

令和2年度 教育課程研究集会

小学校 家庭

奈良県教育委員会事務局
学校教育課 辰巳理恵子

- 1 新学習指導要領における学習評価について
 - (1) 学習評価とは
- 2 小学校家庭科における「内容のまとまりごとの評価規準」について
 - (1) 学習評価について
 - (2) 小学校家庭科における内容のまとまり
 - (3) 小学校家庭科における「内容のまとまりごとの評価規準」作成の手順
 - (4) 小学校家庭科における「内容のまとまりごとの評価規準(例)」
- 3 小学校家庭科における題材ごとの学習評価について
 - (1) 学習評価の進め方
 - (2) 題材について
 - (3) 題材の検討・設定
 - (4) 題材の目標の設定
 - (5) 題材の評価規準の設定
 - (6) 題材の目標と評価規準の関係
 - (7) 「『内容のまとまりごとの評価規準(例)』を具体化した例」作成手順
 - (8) 題材の評価規準を学習活動に即して具体化
- 4 事例「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」(第5学年)

1 新学習指導要領における学習評価 について

(1) 学習評価とは

■ 学習評価

- ・学校における教育活動に関し、児童生徒の学習状況を評価するもの。
- ・各教科等の評価においては、学習状況を分析的に捉える「観点別学習状況の評価」が学習指導要領に定める「目標に準拠した評価」として実施するものとされている。

■ 観点別学習状況の評価

- ・学校における児童生徒の学習状況を、複数の観点から、それぞれの観点ごとに分析する評価のこと。
- ・児童生徒がそれぞれの教科での学習において、どの観点で望ましい学習状況が認められ、どの観点到課題が認められるかを明らかにすることにより、具体的な学習や指導の改善に生かすことを可能とするもの。
- ・各学校において「目標に準拠した観点別学習状況の評価」を行うためには、「観点ごとに評価規準」を定める必要がある。

■ 評価規準

- ・観点別学習状況の評価を的確に行うため、学習指導要領に示す目標の実現の状況を判断するよりどころを表現したもの。
- ・児童生徒が学習を通して身に付ける資質・能力の状況を、学習評価を行うまとまりごとに、学習内容に基づいて表したものである。

2 小学校家庭科における「内容 のまとめりごとの評価規準」に ついて

(1) 学習評価について

■「内容のまとめり」

- ・各教科において、学習指導要領に示す「第2 各学年の目標及び内容 2 内容」（ただし、小学校家庭科では、学年の区別がないので、「第2 各学年の内容 1 内容」）の項目等をそのまとめりごとに細分化したり整理したりしたもの。
- ・内容のまとめりごとの評価規準を作成する際の単位となるもの。

■「内容のまとめりごとの評価規準」

- ・多くの教科では「2 内容」の記載事項の文末を、「～すること」から「～している」と変換したもの。
- ・「主体的に学習に取り組む態度」については、時間をかけて育成されるものであるという趣旨等により「2 内容」に記載がない。
- ・「主体的に学習に取り組む態度」については、各学年の目標を参考にしつつ、必要に応じて観点の趣旨を用いながら「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する必要がある。

(2) 小学校家庭科における内容のまとめ

- ・「A家族・家庭生活」(1) 自分の成長と家族・家庭生活
- ・「A家族・家庭生活」(2) 家庭生活と仕事
- ・「A家族・家庭生活」(3) 家族や地域の人々との関わり
- ・「A家族・家庭生活」(4) 家族・家庭生活についての課題と実践
- ・「B衣食住の生活」(1) 食事の役割
- ・「B衣食住の生活」(2) 調理の基礎
- ・「B衣食住の生活」(3) 栄養を考えた食事
- ・「B衣食住の生活」(4) 衣服の着用と手入れ
- ・「B衣食住の生活」(5) 生活を豊かにするための布を用いた製作
- ・「B衣食住の生活」(6) 快適な住まい方
- ・「C消費生活・環境」(1) 物や金銭の使い方と買物
- ・「C消費生活・環境」(2) 環境に配慮した生活

