## <住生活デザイン>

| 【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・体系的な学習活動を行うことなどを通して、豊かな住生活の実現を担う職業人として必要な資質・能力を育てる。 |  |   |
| 知識及び技術   | 思考力・判断力・表現力等   | 学びに向かう力・人間性等                                    |
| 住生活と文化、住空間の構成と計画、インテリアデザイン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るようにする。            | 快適な住空間の計画やインテリアデザインに関する課題を発見し、豊かな住生活の実現を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 | 豊かな住生活の実現を目指して自ら学び、住空間のデザインに主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 |

### (ア) 内容

この科目は、(1)住生活と文化、(2)住空間の構成と計画、(3)インテリアデザイン、(4)福祉住環境と室内計画、(5)住生活関連法規の5つの指導項目で構成。

### (イ) 内容の取扱い

- ・指導項目の(2)の住空間の平面計画実習、(3)のインテリアデザイン実習及び(4)の住空間のリフォーム計画実習については、実習を中心として扱い、個人又はグループで適切な課題を設定するなど、生徒の主体的な学習活動の充実を図ること。

## <総合調理実習>

| 【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、調理に関して総合的に捉え、食生活産業を担う職業人として、必要な資質・能力を育てる。 |   |   |
| 知識及び技術   | 思考力・判断力・表現力等  | 学びに向かう力・人間性等                                      |
| 大量調理の施設・設備、献立・調理、食事環境とサービスなどについて体系的・系統的に理解するとともに、相互に関連付けられた技術を身に付けるようにする。                | 食生活関連産業における調理と食事提供に関する課題を発見し、食生活関連産業を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 | 調理の深化・総合化を目指して自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。 |

(ア) 内容

この科目は、(1)調理用施設・設備及び調理機器、(2)大量調理、(3)事環境とサービス、(4)調理師と食生活関連産業の4つの指導項目で構成。

(イ) 内容の取扱い

- ・指導項目の(1)については、特定給食施設などの厨房設備と調理機器の安全で衛生的、能率的な取扱いに重点を置いた指導を行うこと。
- ・指導項目の(2)及び(3)については、調理における専門的な知識・技術を深化させ、食生活関連産業において食事提供に関わるなど総合的な学習活動になるよう指導を工夫すること。
- ・指導項目の(4)については、生徒の実態や学科の特色に応じて、扱わないことができること。

### 3 質疑応答

問1 「子どもの発達と保育」及び「子ども文化」が「保育基礎」及び「保育実践」に整理統合されたのはなぜか。

職業人としての意識をより一層高めることができるよう、従前の「子どもの発達と保育」と「子ども文化」の内容を整理統合し、再構成した。

「保育基礎」は、子供の発達過程や生活の特徴を保育に関連付けて体系的に学ぶことにより、子供の姿全体を捉えられるよう学習内容の改善を図っており、「保育実践」は、「保育基礎」の学習を踏まえ、保育の重要性をさらに深く理解し、子供の発達を促す技術を身に付けることで、地域の保育や子育て支援に寄与できるよう改善を図った。

なお、「保育基礎」及び「保育実践」の各内容の履修に当たっては、科目の系統性に基つき、保育に関する基礎的な内容により構成される「保育基礎」を履修させた後に「保育実践」を履修させることが望ましい。

問2 新設された「総合調理実習」とはどのような科目か。

食分野を担う職業人としての意識を高め、食生活関連産業の発展に寄与する人材を育成するため、従前の科目「調理」から、「大量調理」及び「食事環境とサービス」に関する内容を移行するとともに、フードビジネスの視点を加えるなど、より専門性の高い内容構成とした。食分野の基礎的・基本的な知識・技術を実践的・体験的な大量調理や食事提供等に関する学習を通して、調理に関して総合的に習得するための科目として位置付けており、主として調理師養成を目的とする学科等において履修させる科目である。

問3 「リビングデザイン」が「住生活デザイン」に名称変更されたのはなぜか。

住生活の充実・向上の観点から、インテリアデコレーションを含むインテリアデザイン実習、福祉住環境の観点からの住空間のバリアフリー化、リフォーム計画実習などの内容を充実し、科目名称を従前の「リビングデザイン」から「住生活デザイン」に変更した。

