指導する。

〔指導項目〕

(1) 調理の基礎

ア　調理の目的

イ　熱源及び調理機器

ウ　調理の種類と基本操作

エ　食品の性質

(2) 献立作成

ア　献立作成の意義

イ　栄養計算

(3) 様式別の献立と調理

ア　日本料理

イ　西洋料理

ウ　中国料理

エ　その他の料理

(4) 目的別・対象別の献立と調理

ア　日常食

イ　行事食・供応食

ウ　病気時の食事

エ　幼児と高齢者の食事

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(1)のイについては，安全で衛生的な取扱いに重点を置いた指導を行うこと。

イ　〔指導項目〕の(2)から(4)までについては，調理理論と関連付けて，実験・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)のウについては，加熱操作，非加熱操作及び調味の方法と特徴を扱うこと。エについては，代表的な食品の調理上の性質を扱うこと。

イ　〔指導項目〕の(2)については，性別，年齢，生活活動などに応じた適切な献立の作成についても扱うこと。

ウ　〔指導項目〕の(3)については，代表的な献立を取り上げ，様式別の食器，食卓構成，食卓作法などについても扱うこと。

エ　〔指導項目〕の(4)のアについては，健康の保持増進を考慮した日常食の献立と調理を扱うこと。イについては，代表的な行事を取り上げ，供応の目的に合った献立と調理を扱うこと。ウについては，流動食，軟食及び常食を扱うこと。また，食物アレルギーに対応する食事に関する留意事項を扱うこと。エについては，幼児と高齢者の食事に関する留意事項を扱うこと。

第17　栄　養

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，栄養面で健康の保持増進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) 栄養素の機能と代謝，各ライフステージにおける栄養，労働・スポーツと栄養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) 食生活の現状から栄養に関する課題を発見し，栄養面で健康の保持増進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) 栄養状態の改善の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び，健康の保持増進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) 人体と栄養

ア　栄養と栄養素

イ　人体の構成成分と栄養素

ウ　食物の摂取

エ　食物の消化と吸収

(2) 栄養素の機能と代謝

ア　炭水化物

イ　脂質

ウ　たんぱく質

エ　無機質

オ　ビタミン

カ　その他の成分

(3) 食事摂取基準と栄養状態の評価