(3) 小学校家庭科における「内容のまとめりごとの評価規準」作成の手順①

例:「B 衣食住の生活」の(6)快適な住まい方

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) **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すること。**

(イ) **住まいの整理・整頓や清掃の仕方を理解し、適切にできること。**

イ 季節の変化に合わせた住まい方、整理・整頓や清掃の仕方を考え、**快適な住まい方を工夫すること。**

赤字…知識及び技能に関する内容

青字…思考力、判断力、表現力等に関する内容

※「A家族・家庭生活」の(1)「自分の成長と家族・家庭生活」及び(4)「家族・家庭生活についての課題と実践」については、指導事項アのみで構成されている。(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**」であることに留意する。

(3) 小学校家庭科における「内容のまとめりごとの評価規準」作成の手順②

「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の「知識・技能」のポイント

- 「知識・技能」については、当該指導項目で育成を目指す資質・能力に該当する指導事項アについて、その文末を、「～を(～について)理解している」、「～を(～について)理解していると**ともに、適切にできる**」として、評価規準を作成する。
- 「A家族・家庭生活」の(1)については、その文末を「～に**気付いている**」として、評価規準を作成する。

例:「B 衣食住の生活」の(6)快適な住まい方

学習指導要領の「1 内容」	知識及び技能
	ア 次のような知識及び技能を身に付けること。 (ア) 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すること。 (イ) 住まいの整理・整頓や清掃の仕方を理解し、適切にできること。
内容のまとめりごとの評価規準(例)	知識・技能 ・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 。

(3) 小学校家庭科における「内容のまとめりごとの評価規準」作成の手順③

「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の「思考・判断・表現」のポイント

- 「思考・判断・表現」については、教科の目標の(2)に示されている学習過程に沿って、「課題を解決する力」が身に付いているかを評価することになる。基本的には、当該指導項目で育成を目指す資質・能力に該当する指導事項イについて、その文末を教科の評価の観点及びその趣旨に基づき、「～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」として、評価規準を作成する。

例:「B 衣食住の生活」の(6)快適な住まい方

学習指導要領の「1 内容」

思考力・判断力・表現力等

イ 季節の変化に合わせた住まい方、整理・整頓や清掃の仕方を考え、快適な住まい方を工夫すること。



内容のまとめりごとの評価規準(例)

思考・判断・表現

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。

(3) 小学校家庭科における「内容のまとめりごとの評価規準」作成手順④

「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の「主体的に学習に取り組む態度」のポイント

- 「主体的に学習に取り組む態度」については、基本的には、当該指導項目で扱う指導事項ア及びイと教科の目標、評価の観点及び趣旨を踏まえて作成する。その際、対象とする指導内容は、指導事項の名称を用いて示すこととする。具体的には、①粘り強さ(知識及び技能を獲得したり、思考力・判断力・表現力等を身に付けたりすることに向けた粘り強い取組を行おうとする側面)、②自らの学習の調整(①の粘り強い取組を行う中で、自らの学習を調整しようとする側面)に加え、③実践しようとする態度を含めることを基本とし、その文末を「～について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり(①)、振り返って改善したり(②)して、生活を工夫し、実践しようとしている(③)」として、評価規準を作成する。

例:「B 衣食住の生活」の(6)快適な住まい方

学習指導要領の「1 内容」	学びに向かう力、人間性 ※内容には、学びに向かう力・人間性等について示されていないことから、教科の目標(3)を参考にする。
内容のまとめりごとの評価規準(例)	主体的に学習に取り組む態度 家族の一員として、生活をよりよくしようと、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

(4) 小学校家庭科における「内容のまとめりごとの評価規準(例)」

(A 家族・家庭生活)