なお、この科目はインテリアコーディネーターやインテリアプランナー、福祉住環境コーディネーターなどに関連する職業に関心をもたせるとともに、家庭に関する学科等においては低学年で履修させ、専門的な学習への動機付けとする科目である。

## 実践事例

### 郷土愛を育む「フードデザイン」の取組について

- ◆ 専門教科「家庭」においては、食産業等の生活産業を通して、地域や社会の生活の質の向上を担う職業人を育成することが重要である。  
ここでは、地元を知ること、地元を支える職業人としてのマネジメント能力の育成に関する取組を行った専門科目「フードデザイン」の実践例を示す。

#### ◆ 単元の指導計画

|                           |   |   |  |   |
|---------------------------|---|---|--|---|
| 単元名                       | フードデザインの構成要素 イ 食品 (全15時間)   |   |  |   |
| 単元の目標                     | 栄養素の機能を理解した上で自ら生活する郷土食について調査し、地域の食生活等の課題について考察するとともに、地元食材を使用した新しい名産品や名物についてグループで考え、地域に提案することができる。   |   |  |   |
| 評価の観点                     | 関心・意欲・態度  | 思考・判断・表現  | 技能                                       | 知識・理解                                   |
| 評価規準                      | 食生活に関する諸問題に関心を持ち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。   | 食生活を総合的にとらえて計画・実践するために課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫したことを表現することができる。 | 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技術を身に付けている。 | 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を理解している。 |
| 時程                        | 学習内容と問い   |   |  | 評価の観点                                   |
|                           |   |   |  | 関                                       |
| 第1時<br>生きて働く知識・技能の習得      | <p>【学習内容】 健康の保持増進を図る観点から、食品の安全性や基本となる栄養素の機能と効果的な調理方法について理解を深める。</p> <p>【問い】 食材の栄養素を効率的に摂取するには、どのような方法で調理するのが良いのだろうか。</p>  |   |  | ○                                       |
| 第2時                       | <p>【学習内容】 食品の特徴、調理上の性質や調理による成分の変化について理解させる。また、地元で生産されている食材について調査し、地元の良さや地産地消を理解しようと、積極的に取り組もうとする意欲や態度を身に付ける。</p> <p>【問い】 地産地消の食材や地元の名物には何があるのだろうか。また、各地の名産品や名物を調査し、どのようなものが売れているか、地元で売らなるとどのようなものが売れるのか、調べてみよう。</p>   |   |  | ○ ○                                     |
| 第3時<br>思考力・判断力・表現力等の育成    | <p>【学習内容】 食品の生産や流通などの現状、地域の特産品の実態について関心を持ち、地元産の食材を使用した地域の名物となるような料理をグループで考えさせる。</p> <p>【問い】 地元産食材を使用し、地元の名物となり得るようなメニューを考えてみよう。</p>   |   |  | ○ ○                                     |
| 第4時<br>(本時)<br>学習の振り返りと評価 | <p>【学習内容】 完成した商品を実際に観光客に安全に提供するには、食品衛生の観点から制度や提供方法、表示など、どのようなものが必要であるか考えさせる。また、実際に調理したものを地域の道の駅のレストランのシェフに試食してもらい、改善する。</p> <p>【問い】 実際に提供したり、美味しさや食べやすさ、購入する人の安心安全を考えたりした場合、どのようなことに気を付けなければならないか、学習を振り返り、考えてみよう。</p> |   |  | ○                                       |

◆ 1 単位時間（第 4 時）の指導と評価の計画例

1 本時の目標

- (1) 地元産食材を使用した「米粉のポークレップ」を調理し、商品化に向けて改善点を見付け、市役所や関係事業所の方々に試食してもらおう。
- (2) 食事を提供する場合に必要の食品の安全性について確認し、自ら生活する郷土の活性化に貢献するためにはどうすれば良いか考え、適切な料理の調理方法を考察する。

