

# 平成29年改訂学習指導要領の趣旨を踏まえた 学習評価の進め方

## 中学校 技術・家庭科(家庭分野)

この資料は、平成29年改訂学習指導要領（以下、学習指導要領）に基づく学習評価を円滑に進めていくための手引きとして、国立教育政策研究所の「『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」（以下、「参考資料」）の考え方を基に、佐賀県教育センターが作成したものです。各学校における、指導と評価の一体化に向けた取組の推進にぜひお役立てください。

本資料では、「技術・家庭(家庭分野)」を「家庭分野」と表記しています。

### 目次

1	学習評価の基本的な考え方	1
2	学習評価の観点	1
3	中学校家庭分野の教科目標	2
4	中学校家庭分野における評価の観点及びその趣旨	2
5	中学校家庭分野における「内容のまとめりごとの評価規準」作成の手順	3
6	中学校家庭分野における学習評価の進め方	6
7	中学校家庭分野における観点ごとの評価のポイント	7
8	中学校家庭分野における学習評価の事例	9
9	Q & A	23

## 1 学習評価の基本的な考え方

### ○学習評価とは

児童生徒の資質・能力を育成するために、目標に照らして児童生徒一人一人の学習状況を的確に把握すること

### ○学習評価を行う上で重要なポイント

- ① 児童生徒の学習改善につながるものにしていくこと
- ② 教師の指導改善につながるものにしていくこと
- ③ これまで慣行として行われてきたことでも、必要性・妥当性が認められないものは見直していくこと

学習評価を行うに当たっては、児童生徒一人一人の資質・能力を育成できるようにすることが大前提です。そのためには、児童生徒の進歩の状況や教科等の目標の実現状況を適切に把握することが必要です。把握した内容は、児童生徒にフィードバックして児童生徒の学習改善につなげられるようにし、教師は自身の指導改善につなげます。このことなくして児童生徒一人一人の資質・能力の育成は望めません。つまり、学習評価を行う上で、「普段の授業の不断の見直し」が不可欠だと言えます。

### ○学習評価の機能

指導に生かす評価・・・児童生徒一人一人の学習状況を把握し、児童生徒の学習改善や教師の指導改善につなげるための評価のこと

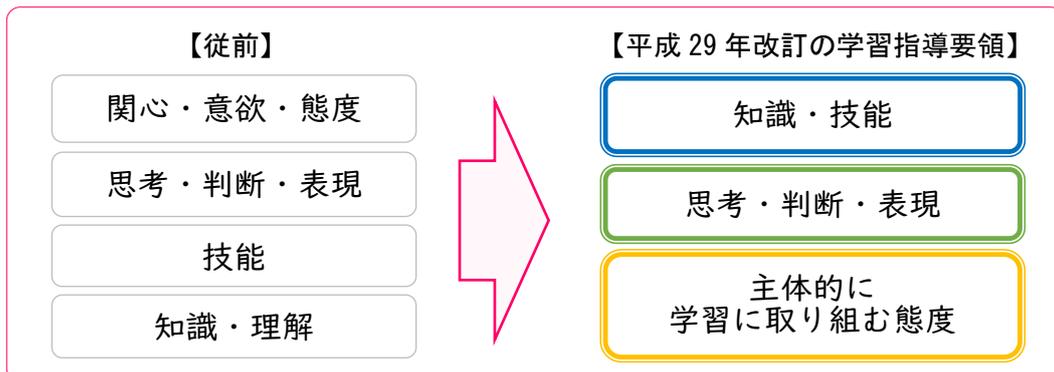
指導に生かす評価の場面は、随時存在します。児童生徒の学習状況を把握し、「おおむね満足できる」状況(B)以上になることを目指して、必要な指導を適宜行います。

記録に残す評価・・・観点別学習状況の評価を総括する際の資料となるよう、学習状況を記録する評価のこと

記録に残す評価の場面は、毎時間設定する必要はありません。児童生徒全員の評価を記録に残す場面を精選することが重要です。単元や題材のまとまりの中で、評価規準に照らして、児童生徒の観点別学習状況を把握し、記録します。

## 2 学習評価の観点

学習指導要領では、各教科等の目標や内容が、育成を目指す資質・能力の三つの柱を基に整理されました。目標や内容の整理を踏まえ、小・中・高等学校の各教科を通じて、評価の観点も4観点から3観点到整理されました(下図参照)。



### 3 中学校家庭分野の目標

学習指導要領において、全ての教科の目標は、(1)「知識及び技能」、(2)「思考力、判断力、表現力等」、(3)「学びに向かう力、人間性等」の三つの柱で整理されました。中学校家庭分野の目標は次のとおりです。

