ア　エネルギー代謝
イ　食事摂取基準
ウ　栄養状態の評価
(4) ライフステージと栄養
(5) 生理と栄養
ア　労働・スポーツと栄養
イ　妊娠・授乳期の栄養
(6) 病態と栄養
ア　栄養障害と食事
イ　病態時の栄養
3　内容の取扱い
(1) 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，食欲及び生体リズムを扱うこと。エについては，物理的消化，化学的消化，生物的消化，吸収及び排泄（せつ）などの仕組みの概要を扱うこと。
イ　〔指導項目〕の(2)のアについては，食物繊維の栄養的意義についても触れること。オについては，炭水化物，脂質及びたんぱく質の代謝と関連付けて扱うこと。カについては，アからオまで以外の生体調節機能成分を扱うこと。
ウ　〔指導項目〕の(3)のアについては，エネルギー代謝の基礎的な内容を扱うこと。イについては，食事摂取基準におけるエネルギーと代表的な栄養素を扱うこと。ウについては，個人及び集団の栄養状態の評価の意義と方法を扱うこと。
エ　〔指導項目〕の(4)については，乳幼児期，青少年期，成年期及び高齢期を取り上げ，各期の栄養の特徴とそれを満たす食事構成の概要を扱うこと。
オ　〔指導項目〕の(5)のアについては，生活活動強度や活動時間の差による生理的特徴，栄養上の配慮事項及び食事構成の概要を扱うこと。イについては，妊娠・授乳期の生理的特徴，栄養上の配慮事項及び食事構成の概要を扱うこと。
カ　〔指導項目〕の(6)については，栄養の過不足による病気と食事療法及び病態に応じた栄養と食事構成の概要を扱うこと。また，食物アレルギーの原因物質及び栄養上の配慮事項を扱うこと。

第18　食　品

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，多様化する食品を適切に選択，活用して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) 食品の分類とその特徴，食品の機能，食品の表示，食品の加工と貯蔵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品に関する課題を発見し，食品を適切に選択，活用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) 適切な食品の選択や活用の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び，食品のもつ機能の展開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) 食品の分類とその特徴
ア　食品の成分と分類
イ　植物性食品とその加工品
ウ　動物性食品とその加工品
エ　成分抽出素材
オ　調味料，甘味料，香辛料及び嗜（し）好品
(2) 食品の機能
(3) 食品の表示
ア　食品の表示制度
イ　各種食品の表示
(4) 食品の加工と貯蔵
ア　食品の加工
イ　食品の貯蔵
(5) 食品の生産と流通
ア　食品の流通と食料需給
イ　食品の流通機構
3　内容の取扱い
(1) 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。