2 本時の展開（全 4 時間の 3 時間目）

<ワークシート例 1>

|     | 学習内容  | 生徒の学習活動   | 指導上の留意点  | 評価規準  |
|-----|---|---|--|---|
| 導入  | 本時の学習内容の確認                                      | ・本時の流れについて説明を聞き、自分の役割を確認する。   | ・来校する方々による試食をスムーズに行うため、各々の役割を確認させる。  |   |
| 展開  | 試食会、講評<br>知識・技能の習得<br>改善検討会議<br>思考力・表現力・判断力等の育成 | ・来校した方々に商品説明をした後で試食してもらい、感想を付箋に記入してもらおう。<br><ワークシート例 1><br>・付箋に記入された改善点を元に、商品化に向けてどうすれば更に良くなるかグループごとに改善策を考える。<br>・グループの意見をまとめる。<br><ワークシート例 2><br>●「CF 努力を要する」と判断した生徒への手立て<br>◇消費者の立場で商品を購入する場合、どのような点を重視して購入するか考え、その後自分の料理に置き換えて考えさせる。 | ・コンセプトや調理方法は、試食前に説明させる。<br>・改善点だけでなく、良い点についても更に良くする視点で考えるよう伝える。<br>・次時に再度調理が行えるよう、意見をまとめる。 | 【思考・判断・表現】<br>自分の役割を考え発表できている。<br><評価方法><br>発表内容、態度<br>【思考・判断・表現】<br>意見を元に更なる改善方法を考えている。<br><評価方法><br>発言、ワークシート<br>【思考・判断・表現】<br>グループの考えをまとめている。<br><評価方法><br>発言、ワークシート |
| まとめ | 振り返り<br>知識・技能の習得                                | ・本時を振り返り、次時の調理に向け、課題と改善策をまとめる。  | ・次時の調理がスムーズに進むよう、グループごとに改善案をまとめる。  | 【思考・判断・表現】<br>グループの意見をまとめている。<br><評価方法><br>ワークシート   |

試食記入用紙

| グループ              | 良い点 | 改善点 |
|-------------------|-----|-----|
| 生地                |     |     |
| 具材<br>バランス<br>内容等 |     |     |
| 量                 |     |     |
| 食感                |     |     |
| 味                 |     |     |
| 形状                |     |     |
| 提供方法              |     |     |
| 提供場所<br>イベント      |     |     |

※意見を付箋に書いて貼り付けてください。

<ワークシート例 2>

商品化への改善点をまとめよう  
○試食後の意見から、改善策を考えよう。

| 良い点 | 更なる改善案 |
|-----|--------|
|     |        |
|     |        |
|     |        |
|     |        |
|     |        |

  

| 改善点 | 改善案 |
|-----|-----|
|     |     |
|     |     |
|     |     |
|     |     |
|     |     |

今後予想される授業の発展例

○市役所と連携し、地元産野菜を使用した新スイーツの開発及び試食会の開催



○今回の学習を元に、各種料理コンテストへの参加



○地元企業とコラボレーションした商品の販売



<学習を振り返った生徒の感想>

○地域のために何かしたいと考えていたのでその思いが叶いました。様々なことが学べ、成長できたと思います。



<生徒自身が感じている、身に付いた力>

様々な人と関わり、物の見方が分かった。今まで学んだことを基に考えるようになった。街の良さや課題を考えることができた。この取組の経験を将来に生かしたいと思った。前向きになった。もっと勉強したい。自分も何かの役に立てると思った。



<単元の考查問題例>

| 評価の観点    | 問題  | 解答例  |
|----------|---|--|
| 関心・意欲・態度 | 安全と環境に配慮した調理を行うために、あなたが取組可能な事柄を答えなさい。                       | 手洗いを十分に行い、適量の洗剤を使って、器具を手拭いで衛生的に拭く。                           |
| 思考・判断・表現 | 地元産食材を 2 つ以上使用した料理を考え、献立名と簡単な作り方を説明しなさい。                    | 「米粉ポークチャップまん」食材:豚肉、玉葱、米粉ポークチャップを米粉生地で包み蒸す。                   |
| 技能       | あなたが調査収集した地元で販売されている商品の 1 つを答え、地元で販売されている商品の 1 つの特徴をまとめなさい。 | 商品:「アップルパイ」「バウムクーヘン」... の周辺は工場が多く、肉体労働に励む人の疲れを癒すため、甘い食べ物が多い。 |
| 知識・理解    | 食品の提供に必要な手続きを行うのはどこを答えなさい。                                  | 管轄区域の保健所   |