指導項目	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
A(1)	自分の成長を自覚し、家庭生活と家族の大切さや家庭生活が家族の協力によって営まれていることに <u>気付いている。</u>		家族の一員として、生活をよりよくしようと、2学年間の学習に見通しをもち、 <u>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。</u>
A(2)	家庭には、家庭生活を支える仕事があり、互いに協力し分担する必要があることや生活時間の有効な使い方について <u>理解している。</u>	家庭の仕事について <u>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。</u>	家族の一員として、生活をよりよくしようと、家庭生活と仕事について、 <u>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。</u>
A(3)	<ul style="list-style-type: none"> ・家族との触れ合いや団らんの大切さについて<u>理解している。</u> ・家庭生活は地域の人々との関わりで成り立っていることが分かり、地域の人々との協力が大切であることを<u>理解している。</u> 	家族や地域の人々とのよりよい関わりについて <u>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。</u>	家族の一員として、生活をよりよくしようと、家族や地域の人々との関わりについて、 <u>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。</u>
A(4)		家庭の仕事又は家族や地域の人々との関わりについて <u>日常生活の中から問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、計画を立てて実践した結果を評価・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。</u>	家族の一員として、生活をよりよくしようと、家庭の仕事又は家族や地域の人々との関わりについて、 <u>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、家庭や地域などで実践しようとしている。</u>

(4) 小学校家庭科における「内容のまとめりごとの評価規準(例)」

(B 衣食住の生活)

指導項目	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)	<p>食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解している。</p>	<p>楽しく食べるために日常の食事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見に付けている。</p>	<p>家族の一員として、生活をよいよくしようと、食事の役割について、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。</p>
B(2)	<ul style="list-style-type: none"> 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。 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及び加熱用調理器具の安全な取り扱いについて理解しているとともに、適切に使用できる。 材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解しているとともに、適切にできる。 材料に適したゆで方、いため方を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。 	<p>おいしく食べるために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。</p>	<p>家族の一員をとして、生活をよりよくしようと、調理の基礎について、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。</p>
B(3)	<ul style="list-style-type: none"> 体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解している。 食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品を組み合わせてとる必要があることを理解している。 献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解している。 	<p>1食分の献立の栄養のバランス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。</p>	<p>家族の一員として、生活をよりよくしようと、栄養を考えた食事について、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。</p>

(4) 小学校家庭科における「内容のまとめりごとの評価規準(例)」

(B 衣食住の生活)

指導項目	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
B(4)	<ul style="list-style-type: none">・衣服の主な働きが分かり、季節や状況に応じた日常着の快適な着方について理解している。・日常着の手入れが必要であることや、ボタンの付け方及び洗濯の仕方を理解しているとともに、適切にできる。	<p>日常着の快適な着方や手入れ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。</p>	<p>家族の一員として、生活をよりよくしようと、衣服の着用と手入れについて、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。</p>
B(5)	<ul style="list-style-type: none">・製作に必要な材料や手順が分かり、製作計画について理解している。・手縫いやミシン縫いによる目的に応じた縫い方及び用具の安全な取扱いについて理解しているとともに、適切にできる。	<p>生活を豊かにするための布を用いた物の製作計画や製作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。</p>	<p>家族の一員として、生活をよりよくしようと、生活を豊かにするための布を用いた製作について、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。</p>
B(6)	<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。	<p>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。</p>	<p>家族の一員として、生活をよりよくしようと、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。</p>

(4) 小学校家庭科における「内容のまとめりごとの評価規準(例)」

(C 消費生活・環境)

指導項目	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
C(1)	<ul style="list-style-type: none">・買物の仕組みや消費者の役割が分かり、物や金銭の大切さと計画的な使い方について理解している。・身近な物の選び方、買い方を理解しているとともに、購入するために必要な情報の収集・整理が適切にできる。	身近な物の選び方、買い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、物や金銭の使い方と買物について、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。
C(2)	自分の生活と身近な環境との関わりや環境に配慮した物の使い方などについて理解している。	環境に配慮した生活について物の使い方などに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、環境に配慮した生活について、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。

