



5. 学習内容と評価について

単元名	使用教科書項目	指導内容と評価のポイント
第2章 栄養素のはたらきと食事計画	1節 からだのしくみと食べ物 2節 炭水化物 製菓実習1	<ul style="list-style-type: none"> 人間が食品の摂取により栄養をどのように取り入れ、食物が体内でどのように活用されていくかを把握する。 炭水化物の特徴と体内でのはたらきについて理解する。 炭水化物を多く含む食品を用いた実習により、その特徴を理解する。
第2章 栄養素のはたらきと食事計画	3節 脂質 製菓実習2 製菓実習3 4節 たんぱく質 製菓実習4 製菓実習5	<ul style="list-style-type: none"> 脂質の特徴と体内でのはたらきについて理解する。 脂質を多く含む食品を用いた実習により、その特徴を理解する。 たんぱく質の体内での消化・吸収の過程を理解する。 たんぱく質を多く含む食品を用いた実習により、その特徴を理解する。
1 学期期末試験		
第2章 栄養素のはたらきと食事計画	5節 ビタミン 製菓実習6 製菓実習7 6節 ミネラル 製菓実習8 製菓実習9 7節 水・その他の物質	<ul style="list-style-type: none"> ビタミンの体内での消化・吸収の過程を理解する。 ビタミンを多く含む食品を用いた実習により、その特徴を理解する。 ミネラルの体内での消化・吸収の過程を理解する。 ミネラルを多く含む食品を用いた実習により、その特徴を理解する。 水の体内での役割を理解する。
第2章 栄養素のはたらきと食事計画	8節 消化と吸収 製菓実習10 製菓実習11 9節 食事摂取基準と食事計画 製菓実習12 10節 ライフステージと栄養計画 製菓実習13 製菓実習14	<ul style="list-style-type: none"> 栄養バランスのよい食事とはどのようなものか、年齢別、性別の栄養摂取量の範囲を把握する。 各自及び家族の生活を健康増進のための栄養計画を考えることができる。
2 学期期末試験		
第1章 食生活と健康	1節 食事の意義と役割 製菓実習15 製菓実習16 2節 食をとりまく現状 製菓実習17 製菓実習18	<ul style="list-style-type: none"> 家族・友人等集団での食事を共にすることの意義を再確認し、実践する。 市場にあふれる食材の背景にあるものに気づき、食料の価値を考える。地球環境の保全、生物連鎖と食生活との関わりについて理解し、環境保全、資源の有効活用の意識を高め、日常の生活行為を見直す。
3 学期学年末試験		

内 容		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
		上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中
学習の手引き シラバス説明															
2章 たらきと 栄養素の 食事計画	1節 からだのしくみと食べ物														
	2節 炭水化物 製菓実習 1														
2章 たらきと 栄養素の 食事計画	3節 脂質 製菓実習 2 製菓実習 3														
	4節 たんぱく質 製菓実習 4 製菓実習 5														
1 学期期末試験															
2章 たらきと 栄養素の 食事計画	5節 ビタミン 製菓実習 6 製菓実習 7														
	6節 ミネラル 製菓実習 8 製菓実習 9														
	7節 水・その他の物質														
2章 たらきと 栄養素の 食事計画	8節 消化・吸収 製菓実習 10 製菓実習 11														
	9節 食事摂取基準と食事計画 製菓実習 12														
	10節 ライフステージと栄養計画 製菓実習 13 製菓実習 14														
2 学期期末試験															
1章 健康 食生活と	1節 食事の意義と役割 製菓実習 15 製菓実習 16														
	2節 食をとりまく現状 製菓実習 17 製菓実習 18														
学年末試験															
凡例	 授業計画	 試験範囲	行事等												
			<div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100%;"> 期末試験 期末試験 学年末試験 </div>												