<p>生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。</p>	
<p>(1) 家族・家庭の機能について理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活の自立に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。</p>	<p>知識及び技能</p>
<p>(2) 家族・家庭や地域における生活の中から問題を見い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、これからの生活を展望して課題を解決する力を養う。</p>	<p>思考力、判断力、 表現力等</p>
<p>(3) 自分と家族、家庭生活と地域との関わりを考え、家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。</p>	<p>学びに向かう力、 人間性等 ※</p>

※(3)の「学びに向かう力、人間性等」には、①「主体的に学習に取り組む態度」として観点別学習状況の評価を通じて見取ることができる部分と、②観点別学習状況の評価や評定にはなじまず、こうした評価では示しきれない部分があるとされています。そのため、評価の観点は、「主体的に学習に取り組む態度」と示されています。

### 4 中学校家庭分野における評価の観点及びその趣旨

中学校家庭分野における評価の観点及びその趣旨は、次のとおりです。

観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
観 点 の 趣 旨	家族・家庭の基本的な機能について理解を深め、生活の自立に必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	これからの生活を展望し、家族・家庭や地域における生活の中から問題を見い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。	家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、課題の解決に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。

## 5 中学校家庭分野における「内容のまとめりごとの評価規準」作成の手順

### (1) 中学校家庭分野の「内容のまとめり」

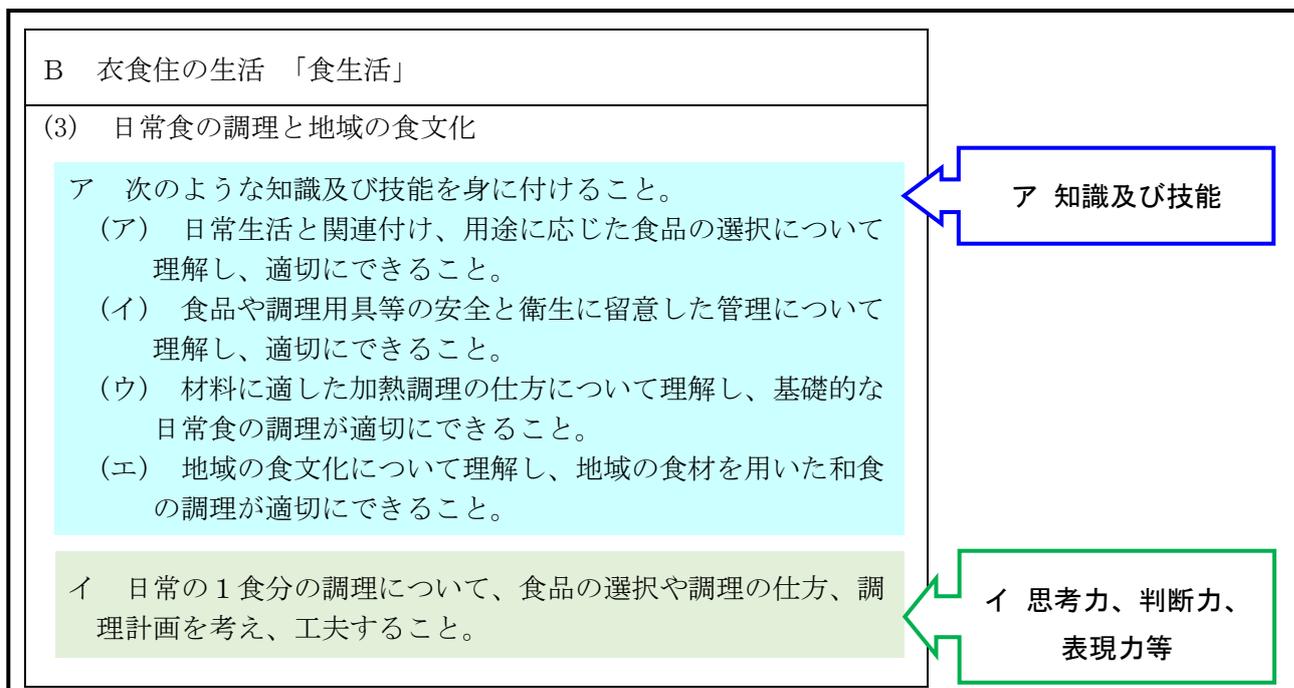
中学校家庭分野における「内容のまとめり」は、以下のようになっています。

- 「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) 幼児の生活と家族
- 「A 家族・家庭生活」(3) 家族・家庭や地域との関わり
- 「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) 食事の役割と中学生の栄養の特徴
- 「B 衣食住の生活」(2) 中学生に必要な栄養を満たす食事
- 「B 衣食住の生活」(3) 日常食の調理と地域の食文化
- 「B 衣食住の生活」(4) 衣服の選択と手入れ
- 「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) 住居の機能と安全な住まい方
- 「B 衣食住の生活」(7) 衣食住の生活についての課題と実践
- 「C 消費生活・環境」(1) 金銭の管理と購入
- 「C 消費生活・環境」(2) 消費者の権利と責任
- 「C 消費生活・環境」(3) 消費生活・環境についての課題と実践