3 小学校家庭科における題材ごとの 学習評価について

(1) 学習評価の進め方

題材の検討

- ・内容Aから内容Cまでの各項目や指導事項の関連・学校、地域の実態、児童の興味・関心等を踏まえ検討→より身近な題材の検討

題材の目標を設定

- ・学習指導要領に示された目標、題材で指導する項目、指導事項を踏まえて設定

題材の評価規準を作成

- ・「内容のまとめりごとの評価規準(例)」から題材において指導する項目、指導事項に関する部分を抜き出して作成

「指導と評価の計画」を作成

- ・「題材の評価規準」を学習活動に即して具体化する→単位時間等の評価規準の作成

授業

- ・題材の評価規準について学習活動に即して具体化した評価規準を、授業の適切な場に位置付け評価

観点ごとに総括

- ・題材における観点別評価の総括

(2) 題材について

■ 題材

- ・学習指導要領の各項目に示される指導内容を指導単位にまとめて組織して題材を構成し、分野の目標の実現を目指しているもの。

■ 題材の設定

- ・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必要がある。
- ・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る。

■ 学習活動に即して具体化

- ・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などして、「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。

(3) 題材の検討・設定

「B衣食住の生活(2)調理の基礎」の「食生活」における2学年間を見通した題材配列と指導内容

学年		第5学年		第6学年		
題材		1 ゆでて作ろう わたしの温野菜サラダ	2 おいしく作ろう 伝統的な 日常食 ごはんとみそ汁	3 いためて作ろう 朝食 のおかず	4 家族と食べよう 休日ラ ンチ	
時間		8	10	11	12	
指導項目	(1)食事の役割		ア		ア イ	
	(2)調理の基礎	ア(ア)(イ)(ウ)(エ) イ	ア(ア)(ウ)(オ) イ	ア(ア)(イ)(ウ)(エ) イ	ア(ア)(ウ)(エ) イ	
	(3)栄養を考えた食事	ア(ア)		ア(ア)(イ)(ウ) イ	ア(イ)(ウ) イ	
	その他の内容				C(1)ア(イ) イ	
実習題材		青菜のおひたし ゆでじゃがいも 温野菜サラダ	米飯 みそ汁(大根、油あげ、ねぎ 他)	三色野菜いため オリジナル野菜いため	ゆでる調理 いためる調理	
(2)調理の基礎	ア(ア)	材料の分量	◎	◎	○	○
		手順	◎	◎	○	○
		調理計画		◎	◎	◎
	ア(イ)	用具や食器の安全で 衛生的な取扱い	○	○	◎	○
		加熱用調理器具の安全な 取扱い	◎	○	○	○
	ア(ウ)	洗い方	◎			
		切り方	◎	○	◎	
		味の付け方			◎	○
		盛り付け			◎	◎
		配膳		◎		
	ア(エ)	後片付け	◎		◎	
		ゆで方	◎			◎
	ア(オ)	いため方			◎	◎
米飯			◎(米の洗い方、水加減、吸水 時間、火加減、加熱時間)			
	みそ汁		◎(だしのとり方、実の入れ方、 みその扱い方)			

(4) 題材の目標の設定

題材:「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」(第5学年)

【学習指導要領各教科等の「第2 各学年の目標及び内容」の学年ごとの「1 目標」】

	(1)	(2)	(3)
教科の目標	知識及び技能に関する目標	思考力、判断力、表現力等に関する目標	学びに向かう力、人間性等に関する目標

【学習指導要領題材で指導する項目及び指導事項】

指導項目	(1)	(2)	(3)
B(1)	アの指導事項		
B(2)	ア(ア)(ウ)(オ)の指導事項	イの指導事項	



	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
題材の目標 (例)	食事の役割と食事の大切さ、我が国の伝統的な配膳、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。	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。	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、振り返ったりして生活を工夫し、実践しようとする。

(5) 題材の評価規準の設定

題材:「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」(第5学年)

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
内容のまとめりごとの評価規準(例)	B(1)ア食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解している。	B(2)イおいしく食べるために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。
	B(2)ア(ア)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。 B(2)ア(ウ)材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解しているとともに、適切にできる。 B(2)ア(オ)伝統的な日常食である米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。		家族の一員として、生活をよりよくしようと、 調理の基礎 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。

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
題材の評価規準(例)	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。

(6) 題材の目標と評価規準の関係

題材:「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」(第5学年)

