

「指導と評価の一体化」のための学習評価（小学校家庭科のポイント）【R2 NEW】



【R2NEW】では、学びに向かう力、人間性等の目標に「(振り返って)改善したり」という文言が加わりました。

家庭科の学習評価については、まず「内容のまとめりごとの評価規準」を作成します。この「内容のまとめりごとの評価規準」の考え方を踏まえて、「題材の目標」及び「題材の評価規準」を作成していきます。さらに、学習指導要領解説等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となります。

【家庭科における「主体的に学習に取り組む態度」の評価】

「主体的に学習に取り組む態度」については、各題材の学習過程において次の三つの側面から評価規準を設定し評価します。

- ① 粘り強さ ② 自らの学習の調整 ③ 実践しようとする態度

<p>単元名 おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁</p>	<p>内容のまとめり 第5学年 「B衣食住の生活」 (1)食事の役割 (2)調理の基礎</p>
---	--

「B衣食住の生活」の「食生活」における(2)調理の基礎の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	
指導事項	(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		◎		
		後片付け	◎		◎	
		ゆで方	◎			◎
ア (エ)	いため方			◎	◎	
	米飯		◎ (米の洗い方、水加減、吸水加減、火加減、加熱時間)			
ア (オ)	みそ汁		◎ (だしのとり方、実の入れ方、みその扱い方)			

◎は重点を置くもの

(資料1 「内容のまとめりごとの評価規準」の作成)

手順1 各教科における「内容のまとめり」と「評価の観点」との関係を確認します。

【学習指導要領の内容】内容B「衣食住の生活」の(2)調理の基礎

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、味の付け方、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。

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。

(下線)・・・知識及び技能に関する内容

(波線)・・・思考力、判断力、表現力等に関する内容

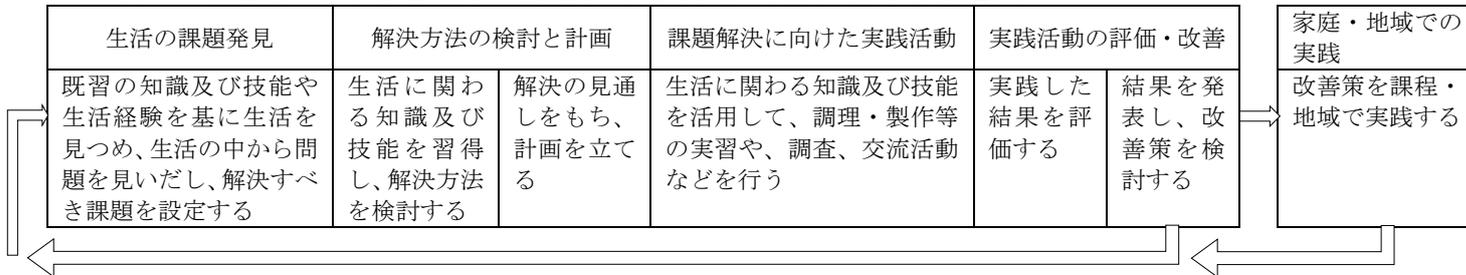
手順2 観点ごとのポイントを踏まえ、「内容のまとめりの評価規準」を作成します。

新学習指導要領においては、「内容のまとめり」ごとに育成を目指す資質・能力が示されているため、「内容」の記載はそのまま学習指導の目標となります。「内容」の記載事項の文末を「～すること」から「～している」と変換したものを「内容のまとめりごとの評価規準」と呼びます。

「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"> ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、<u>調理計画について理解している。</u> ・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<u>理解しているとともに、適切にできる。</u> ・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<u>理解しているとともに、適切にできる。</u> ・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を<u>理解しているとともに、適切にできる。</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について<u>問題を見いだして課題を設定している。</u> ・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について<u>考え、工夫している。</u> ・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について、<u>実践を評価したり、改善したりしている。</u> ・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、<u>考えたことを分かりやすく表現している。</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、<u>課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。</u> (粘り強さ) ・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、<u>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。</u> (学習の調整) ・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<u>工夫し、実践しようとしている。</u> (実践しようとする態度)
<p>「知識・技能」については、文末を「～を(～について)理解している」「～について理解しているとともに、適切にできる」として、評価規準を作成します。</p>	<p>「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(資料2)に沿って、「課題を解決する力」が身に付いているかを評価します。文末を「～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」とします。</p>	<p>「主体的に学習に取り組む態度」については、①粘り強さ、②自らの学習の調整、③実践しようとする態度を含めることを基本とします。文末は「～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)」とします。</p>

