

家庭

家庭科においては、日常生活の中から問題を見いだして様々な解決方法を考え、他者と意見交流し、実践を評価・改善して、新たな課題を見いだす過程を重視した学習の充実を図ることが大切です。

◆ 「内容のまとめり」の考え方

家庭科における「内容のまとめり」は、学習指導要領の「第2 各学年の内容」「1 内容」に次のように示されています。

- 〔第5学年及び第6学年〕※一部抜粋
- A 家族・家庭生活
 - (1) 自分の成長と家族・家庭生活
 - (2) 家庭生活と仕事
 - B 衣食住の生活
 - (1) 食事の役割
 - (2) 調理の基礎
 - C 消費生活・環境
 - (1) 物や金銭の使い方と買物
 - (2) 環境に配慮した生活

◆ 内容のまとめりごとの評価規準の作成

①学習指導要領に示された教科の目標を踏まえて、「評価の観点及びその趣旨」が作成されていることを確認します。

※「評価の観点及びその趣旨」は、巻末の「学習評価等に関する参考資料のリンク集」に掲載している「改善等通知」(別紙4 18ページ)を参照してください。

②家庭科における「内容のまとめり」と「評価の観点」との関係を確認します。

※「A家族・家庭生活」の(1)及び(4)については、指導事項Aのみで構成されていることから、(1)の評価の観点については、「知識・技能」及び「主体的に学習に取り組む態度」、(4)の評価の観点については、家庭や地域などで実践を行い、課題を解決する力を養うことから、「思考・判断・表現」及び「主体的に学習に取り組む態度」であることに留意します。

③観点ごとのポイントを踏まえ、「内容のまとめりごとの評価規準」を作成します。

※「観点ごとのポイント」は、巻末の「学習評価等に関する参考資料のリンク集」に掲載している「『指導と評価の一体化』のための学習評価に関する参考資料」小学校家庭(30ページ)を参照してください。

【「B 衣食住の生活(6) 快適な住まい方」の内容のまとめりごとの評価規準(例)】

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・住まいの主な働きが分かり、季節の変化に合わせた生活の大切さや住まい方について理解している。 ・住まいの整理・整頓や清掃の仕方を理解しているとともに、適切にできる。 	季節の変化に合わせた住まい方、整理・整頓や清掃の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	家族の一員として、生活をよりよくしようとして、快適な住まい方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。

必要に応じて教科の評価の観点及びその趣旨のうち「主体的に学習に取り組む態度」に関わる部分を用いて作成する。

◆ 題材の評価規準の作成

家庭科では、題材の設定に当たって、各項目及び各項目に示す指導事項との関連を見極め、相互に有機的な関連を図り、系統的及び総合的に学習が展開されるよう配慮するとともに、各項目に配当する授業時数と履修学年については、児童や学校、地域の実態等に応じて、各学校において適切に定めます。

そのため、実際の指導に当たっては、履修学年を踏まえて、「題材の目標」及び「題材の評価規準」を作成した上で、学習指導要領解説の記述を参考にすることで、「題材の評価規準」を学習活動に即して具体化することが必要です。

【第5学年「おいしく作る」伝統的な日常食「ごはんのみそ汁」の題材の評価規準(例)】

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。 ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・我が国の伝統的な配膳の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解しているとともに、適切にできる。 	おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。

【学習活動に即して具体化した「題材の評価規準」(例)】

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
B(1)	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。 	・おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見いだして課題を設定している。	<ul style="list-style-type: none"> ・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。
B(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯の調理に必要な米や水の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 		

◆ 学習評価に関する事例

1 題材名

「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」

2 内容のまとめ

第5学年 「B衣食住の生活」(1)食事の役割 (2)調理の基礎 (全10時間)

3 題材の目標

- (1) 食事の役割と食事の大切さ、我が国の伝統的な配膳の仕方、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。
- (2) おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。
- (3) 家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとする。

4 題材の評価規準

※前ページ【第5学年「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」の題材の評価規準(例)】を参照

5 指導と評価の計画(10時間)

※網掛けは、評価したことを記録に残す場面

小単元名(時数)	ねらい・学習活動	知	思	態	評価方法
毎日の食事を見つめよう(1)	<ul style="list-style-type: none"> ○食事の役割と日常の食事の大切さについて理解するとともに、米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解することができる。 ・日常の食事を振り返り、食事の役割について話し合う。 ・外国の食卓と日本の食卓の写真を比較し、米飯とみそ汁を日常的に食べている理由や米飯とみそ汁のよさについて考える。 	○			・学習カード
日常の食事のとり方を考えて、調理しよう(7)	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見だし、おいしく食べるための課題を設定することができる。 ・DVDや家庭で調べてきたことをもとに、米飯とみそ汁の調理の仕方について、疑問に思ったことなどを発表する。 ・米飯(水加減が異なるもの)とみそ汁(だしの有無)を試食し、気付いたことを発表する。 ・おいしく食べるために、米飯とみそ汁の調理の仕方について追究する課題を設定する。 <p style="text-align: center; background-color: yellow;">おいしいごはんとみそ汁の作り方を探ろう</p>		○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・行動観察 ・学習カード
	<ul style="list-style-type: none"> ○日本の伝統的な日常食であるみそ汁の調理について理解し、適切に調理することができる(ペア調理)。 ・大根、油揚げ、ねぎのみそ汁の実の切り方や入れ方について、実験を観察し、考えたことを発表する。 ・だしのとり方を示範により確認する。 ・ペアでみそ汁を調理する。 ・確認テストにより、みそ汁の調理の仕方を振り返る。 	○		○	<ul style="list-style-type: none"> ・学習カード ・確認テスト ・行動観察
食生活を工夫しよう(2)	<ul style="list-style-type: none"> ○「わが家のとっておきのみそ汁」の調理(試し作り)をすることができる(一人調理)。 ・各自が調理計画に基づき、実習する(2人1組で実践交流し、相互評価する)。 ・気付いたことを実践記録表に記入する。 ・実習を振り返り、ペアで改善点を確認する。 ・家庭で米飯と「わが家のとっておきのみそ汁」を一人で調理することを想定し、できあがりの時間を考え、調理計画を立てる。 ・グループで交流し、調理計画を改善する。 	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・ポートフォリオ ・調理計画・実践記録表 ・行動観察

【POINT】
みそ汁の調理に必要な材料の分量、計量について理解しているかを学習カードの記述内容から評価するとともに、みそ汁の調理の仕方について理解し、適切にできているかを確認テストや行動観察から評価します。

【POINT】
みそ汁は2回の調理実習を取り入れ、1回目の基本のみそ汁はペアで調理を行い、「指導に生かす評価」(「努力を要する」状況(C))と判断される児童への手立てを考えるための評価)とします。

【POINT】
2回目のオリジナルみそ汁は一人で調理を行い、「記録に残す評価」とします。