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
題材の目標 (例)	<p>食事の役割と食事の大切さ、我が国の伝統的な配膳、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。</p>	<p>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。</p>	<p>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、振り返ったりして生活を工夫し、実践しようとする。</p>
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
題材の評価規準 (例)	<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。 	<p>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。</p>	<p>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。</p>

(7)「『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例」作成手順①－1

「『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例」を作成する際の「知識・技能」のポイント

- 「知識・技能」については、内容のまとめりごとの評価規準の作成において述べたように、その文末を、「～を(～について)理解している」、「～を(～について)理解しているとともに、適切にできる」として、評価規準を作成する。
- 「A家族・家庭生活」の(1)については、その文末を「～に気付いている」として、評価規準を作成する。

(7)「『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例」作成手順①-2

「『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例」を作成する際の「知識・技能」のポイント

例:「B 衣食住の生活」の(2)調理の基礎

学習指導要領の「1内容」

知識及び技能

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) 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すること。

(イ) 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し、適切に使用できること。

(ウ) 材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解し、適切にできること。

(エ) 材料に適したゆで方、いため方を理解し、適切にできること。

(オ) 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、適切にできること。

内容のまとめりごとの評価規準(例)

知識・技能

・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。

・調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解しているとともに、適切に使用できる。

・材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解しているとともに、適切にできる。

・材料に適したゆで方、いため方を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。

内容のまとめりごとの評価規準(例)を具体化した例

知識・技能

・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。

・調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解しているとともに、適切に使用できる。

・材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解しているとともに、適切にできる。

・材料に適したゆで方、いため方を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。

(7)「『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例」作成手順②-1

「『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例」を作成する際の「思考・判断・表現」のポイント

- 「思考・判断・表現」については、基本的には、内容のまとめりごとの評価規準の作成において述べたように、教科の目標の(2)に示されている学習過程に沿って、各題材において、次に示す四つの評価規準設定し、評価することが考えられる。ただし、これらの評価規準は、各題材の構成に応じて適切に位置付けられることに留意する必要がある。
- 具体的には、以下のように評価規準を設定することができる。
 - ①日常生活の中から問題を見だし、解決すべき課題を設定する力については、その文末を「～について問題を見いだして課題を設定している」
 - ②課題解決の見通しをもって計画を立てる際、生活課題について自分の生活経験と関連付け、様々な解決方法を考える力については、その文末を「～について(実践に向けた計画を)考え、工夫している」
 - ③課題の解決に向けて実践した結果を評価・改善する力については、その文末を「～について、実践を評価したり、改善したりしている」
 - ④計画や実践について評価・改善する際に、考えたことを分かりやすく表現する力については、その文末を「～についての課題解決に向けた一連の活動について、考えたことを分かりやすく表現している」

(7)「『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例」作成手順②-2

「『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例」を作成する際の「思考・判断・表現」のポイント

例:「B 衣食住の生活」の(2)調理の基礎

学習指導要領の「1 内容」

思考力・判断力・表現力等

イ おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫すること



内容のまとめりごとの評価規準(例)

思考・判断・表現

おいしく食べるために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



内容のまとめりごとの評価規準(例)を具体化した例

思考・判断・表現

- ・おいしく食べるために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ている。
- ・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について考え、工夫している。
- ・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について、実践を評価したり、改善したりしている。
- ・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方についての課題解決に向けた一連の活動について、考えたことを分かりやすく表現している。

(7)「『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例」作成手順③-1

「『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例」を作成する際の「主体的に学習に取り組む態度」のポイント

- 「主体的に学習に取り組む態度」については、「思考・判断・表現」と同様に、基本的には、内容のまとめりごとの評価規準の作成において述べたように、各題材の学習過程において、**三つの側面から評価規準を設定し、評価することが考えられる。**ただし、これらの評価規準は、**各題材の構成に応じて適切に位置付けることに留意する必要がある。**
- 具体的には、以下のように評価規準を設定することができる。
 - ①粘り強さについては、その文末を「～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」
 - ②自らの学習の調整については、その文末を「～について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている」
 - ③実践しようとする態度については、その文末を「～について工夫し、実践しようとしている」