### (2) 「内容のまとめりごとの評価規準」作成の手順

#### ① 「内容のまとめり」と「評価の観点」との関係を確認します。

各内容の各項目は、基本的にアとイの二つの指導事項で構成されています。原則としてアは、「知識及び技能」に関する内容、イは「思考力、判断力、表現力等」に関する内容となっています。



中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 技術・家庭編 (以下、解説) p.89 を基に作成

各「内容のまとめり」における指導事項と評価の観点においては、以下の点に留意することが必要です（資料1）。

- ・波線部の「内容のまとめり」は、指導事項アのみで構成されています。
- ・下線部の「内容のまとめり」は、指導事項アのみで構成されていますが、実際に評価を行う際は、「知識・技能」の観点では行いません。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」の観点で評価を行います。

「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) 幼児の生活と家族

「A 家族・家庭生活」(3) 家族・家庭や地域との関わり

「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) 食事の役割と中学生の栄養の特徴

「B 衣食住の生活」(2) 中学生に必要な栄養を満たす食事

「B 衣食住の生活」(3) 日常食の調理と地域の食文化

「B 衣食住の生活」(4) 衣服の選択と手入れ

「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) 住居の機能と安全な住まい方

「B 衣食住の生活」(7) 衣食住の生活についての課題と実践

「C 消費生活・環境」(1) 金銭の管理と購入

「C 消費生活・環境」(2) 消費者の権利と責任

「C 消費生活・環境」(3) 消費生活・環境についての課題と実践

資料1 各「内容のまとめり」における指導事項と評価の観点の留意点

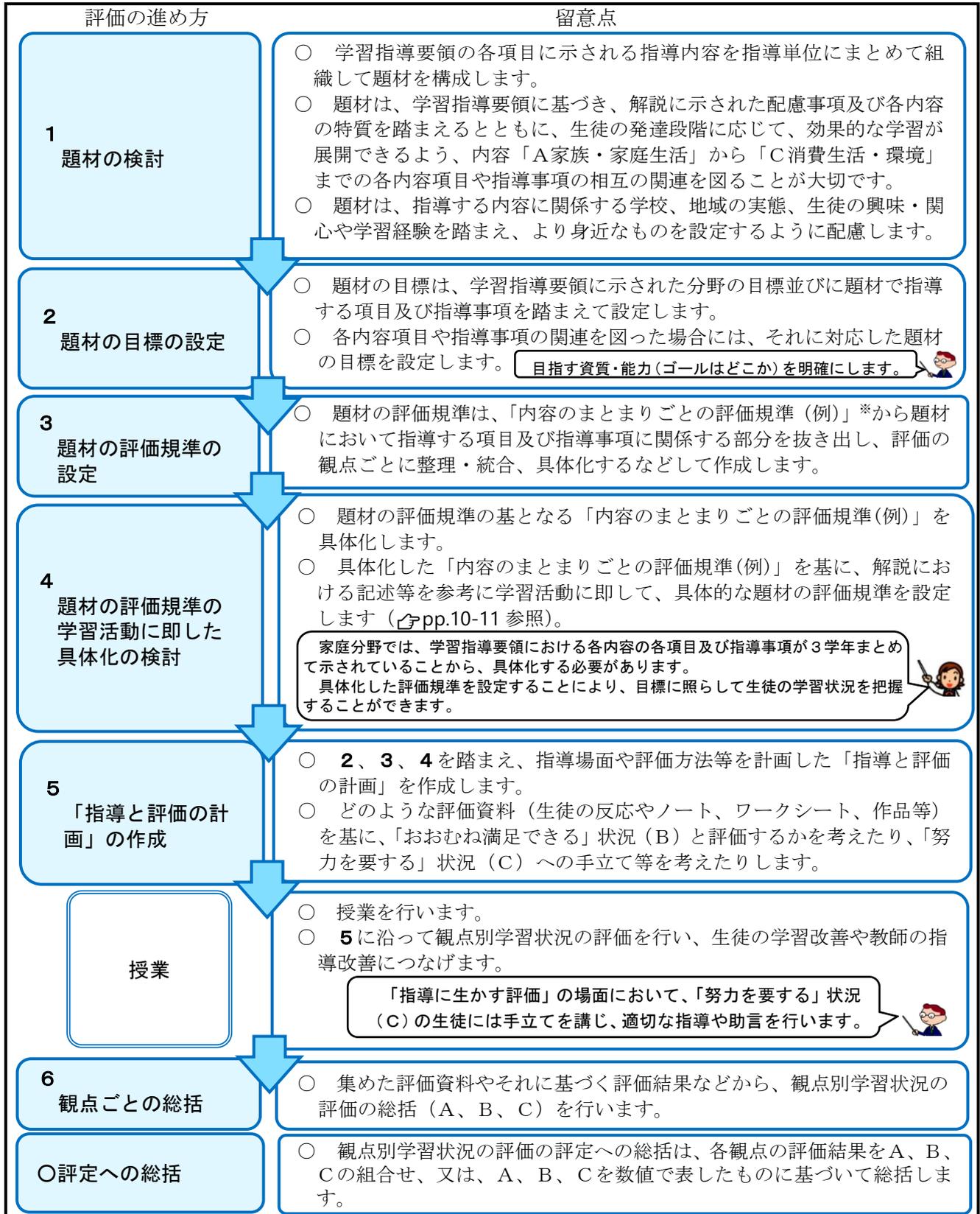
② 【観点ごとのポイント】を踏まえ、「内容のまとめりごとの評価規準」を作成します。

