イ　〔指導項目〕の(2)のオ及び(3)のウについては，日本料理，西洋料理及び中国料理のテーブルセッティングやサービスの基本的な考え方・方法を扱うこと。また，食事のテーマにふさわしいテーブルコーディネートやサービスの基本的な考え方・方法を扱うこと。

ウ　〔指導項目〕の(3)のイについては，環境に配慮した食材の選択や調理法の工夫などについても扱うこと。また，災害時の食事計画についても扱うこと。

エ　〔指導項目〕の(4)のアについては，食育基本法などの趣旨を踏まえ，食育を推進することの重要性を扱うこと。イについては，ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動などを通して，食育を推進する活動を行うこと。

第15　食文化

1　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，食文化の伝承と創造を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1) 食文化の成り立ちや日本と世界の食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。

(2) 食生活の現状から食文化に関する課題を発見し，食文化の伝承と創造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。

(3) 食文化の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び，食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

2　内　容

1に示す資質・能力を身に付けることができるよう，次の〔指導項目〕を指導する。

〔指導項目〕

(1) 食文化の成り立ち

(2) 日本の食文化

ア　食生活の変遷

イ　日常食，行事食，郷土料理

ウ　料理様式の発展

(3) 世界の食文化

ア　世界の料理の特徴と文化

イ　食生活のグローバル化

(4) 食文化の伝承と創造

(5) 食文化と食育

3　内容の取扱い

(1) 内容を取り扱う際には，次の事項に配慮するものとする。

ア　〔指導項目〕の(4)については，(2)のイ及び(3)のアと関連付けて，実習を中心とした指導を行うこと。

(2) 内容の範囲や程度については，次の事項に配慮するものとする。

ア　〔指導項目〕の(1)については，食文化の形成要因を扱うこと。

イ　〔指導項目〕の(2)のアについては，日本の食生活の変遷について各時代の特徴を概観させ，食生活の文化的な側面に着目させるとともに，近年の日本における食生活の変化を扱うこと。イについては，日常の食事と地域に伝わる行事食や郷土料理を取り上げ，食のもつ文化的，歴史的な側面を扱うこと。ウについては，伝統的な料理様式を取り上げ，その特徴や食卓作法を扱うこと。

ウ　〔指導項目〕の(3)のアについては，世界の主な食文化圏とその料理の特徴の概要を扱うこと。

エ　〔指導項目〕の(4)については，食文化の伝承の重要性や新しい食文化を創造することの意義を扱うこと。

オ　〔指導項目〕の(5)については，具体的な事例を通して食文化の発展に食育が果たす役割を扱うこと。

第16　調　理

1　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，創造的に調理し，健康の保持増進に寄与する食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1) 調理の基礎，献立作成及び様式別調理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。

(2) 食生活の現状から調理に関する課題を発見し，調理を通して食生活の充実向上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。

(3) 調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び，創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

2　内　容

1に示す資質・能力を身に付けることができるよう，次の〔指導項目〕を