(7)『『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例』作成手順③-2

『『内容のまとめりごとの評価規準(例)』を具体化した例』を作成する際の「主体的に学習に取り組む態度」のポイント

例:「B 衣食住の生活」の(2)調理の基礎

学習指導要領の
「1 内容」

学びに向かう力、人間性等

※内容には、学びに向かう力・人間性等について示されていないことから、教科の目標(3)を参考にする。



内容のまとめりごとの評価規準
(例)

主体的に学習に取り組む態度

家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎について、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。



内容のまとめりごとの評価規準
(例)を具体化した例

主体的に学習に取り組む態度

- ・家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。
- ・家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。
- ・家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎について工夫し、実践しようとしている。

(8) 題材の評価規準を学習活動に即して具体化

題材:「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」(第5学年)

指導項目	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)	「内容のまとめりごとの評価規準(例)」を具体化した例		B(1)も同様に具体化する。
B(2)	「内容のまとめりごとの評価規準(例)」を具体化した例		

指導項目	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。 		<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。 ・みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、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。 ・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。 ・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している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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だし課題を設定している。 ・おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画について考え、工夫している。 ・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実践を評価したり、改善したりしている。 ・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の課題解決に向けた一連の活動について考えたことを分かりやすく表現している。 	<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、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。 ・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工夫し、実践しようとしている。

4 事例「おいしく作ろう 伝統的な
日常食 ごはんとみそ汁」
(第5学年)

事例 おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁(第5学年)

「衣食住の生活(2)調理の基礎」の「食生活」における2学年間を見通した題材配列と指導内容

学年		第5学年		第6学年		
題材		1 ゆでて作ろう わたしの温野菜サラダ	2 おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁	3 いためて作ろう 朝食のおかず	4 家族と食べよう 休日ランチ	
時間		8	10	11	12	
指導項目	(1)食事の役割		ア		ア イ	
	(2)調理の基礎	ア(ア)(イ)(ウ)(エ) イ	ア(ア)(ウ)(オ) イ	ア(ア)(イ)(ウ)(エ) イ	ア(ア)(ウ)(エ) イ	
	(3)栄養を考えた食事	ア(ア)		ア(ア)(イ)(ウ) イ	ア(イ)(ウ) イ	
	その他の内容				C(1)ア(イ) イ	
実習題材		青菜のおひたし ゆでじゃがいも 温野菜サラダ	米飯 みそ汁(大根, 油あげ, ねぎ他)	三色野菜いため オリジナル野菜いため	ゆでる調理 いためる調理	
(2)調理の基礎	ア(ア)	材料の分量	◎	◎	○	○
		手順	◎	◎	○	○
		調理計画		◎	◎	◎
	ア(イ)	用具や食器の安全で衛生的な取扱い	○	○	◎	○
		加熱用調理器具の安全な取扱い	◎	○	○	○
	ア(ウ)	洗い方	◎			
		切り方	◎	○	◎	
		味の付け方			◎	○
		盛り付け			◎	◎
		配膳		◎		
	ア(エ)	後片付け	◎		◎	
		ゆで方	◎			◎
ア(オ)	いため方			◎	◎	
	米飯		◎(米の洗い方, 水加減, 吸水時間, 火加減, 加熱時間)			
	みそ汁		◎(だしのとり方, 実の入れ方, みその扱い方)			

事例 おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁(第5学年)

1 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, 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, 振り返ったりして, 生活を工夫し, 実践しようとする。

2 題材の評価規準

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。

3 指導と評価の計画(10時間)

- | | |
|-------------------------------|-----|
| [1]自分の食事を見つめよう | 1時間 |
| [2]おいしいごはんとみそ汁を作ろう | 5時間 |
| [3]家族と食べるおいしいごはんとオリジナルみそ汁を作ろう | 4時間 |

事例 おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁(第5学年)