(資料2 家庭科における思考力・判断力・表現力等の育成に係る学習過程)



※上記に示す各学習過程は例示であり、上例に限定されるものではないこと

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だし、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。

題材の評価規準は、「内容のまとめりごとの評価規準」から題材において指導する項目及び指導事項に
関係する部分を抜き出し、評価の観点ごとに整理・統合、具体化するなどして作成します。

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。 	<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だし、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>

○「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、次に示す四つの評価規準を設定し評価します。

- 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
- 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経験と関連付け、様々な解決方法を考える力
- ③課題の解決に向けて実践した結果を評価・改善する力
- 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

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] おいしいごはんのみそ汁を作ろう | 5 時間 |
| [3] 家族と食べるおいしいごはんオリジナルみそ汁を作ろう | 4 時間 |

小 題 材	時 間	ねらい・学習活動	評価規準・評価方法		
			知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に 取り組む態度
自 分 の 食 事 を 見 つ め よ う	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> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<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 *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	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> おいしいごはんのみそ汁の作り方を探ろう </div>		<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て課題を設定している。</p> <p>・行動観察 ・学習カード</p>	
	3	<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、適切に炊飯や配膳をすることができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・みそ汁の絵カードとともに配膳し、試食する。 ・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>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>	<div style="border: 2px solid black; border-radius: 20px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>米飯の硬さや焦げ付きの有無などについて確かめ、米飯をよりおいしく作るために、DVDを視聴したり、家族や友達に確認したりするなどして、自分なりに解決しようとしている場合を「おおむね満足できる」状況（B）と判断します。</p> </div>	<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] ・行動観察</p>
	4				
	お い し い ご は ん と み そ 汁 を 作 ろ う	5	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<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 ・確認テスト[例2] ・行動観察</p>	<div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 指導に生かす 評価 </div>
6				<div style="border: 2px solid black; border-radius: 20px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>「努力を要する」状況（C）と判断される子供への手立てを考えるための評価とします。</p> </div>	

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> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <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>条件に合った実と分量を考えたり、でき上がり時間を想定して、調理台や加熱用調理器具の使い方を工夫したりしている場合を「おおむね満足できる」(B)と判断します。</p>				
<p>材料や分量、切り方などの調理方法、調理の手順について、適切に自己評価するとともに、家庭実践に向けて、具体的な改善策を記述している場合を「おおむね満足できる」状況(B)と判断します。</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> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<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 ・調理計画・実践記録表</p>	<p>記録に残す ← 評価</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 ・調理計画・実践記録表 ・行動観察</p>
<p>みそ汁の調理に関する一連の調理操作（だしのととり方、実の切り方、入れ方、みその扱い方）だけではなく、なぜそのようにするのか、手順の根拠などを理解している場合を、「おおむね満足できる」状況(B)と判断します。</p>				
<p>調理計画の場面では、確認テストの結果を振り返ったり、調理計画について適切に自己評価したりして、次の学習に向けて取り組もうとしている場合を「おおむね満足できる」状況(B)と判断します。 ※「主体的に学習に取り組む態度」の評価規準①と②の学びの姿は、相互に関わり合いながら立ち現れることに留意する必要があります。</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> <ul style="list-style-type: none"> 実習を振り返り、ペアで改善点を確認する。 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。 グループで交流し、調理計画を改善する。 		<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>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 ・調理計画・実践記録表 ・行動観察</p>
<p>学習前と学習後の自分を比較し、米飯とみそ汁をおいしく調理できるようになったことを実感し、家庭で実践しようとしている場合や、日本の伝統的な食文化への気付きが深まっている場合を「おおむね満足できる」状況(B)と判断します。</p>				
<p>・行動観察 ※7、8、9、10時間目で適切な評価場面を設定する。</p>				

*ペーパーテストについては、ある程度の内容のまとまりについて実施する。

参考：国立教育政策研究所 「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