「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の【観点ごとのポイント】

<p>知識・技能</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「知識・技能」については、指導事項について理解しているとともに、理解に基づく技能を身に付けているかを評価します。基本的には、指導事項アが該当します。</li> <li>・知識の評価規準の文末は、「～を（～について）理解している」、技能の評価規準の文末は、「～を（～について）理解しているとともに、適切にできる」として、評価規準を作成します。</li> <li>・「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。</li> </ul>
<p>思考・判断・表現</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「思考・判断・表現」については、家庭分野の目標（2）に示されている学習過程（①家族・家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定する、②解決策を構想する、③実践を評価・改善する、④考察したことを論理的に表現する）に沿って、各評価規準を設定し「課題を解決する力」が身に付いているのかを評価します。基本的には、指導事項イが該当します。</li> <li>・評価規準の文末は、「～について問題を見い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。</li> </ul>
<p>主体的に学習に取り組む態度</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「主体的に学習に取り組む態度」については、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うおうとする側面）、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の三つの側面を評価します。基本的には、指導事項ア及びイと分野の目標、分野の評価の観点の趣旨を踏まえて評価を行います。</li> <li>・評価規準を作成する際、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。</li> <li>・評価規準の文末は、「①～について、課題の解決に主体的に取り組んだり、②振り返って改善したりして、③生活を工夫し創造し、実践しようとしている」として、評価規準を作成します。</li> </ul> <div data-bbox="367 1433 1276 1518" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>②の「自らの学習の調整」は、家庭分野においては「評価・改善しようとしているか」という視点から、その姿を積極的に評価していきます。</p> </div> 

## 6 中学校家庭分野における学習評価の進め方

題材における観点別学習状況の評価の進め方は、基本的に次のような流れになります。観点別学習状況の評価を行う際は、下の進め方の前にまず、学習指導要領の目標や内容、「内容のまとまりごとの評価規準」の考え方等を踏まえ、年間の指導と評価の計画を確認することが重要です。