小題材	時間	ねらい・学習活動	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
[1]	1	<p>○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。</p> <p>・日常の食事を振り返り、食事の役割について話し合う。</p> <p>・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。</p>	<p>①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。</p> <p>・学習カード</p> <p>*ペーパーテスト</p> <p>②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している。</p> <p>・学習カード</p>		
[2]	2	<p>○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。</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・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> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">おいしいごはんとみそ汁の作り方を探ろう</p>		<p>①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だし、課題を設定している。</p> <p>・行動観察</p> <p>・学習カード</p>	
	3 4	<p>○日本の伝統的な日常食である米飯の調理や配膳の仕方について理解し、適切に炊飯や配膳ができる。</p> <p>・グループで鍋を用いて炊飯し、米の変化を観察し、記録する。</p> <p>・みそ汁の絵カードとともに配膳し、試食する。</p> <p>・確認テストにより、米や水の分量、米飯の調理の仕方(炊飯の一連の手順)を振り返る。</p>	<p>③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。</p> <p>・学習カード ・行動観察</p> <p>④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。</p> <p>・米飯とみそ汁の配膳の写真[例1]</p>		<p>①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。</p> <p>・ポートフォリオ [例4]</p> <p>・行動観察</p>
	5 6	<p>○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)</p> <p>・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。</p> <p>・だしのとり方を示範により確認する。</p> <p>・ペアでみそ汁を調理する。</p> <p>・確認テストにより、みそ汁の調理の仕方を振り返る。</p>	<p>⑤みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、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。</p> <p>・学習カード</p> <p>・確認テスト[例2]</p> <p>・行動観察</p>		

事例 おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁(第5学年)

題材	時間	ねらい・学習活動	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
[3]	7	<p>○「家族と食べるおいしいごはんオリジナルみそ汁」の「オリジナルみそ汁(試し作り)」の調理計画を考え、工夫することができる。</p> <p>・オリジナルみそ汁の条件を確認し、材料の分量、実の取り合わせや切り方を考える。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>実の種類</p> <ul style="list-style-type: none"> ■加熱して柔らかくする必要があるもの(根菜類など) ■香りを大切にすること(ねぎ、三つ葉など) ■温めるだけでよいもの(豆腐、わかめなど) </div> <p>・調理台や加熱用調理器具の効率のよい使い方を確認し、各自が試し作りの調理計画を立てる。</p>	<p>※前時の行動観察や確認テストの結果を指導に生かす。</p>	<p>②おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画について考え、工夫している。</p> <p>・調理計画・実践記録表 [例3]</p> <p>③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、実践を評価したり、改善したりしている。</p> <p>・調理計画・実践記録表 [例3]</p> <p>※7, 8, 9時間目で適切な評価場面を設定する。</p>	<p>②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、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。</p> <p>・ポートフォリオ</p> <p>・調理計画・実践記録表</p> <p>・行動観察</p>
	8 ・ 9	<p>○オリジナルみそ汁の調理(試し作り)をすることができる(一人調理)。</p> <p>・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。)</p> <p>・気付いたことを実践記録表に記入する。</p>	<p>⑤みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、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。</p> <p>・行動観察</p> <p>・調理計画・実践記録表</p>	<p>④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の課題解決に向けた一連の活動について、考えたことを分かりやすく表現している。</p> <p>・行動観察</p> <p>※7, 8, 9, 10時間目で適切な評価場面を設定する。</p>	<p>③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工夫し、実践しようとしている。</p> <p>・ポートフォリオ</p> <p>・調理計画・実践記録表</p>
	10	<p>○「家族と食べるおいしいごはんオリジナルみそ汁」の調理計画を考え、工夫することができる。</p> <p>・実習を振り返り、ペアで改善点を確認する。</p> <p>・家庭で米飯とオリジナル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。</p> <p>・グループで交流し、調理計画を改善する。</p>		<p>④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の課題解決に向けた一連の活動について、考えたことを分かりやすく表現している。</p> <p>・行動観察</p> <p>※7, 8, 9, 10時間目で適切な評価場面を設定する。</p>	<p>③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工夫し、実践しようとしている。</p> <p>・ポートフォリオ</p> <p>・調理計画・実践記録表</p>