

科目名	郷土料理		学年	類型・コース	単位数
			3年	総合選択G1・家庭(食と健康)	2単位
学習の目標	日本や世界の郷土料理を学び、食文化を理解する				
教科書 副教材	主たる教材：自主教材 副教材：つくってみよう滋賀の味（サンライズ出版）				
評価	評価法	定期考査・提出物・授業態度・レポート等で評価			
	評価 観点の 趣旨	a	知識・技術	郷土料理についての基本的な知識・技術を身につけている。	
		b	思考・判断・表現	食生活の現状から食文化に関する課題を見つけ、解決しようとしている。	
		c	主体的に学習に取り組む態度	郷土料理について関心を持ち、食文化を伝承するために意欲的に実践しようとしている。	
上に示す観点に基づいて、各観点で評価し、学期末に観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～10の10段階）にまとめます。学年末には観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～5の5段階）にまとめます。					

期	月	時数	学習項目・ 単元	学習内容	評価方法		
					a	b	c
1 学期	4月	6	日本の食文化	日本の食文化の特徴について 年中行事について	ワーク シート 期末 考査	ワーク シート 発表 期末 考査	ファイル レポート 発表
	5月	8	滋賀の食文化	滋賀県の食文化・郷土料理について			
	6月	8	滋賀の食文化	甲賀地域の食文化・郷土料理について			
	7月	4	滋賀の食文化	滋賀県の食文化のまとめ			
夏休み							
2 学期	9月	8	日本の食文化	近畿・中国地方の食文化・郷土料理について	ワーク シート 期末 考査	ワーク シート 発表 期末 考査	ファイル レポート 発表
	10月	8	日本の食文化	四国・九州地方の食文化・郷土料理について			
	11月	8	日本の食文化	北海道・東北地方の食文化・郷土料理について			
	12月	4	日本の食文化	関東・中部地方の食文化・郷土料理について			
冬休み							
3 学期	1月	6	世界の食文化	様々な国の食文化・郷土料理について	ワーク シート	ワーク シート レポート 発表	ファイル レポート 発表
	2月						
	3月						

担当者からのメッセージ（学習方法など）

郷土料理の知識だけでなく、調理実習も行います。考査点やファイル提出だけでなく、実習での取り組みや授業態度も評価に含まれるので、積極的に取り組みましょう。