※「内容のまとまりごとの評価規準(例)」は、参考資料の pp. 129-133 に記載されています。

## 7 中学校家庭分野における観点ごとの評価のポイント

・は留意点、◆は生徒の姿を示しています。

<p style="text-align: center;">知識・技能</p>	<p><b>【評価対象】</b></p> <p>○従来の個別の知識や技能の習得のみを評価するのではなく、概念として理解したり技能を習得したりしているかについて評価します。</p> <p><b>【評価場面】</b></p> <p>○実際に知識や技能を用いる場面を設定します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・知識や技能の定着を図るために、できる限り繰り返し取り組めるような場面の工夫を行います。</li> </ul> <p><b>【評価方法】</b></p> <p>○ワークシート、ペーパーテスト、実技テスト、生徒の文章による説明等を基に評価します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ペーパーテストでは、事実的な知識の習得を問う問題と、知識の概念的な理解を問う問題とのバランスを配慮して、作成します。</li> <li>・調理の技能については、例えば切り方の練習場面では、1回目はペア調理で「指導に生かす評価」を行い、2回目に一人調理で「記録に残す評価」を行う方法もあります。</li> <li>・裁縫の技能については、例えば練習布で、まつり縫いやスナップ付け等の「指導に生かす評価」を行い、「生活を豊かにするための布を用いた製作」で「記録に残す評価」を行う方法もあります。また、縫い方見本を用いて、自己評価や相互評価することも考えられます。</li> <li>・生徒の活動様子や製作途中の作品、出来上がった料理や作品等の写真を撮り、後で評価に生かすことなども考えられます。</li> </ul>
<p style="text-align: center;">思考・判断・表現</p>	<p><b>【評価対象】</b></p> <p>○課題を解決する力を身に付けているかについて以下のような姿を評価します。</p> <p>例) ◆家族・家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定しているか(学習過程①)。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆解決の見通しをもって、計画を立てる際、生活課題について多角的に捉え、解決方法を検討し工夫しているか(学習過程②)。</li> <li>◆課題解決に向けて実践した結果を評価したり改善したりしているか(学習過程③)。</li> <li>◆課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを論理的に表現しているか(学習過程④)。</li> </ul> <p>○作品の製作や調理では、完成した物だけを見て評価するのではなく、作品製作や調理活動の過程における思考のプロセスも評価します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・思考の跡を具体的に見取ることができるよう、考えたことや改善案などを記録する欄を設け、「作品製作カード」や「実習計画表」などに工夫を凝らします。</li> </ul> <p><b>【評価場面】</b></p> <p>○問題解決の四つの学習過程に沿って、評価場面を設定します。それぞれの学習過程において評価した結果を総括し、題材の評価とします。具体的な評価場面とその評価規準の例を次に示します。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>例 ①題材の始めに、自分の生活の中から問題を発見し、課題を設定する場を設けて、その実現状況の評価する場面。 →「○○について問題を見いだして課題を設定している」</p> <p>②知識・技能を活用して課題を解決する場（パフォーマンス課題等）を設けて、考え、工夫する力を評価する場面。 →「○○について、考え、工夫している」</p> <p>③課題解決の結果を振り返り評価・改善する状況の評価する場面。 →「課題解決のための○○について、実践を評価したり、改善したりしている」</p> <p>④課題解決の一連の活動を振り返って表現する力を評価する場面。 →「○○についての課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを論理的に表現している」</p> </div>

	<p>・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します。</p> <p><b>【評価方法】</b></p> <p>○ペーパーテスト、レポート、学習カード、実践記録表、発表、グループでの話し合い、作品の製作や表現等の多様な活動に取り組みさせるパフォーマンス評価、ポートフォリオ等を基に評価します。</p>
<p>主体的に学習に取り組む態度</p>	<p><b>【評価対象】</b></p> <p>○主体的に取り組む態度は、以下のような姿を評価します。</p> <p>例) ◆課題解決に向けて主体的に粘り強く取り組もうとしているか。  ◆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か。  ◆学習目標をもち、学習の進め方について振り返るなど、自らの学習を調整しようとしているか。  ◆よりよく学ぼうとする意欲をもって学習に取り組んでいるか。  ◆よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造し、実践しようとしているか。  ◆よりよい生活にするために新たな課題を見付け、家庭や地域での実践に取り組もうとしているか。  ◆日本の生活文化を大切にしたり、生活を楽しみ豊かさを味わおうとしたりしているか。</p> <p>・ここでの評価は、生徒の学習の調整が「適切に行われるか」を必ずしも判断するものではなく、学習の調整が、知識及び技能を習得したり、思考力・判断力・表現力等を身に付けることに結び付いていなかったりする場合には、教師が学習の進め方を適切に指導します。</p> <p>・各題材の学習過程において、三つの側面（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）から評価規準を設定しますが、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します。三つの側面のそれぞれの評価規準の例を次に示します。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>例 ①粘り強さについて  →「○○について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている」</p> <p>②自らの学習の調整について  →「○○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>③実践しようとする態度について  →「よりよい○○の実現に向けて、○○について工夫し創造し、実践しようとしている」</p> </div> <p><b>【評価場面】</b></p> <p>○学習の見通しをもって取り組み、自らの理解の状況を振り返ることができるような場面や自らの考えを記述したり話し合ったりする場面を設定します。</p> <p><b>【評価方法】</b></p> <p>○ワークシートやレポート、学習カード、実践記録表の記述、ポートフォリオの活用、授業中の発言、教師による行動観察、生徒の自己評価や相互評価の状況等を基に評価します。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 20px;">  <p>目標に準拠した評価になじまない心情については、その生徒のよさや可能性、進歩の状況などを把握する個人内評価として見取ります。教師の言葉掛けやワークシートの記述などで生徒に適切に伝えることが大切です。</p> </div>

