

# 小学校家庭

## 指導のポイント

日常生活の中から問題を見だし、解決すべき課題をもって考え、解決に向けた一連の学習活動を進めることで、課題を解決する力や主体的に取り組む姿勢をめざしましょう。

## 評価のポイント

「題材の評価規準」を学習活動に即して具体化し、それぞれの評価規準に基づいて、どのような生徒の姿であれば「おおむね満足できる」状況と評価できるのか想定しておくことが大切です。

## 1 家庭における内容のまとまりごとの評価規準

家庭においては、学習指導要領に示す「第2 各分野の目標及び内容 2 内容」の項目を「内容のまとまり」としており、評価規準を作成する際の単位となります。内容のまとまりごとの評価規準は以下の3観点で設定します。

### 知識・技能

基本的に、当該指導項目で育成を目指す資質・能力に該当する[知識及び技能]について、その文末を「～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。  
※「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、評価規準を作成します。

### 思考・判断・表現

基本的に、当該指導項目で育成を目指す資質・能力に該当する[思考力・判断力・表現力]の指導事項について、その文末を分野の評価の観点の趣旨に基づき、「～について問題を見だして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に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、評価規準を作成します。

### POINT

〈思考・判断・表現〉について  
教科の目標(2)に示されている学習過程に沿って、「問題を解決する力」が身に付いているかを評価することに留意しましょう。



### 主体的に学習に取り組む態度

基本的に、当該指導項目で扱う指導事項A及びBと分野の目標、分野別の評価の観点の趣旨を踏まえて作成します。その際、対象とする指導内容は指導項目の名称を用いて示すこととします。具体的には下記の三つの内容を全て含め、題材の目標や学習内容に応じて評価規準を設定します。

- 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自らの学習を調整(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中で自らの学習を調整しようとする側面)
- ③実践しようとする態度

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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている(③)」として、評価規準を作成します。

評価規準の例(内容 C 消費生活・環境(2)環境に配慮した生活)

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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。**

①粘り強さ

②自らの学習を調整

③実践しようとする態度

## 2 学習評価の進め方の手順

題材の目標を作成する

### STEP1 題材の目標作成

- 学習指導要領の目標や内容、学習指導要領解説等を踏まえて作成します。
- 生徒の実態、前題材までの学習状況等を踏まえて作成します。

題材の評価規準を作成する

### STEP2 題材の評価規準の作成

- 「内容のまとまりごとの評価規準」の考え方を踏まえて作成します。

「指導と評価の計画」を作成する

### STEP3 「指導と評価の計画」作成

- 「おおむね満足できる」状況(B)の評価と「努力を要する」状況(C)への手立て等を考えます。

授業を行う

### STEP4 観点ごとの評価

- 評価資料やそれに基づく評価結果から、観点ごとの目標に準じた評価を行います。
- 評価を行い、児童の学習改善や教師の指導改善につなげます。

観点ごとに総括する

### 3 題材における指導と評価の例

事例 第5学年 題材名 おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁

#### □題材の目標

#### STEP1 題材の目標作成

- (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、解決の課題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

#### STEP2 題材の評価規準の作成

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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>

#### □指導と評価の計画

#### STEP3 「指導と評価の計画」作成

時	ねらい	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1	○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。	①・学習カード ※ペーパーテスト ②・学習カード	ある程度の内容のまとまりについて実施することも考えられる	
2	○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。 おいしいごはんとみそ汁の作り方を探ろう		①・行動観察 ・学習カード	
3	○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。	③・学習カード ・行動観察 ④・米飯とみそ汁の配膳の写真		①・ポートフォリオ ・行動観察
5	○日本の伝統的な日常食であるみそ汁について理解し、適切に調理することができる(ペア調理)。	⑤ 学習カード ・確認テスト ・行動観察	5、6時間目はペア調理を行い、「指導に生かす評価」を行う。 8、9時間目は一人調理を行い、「記録に残す評価」とする。	
7	○「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。		②・調理計画・実践記録表 ③・調理計画・実践記録表	②・ポートフォリオ ・調理計画・実践記録表
8	○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)。	⑤ 行動観察 ・調理計画・実践記録表	④・行動観察	③・ポートフォリオ ・調理計画・実践記録表
10	○「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。			③・ポートフォリオ ・調理計画・実践記録表 ・行動観察

#### □実際の学習評価例

#### STEP4 観点ごとの評価

調理計画・実践記録表の一部 【思考・判断・表現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		
自己評価	友達から	家庭実践に向けて
手順どおりに調理できた(○) <理由> 手順どおりにできたけど、乾燥わかめの量が気になった。 材料の切り方の厚さ (△) <理由> じゃがいもに火が通るまで時間がかった。	手順どおりに調理できた(○) <理由> 手順どおりにできたけど、乾燥わかめの量が気になった。 材料の切り方の厚さ (△) <理由> かいじゃがいもがあったよ。	思③

「おおむね満足できる」状況(B)と判断する例

家庭実践では、じゃがいもに早く火が通るように、厚さ3ミリの薄切りにします。

「十分満足できる」状況(A)と判断する例

家庭実践では、じゃがいもに早く火が通るように、厚さ3ミリの薄切りにします。きぬさやは、最後に入れます。乾燥わかめは給水するとどのくらい増えるのかを調べ、家族の好みを聞いて量を決めます。