

令和7年度
シラバス

教科・科目	家庭・地域の食文化の研究と開発	単位数	2
-------	-----------------	-----	---

学年・クラス	3学年（必修・ 選択 ）	担当者	神 菌 岳 志
使用教科書	なし		
使用副教材	なし		

目 標

<p>食文化の成り立ち、日本の食文化、地域の食材・食文化に関する知識を習得し、地域の食文化の開発に向けて、地元の食材や資源を活用した献立の発案や試作、地域へ発信する活動を行う。</p> <p>（1）日本や地域の食文化や郷土料理についての基礎的な知識を理解し、それらから共通する特徴や創造する食文化を見だし、調理実習や試作に係る基礎的な知識・技能を身につけられるよう養う。</p> <p>（2）日本や地域の食文化や郷土料理から共通する特徴や創造する食文化を見出すために、見通しを持って調査や試作などを行い、得られた情報を収集・分析して改善し表現するなどして論理的に研究する力を養う。</p> <p>（3）地域の食文化や郷土料理についての共通する特徴を見出す中で郷土愛を育成し、主体的に取り組んだり、協働したりし、地域の食文化の開発に向けて、地域の食材や資源を活用しながら地域の食生活の充実向上を図ろうとし、地域や社会に貢献する実践的な態度を養う。</p>
--

授業の内容・進め方

<p>授業内容：日本や地域の食文化の調査・比較などの研究を行い、地域の食材や資源に目を向け、それらを活用した献立の発案や試作、地域へ発信する活動を行う。</p> <p>進め方：日本の食文化についてふれた後、北海道、礼文の地域にある食文化・郷土料理を学ぶ。その後、地域の食文化の特徴を見だし、実習・試作を行う。その後、学習成果を地域へ発信する。必要に応じて実技実習やレポート等を実施。</p>

評価規準（観点別達成目標・評価項目）

評価の観点	① 知識・技能	② 思考・判断・表現	③主体的に学習に取り組む態度
観点別達成目標	日本や地域の食文化や郷土料理についての基礎的な知識を理解しているとともに、そこに共通する特徴から創造する食文化の実習や試作に係る基礎的な知識・技能を身に付けている。	日本や地域の食文化や郷土料理についての共通する特徴を見だし、見通しを持って調査や試作などを行い、得られた結果を分析して改善し表現するなどして論理的に研究する力を身につけている。	日本や地域の食文化や郷土料理についての共通する特徴を見いだそうとし、主体的に取り組んだり、協働したりして、地域の食文化の開発に向けて、地域の食材や資源を活用しようとしている。
評価の割合	1	1	1

	評価の観点	①知識・技能	②思考・判断・表現	③主体的に学習に取り組む態度
評 価 項 目	小テスト・実技テスト（適宜実施）	◎	○	△
	レポート（適宜実施）	○	◎	△
	調理実習	○	◎	◎
	課題提出（適宜実施）	○	◎	◎
	授業への参加（通年）	△	△	◎

- ・ **観点別評価** 3つの 観点別に各評価項目の達成率でA・B・Cを決定する。
A：十分満足できる B：おおむね満足できる C：努力を要する
- ・ **評価・評定** 観点別評価から総合的に成績（評価・評定）を決定する。

年間指導計画及び中単元別評価基準

学期	月	単元	学習内容	評価基準		
				知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
前期	4	食文化の成り立ち 日本の食文化	現代の食状況 日本の食文化の特徴 日本各地の食文化・郷土料理の調査研究	<ul style="list-style-type: none"> 様々な機関が出しているデータから、現代の食状況についての情報を収集・整理ができる。 個人で設定したテーマをもとに、日本各地の郷土料理に関わる情報の収集・整理ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食の現状について収集・整理した情報から、問題点を見つけ、それを解決する為の課題を設定し、わかりやすく説明することができる。 日本各地の食文化・郷土料理について収集・整理した情報から、共通点や相違点などの結びつけを行い、食文化の成り立ちやこれからの発展について自分なりの考えをまとめ、わかりやすく説明することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食文化の成り立ち、食の状況や食文化・郷土料理に関わる情報を、深めたり広げたりする部分を判断するなど、自ら進んで、見通しを持ちながら調査・学習に取り組もうとしている。
	5					
	6					
後期	7	北海道の食文化	北海道の食文化・郷土料理の調査研究	<ul style="list-style-type: none"> 個人で設定したテーマをもとに、北海道の郷土料理に関わる情報の収集・整理ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 北海道の食文化・郷土料理について収集・整理した情報から、共通点や相違点などの結びつけを行い、食文化の成り立ちやこれからの発展について自分なりの考えをまとめ、わかりやすく説明することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 北海道の食文化・郷土料理に関わる情報を、深めたり広げたりする部分を判断するなど、自ら進んで、見通しを持ちながら調査・学習に取り組もうとしている。
	8	礼文島の食文化の研究	礼文の食材 礼文の郷土料理 (郷土資料館見学) 調理実習 (地域の方を講師として実施)	<ul style="list-style-type: none"> 自分の住む地域の食文化について興味を持ち、その情報の収集・整理ができる。 情報収集にあたり、インタビューやアンケート等の手段を適切に選択し、取り組むことができる。 礼文島の風土について理解し、自分の住む地域の食文化について、地理・歴史的等の要因と生活様式が繋がっていることが理解できる 礼文島の郷土料理を教えてもらい、自分の技能で安全で衛生的に調理できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分の住む地域の食文化・郷土料理について収集・整理した情報から、共通点や相違点などの結びつけを行い、食文化の成り立ちやこれからの発展について自分なりの考えをまとめ、わかりやすく説明することができる。 情報収集にあたり、インタビューやアンケート等から得られた結果を分析してわかりやすく表現することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分が住む地域の食文化・郷土料理に関わる情報を、深めたり広げたりする部分を判断するなど、自ら進んで、見通しを持ちながら調査・学習に取り組もうとしている。 調査・実習等を通して、今ある食文化を継承していくことや、これからの食文化を創造していくことが自分たちの世代に必要な意識を持っている。
	9					
後期	10	礼文島の食文化の 開発	礼文島の食材を使った献立の立案 ◆調理実習 立案レシピのまとめ	<ul style="list-style-type: none"> 立案した献立のレシピを正確に記録することができる。 立案したレシピ通りに調理することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 礼文島の郷土料理等をもとに、魅力を増すための工夫を凝らした献立の立案をしている。 	<ul style="list-style-type: none"> 魅力が増すような料理になるように、調味や材料の組み合わせを方等、試行錯誤して献立を立案している。 これからの食文化を作り出していく担い手である意識を持っている
	11					
	12					
	1					