## 8 中学校家庭分野における学習評価の事例

キーワード 指導と評価の計画 「主体的に学習に取り組む態度」の評価

### 題材名

健康によい安全・安心な日常食

### 内容のまとめり

第2学年「B衣食住の生活」(3)日常食の調理と地域の食文化

この題材は、「B衣食住の生活」の(3)「日常食の調理と地域の食文化」の学習を基礎とし、B(1)「食事の役割と中学生の栄養の特徴」のAの(ア)「食事が果たす役割」やB(2)「中学生に必要な栄養を満たす食事」との関連を図っています。日常食の調理と地域の食文化について、課題をもって、食品の選択と調理、地域の食文化に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、日常食又は、地域の食材を生かした調理を工夫することができるようにすることをねらいとしています。

題材の始めに、「健康によい安全・安心な日常食」を作るための「題材全体を貫く課題」を設定し、【課題1】「地域の食材を用いた郷土料理」、【課題2】「健康によい安全・安心な食事」という二つの問題解決的な学習を繰り返してその解決を図る構成としています。

本事例では、【課題2】の解決に向けた一連の学習過程における「主体的に学習に取り組む態度」の評価について、具体的に示しています。

### 1 題材の目標

- (1) 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択、食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理、材料に適した加熱調理の仕方、地域の食文化について理解するとともに、それらに係る基礎的な技能を身に付ける。
- (2) 日常の1食分における食品の選択や調理の仕方、調理計画、地域の食文化について、問題を見い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る。
- (3) 家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理と地域の食文化について、課題の解決に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"> <li>・日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。</li> <li>・食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。</li> <li>・材料に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。</li> </ul>	<p>日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画、地域の食文化について問題を見い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。</p>	<p>家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理と地域の食文化について、課題の解決に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。</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事には文化を伝える役割があることが分かり、地域の食文化について理解しているとともに、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。</li> </ul>		
--	--	--

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	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>・日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。</li> <li>・食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。</li> <li>・材料に適した加熱料理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・汁物（だし比較）</li> <li>・副菜（野菜）</li> <li>・主菜①（魚料理）</li> <li>・主菜②（蒸し料理）</li> </ul> </li> <li>・食事には文化を伝える役割があることが分かり、地域の食文化について理解しているとともに、地域の食材を用いた和食や郷土料理の調理が適切にできる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画、地域の食文化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"> <li>・地域の食材や郷土料理</li> <li>・健康によい安全・安心な食事</li> </ul> </li> <li>・日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画、地域の食文化について考え、工夫している。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚料理の付け合わせ</li> <li>・蒸し料理に適した食材</li> <li>・地域の食材を用いた和食や郷土料理</li> </ul> </li> <li>・日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画、地域の食文化について、実践を評価したり、改善したりしている。</li> <li>・日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画、地域の食文化についての課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを論理的に表現している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理や地域の食文化について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。</li> <li>・家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理や地域の食文化について、課題の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。</li> <li>・家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理や地域の食文化について工夫し創造し、実践しようとしている。</li> </ul>

題材の評価規準を学習活動に即して具体化

上記の「内容のまとめりごとの評価規準(例)を具体化した例」を基に、解説における記述等を参考に学習活動に即して、具体的な評価規準を設定します。

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
B 衣食住の生活 (3) 日常食の調理と地域の食文化	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だしの種類や料理に適しただしの取り方に気付いている。</li> <li>・野菜の調理上の性質について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。</li> <li>・調理用具の安全と衛生に留意した取り扱い方を理解しているとともに、管理が適切にできる。</li> <li>・魚の調理上の性質について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。</li> <li>・蒸し調理の特徴が分かり、加熱器具(蒸し器)の安全な操作の仕方を理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。</li> <li>・肉の調理上の性質について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。</li> <li>・地域の食文化や食事の役割について理解している。</li> <li>・地域の食材を用いた和食や郷土料理の調理が適切にできる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康によい安全・安心な日常食を作るために、毎日の食事について問題を見いだして課題を設定している。</li> <li>・地域の食材や郷土料理について問題を見いだして課題を設定している。</li> <li>・健康によい安全・安心な食事を作ることに問題を見いだして課題を設定している。</li> <li>・地域の食材を用いた和食や郷土料理の調理計画について考え、工夫している。</li> <li>・健康によい安全・安心な食事の調理計画を考え、工夫している。</li> <li>・地域の食材を用いた和食や郷土料理の調理について、実践を評価したり、改善したりしている。</li> <li>・健康によい安全・安心な食事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。</li> <li>・健康によい安全・安心な日常食を作るための課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを論理的に表現している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康によい安全・安心な日常食の調理と地域の食材や郷土料理について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。</li> <li>・健康によい安全・安心な日常食の調理と地域の食材や郷土料理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。</li> <li>・よりよい食生活の実現に向けて、健康によい安全・安心な日常食の調理と地域の食材や郷土料理について工夫し創造し、実践しようとしている。</li> </ul>

「参考資料」の事例には、pp. 10-11 の  部分は記載されていませんが、p. 5 「6 中学校家庭分野における学習評価の進め方」の「4 題材の評価規準の学習活動に即した具体化の検討」で示したように学習活動に即した具体的な評価規準を設定し、指導と評価の計画に位置付けます。



### 3 指導と評価の計画 (15 時間)

- [1] 健康によい日常食を調理しよう 8 時間
- ・題材全体を貫く課題 (健康によい、安全・安心な日常食を作るにはどのようにしたらよいだろうか) の設定
  - ・汁物のおいしさの秘密を探ろう
  - ・副菜 (野菜) の調理をしよう
  - ・主菜 (魚) の調理をしよう
  - ・蒸し料理 (肉) の調理をしよう
- [2] 私の町の郷土料理を探ろう 【課題 1】 5 時間
- [3] 健康によい日常食を考えよう 【課題 2】 2 時間

※この計画では、「思考・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」の評価において、評価規準の番号①～④は、p.5「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の【観点ごとのポイント】の「思考・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」の番号に対応させています。

小題材	時間	ねらい(○)、学習活動(・)	評価規準(丸数字)、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
健康によい日常食を調理しよう	0.5	○健康によい、安全・安心な日常食を作ることについて問題を見いだして、課題を設定することができる。 ・生活習慣病等を引き起こす食生活の問題点について考える。 ・自分の食生活を振り返り、健康によい、安全・安心な日常食を作ることについて問題を見いだして、課題を設定する。		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">題材全体を貫く課題</div> <b>①</b> 健康によい、安全・安心な日常食を作るために、毎日の食事についての問題を見いだして、課題を設定している。 *ワークシート	
	健康によい、安全・安心な日常食を作るには、どのようにしたらよいだろうか				
	1.5	○だしの種類や料理に適しただしの取り方に気付くことができる。 ・四種類のだし (いりこ、こんぶ、かつおぶし、混合だし) の比較をする。 ・出汁と市販のだしのそれぞれの特徴を知る。	①だしの種類や料理に適しただしの取り方に気付いている。 *ワークシート *行動観察		
3	○野菜の調理の性質を理解し、調理用具の安全と衛生に留意した取扱い方について理解するとともに、適切に調理することができる。 ・野菜を3つの方法 (生の場合、塩をふる場合、加熱する場合) で試食し、調理上の性質を理解する。	②野菜の調理上の性質について理解するとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。 *ワークシート *行動観察 ③調理用具の安			

健康 によい 日常食 を調理 しよう			<p>全と衛生に留意した取扱い方を理解しているとともに、管理が適切にできる。</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">指導に生かす評価</p> <p><b>* 行動観察</b></p>	<p><b>①</b>健康によい安全・安心な日常食の調理と地域の食材や郷土料理について、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><b>* ワークシート</b></p> <p><b>* 行動観察</b></p>
	4 ・ 5	<p>○魚の種類と調理上の性質を理解するとともに、安全に調理することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の種類に合う調理法や相性のよい付け合わせを調べる。</li> </ul> <p>・魚を調理し、盛り付けを考える。</p>	<p>④魚の調理上の性質について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。</p> <p><b>* ワークシート</b></p> <p><b>* 行動観察</b></p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">指導に生かす評価</p> <p><b>* 盛り付けチェック</b></p>	
	6 ・ 7 ・ 8	<p>○蒸し調理の特徴や肉の調理上の性質、加熱器具(蒸し器)の安全な操作の仕方について理解するとともに、基礎的な日常食を適切に調理することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉や豚肉を様々な加熱方法(ゆでる、蒸す、電子レンジで加熱する)で味や外観を比較し、蒸し調理の特徴を理解する。</li> <li>・肉を使った蒸し調理による基礎的な日常食の調理計画をグループで立てる。</li> <li>・肉を使った蒸し調理による基礎的な日常食を調理計画に基づいてグループごとに実習する。</li> <li>・和食の配膳や盛り付けを工夫し、試食する。</li> </ul>	<p>⑤蒸し調理の特徴について理解している。</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">指導に生かす評価</p> <p><b>* ワークシート</b></p> <p><b>* 行動観察</b></p> <p>⑥肉の調理上の性質について理解している。</p> <p><b>* ワークシート</b></p> <p>⑦加熱器具(蒸し器)の安全な操作の仕方を理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。</p> <p><b>* ワークシート</b></p> <p><b>* 行動観察</b></p> <p><b>* 自己評価</b></p>	

私の町の郷土料理を探ろう	9	○地域の食文化や食事の役割について理解することができる。 ・地域の食材や郷土料理(がめ煮他)について地域の人や家族へのインタビュー、図書資料やインターネットを用いて調査活動を行う。	①地域の食文化や食事の役割について理解している。 * ワークシート * 相互評価 * 行動観察		
	10	○地域の食材や郷土料理について問題を見いだして課題を設定し、その解決に向けて考え、工夫することができる。 ・調査したことから地域の食材や郷土料理について課題を設定する。 ・調理する条件を確認し、調理計画を立てる。	②地域の食材を用いた和食や郷土料理の調理が適切にできる。 * ワークシート * 相互評価 * 行動観察	<b>【課題1】</b> <b>①</b> 地域の食材や郷土料理について問題を見いだして課題を設定している。 * ワークシート	<b>②</b> 健康によい安全・安心な日常食の調理と地域の食材や郷土料理について、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。 * ワークシート * 行動観察
	11	条件 □地域の食材や旬のものを活用 □分量は二人分		<b>②</b> 地域の食材を用いた和食や郷土料理の調理計画について考え、工夫している。 * ワークシート * 行動観察	
	12	○調理用具の安全と衛生の管理について理解するとともに地域の食材を用いた和食を適切に調理することができる。 ・二人一組で実践交流し、計画した料理を二週に分けて作り、相互評価する。	③調理用具の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。 * 相互評価 * 行動観察	<b>③</b> 地域の食材を用いた和食や郷土料理の調理について、実践を評価したり、改善したりしている。 * ワークシート	
13	○地域の食材を用いた和食や郷土料理の実習について振り返り、評価したり、改善したりすることができる。 ・前時の相互評価を基に調理実習について、自己評価する。				

健康 によい 日常 食を 考え よう	14	<p>○健康によい、安全・安心な食事を作ることに ついて問題を見だし、課題を設定 することができる。</p> <p>○健康によい、安全・安心な食 事を作るための調理計画に ついて考え、工夫することが できる。</p>	<p><b>【課題2】</b></p> <p><b>①</b>健康によい、 安全・安心な 食事を作る ことにつ いて問題 を見だし て課題 を設定し ている。</p> <p>指導に生かす評価</p> <p>*ワークシート *行動観察</p> <p><b>②</b>健康によい、安 全・安心な食 事の調理計 画を考え、 工夫して いる。</p> <p>*ワークシート *行動観察</p>	<p><b>③</b>よりよい食生 活の実現に向 けて、健康によ い安全・安心な 日常食と地域 の食材や郷土 料理について 工夫し創造し、 実践しようと している。</p> <p>*ワークシート</p>
	家庭での実践			
15	<p>○健康によい、安全・安心な食 事の調理につ いて実践を 評価・改善 するととも に、新たな 課題を見付 け、次の実 践に取り組 もうとする。</p> <p>・家庭で実践 した調理に ついて自己 評価する。</p> <p>・題材を通し て、健康によ い、安全・安 心な日常食 を作るため にどのように したらよ いかを考え 、まとめる。</p> <p>・今後実践 できそうな こと、自分 にできるこ とを宣言 する。</p>	<p><b>③</b>健康によい、安 全・安心な食 事の調理計 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>*ワークシート *行動観察</p> <p>題材全体を貫く課題</p> <p><b>④</b>健康によい、安 全・安心な日 常食を作る ための課題 解決に向 けた一連 の活動につ いて、考 察したこ とを論理 的に表現 している。</p> <p>*ワークシート</p>		

※太枠内を次頁からの事例で説明しています。

#### 4 観点別学習状況（主体的に学習に取り組む態度）の評価の進め方

ここでは、【課題2】における評価について、次の三つの側面で評価を行う具体例を示します。

- ① 課題解決に向けて、主体的に取り組もうとしているか。
- ② 課題解決の場面で、計画の進め方を振り返ったり、実践した結果を評価・改善する場面であまりうまくいかなかったことを振り返って改善しようとしたりするなど、自らの学習の調整をしようとしているか。
- ③ よりよい食生活の実現に向けて、新たな課題を見付け、家庭での実践に取り組もうとしているか。

なお、この題材では小題材〔1〕～〔3〕を通して評価規準を作成しています。

#### A 学習の展開（14/15時間）

(1) 小題材名 健康によい日常食を考えよう

(2) 本時のねらい

健康によい、安全・安心な食事を作るための調理計画について考え、工夫することができる。

(3) 学習活動と評価

時間	学習活動	指導上の留意点	評価場面・評価方法
(分) 5	1 既習内容を基に、健康によい、安全・安心な食事を作ることに 問題に気づき、課題を設定する。 ・健康によい食事、安全・安心な食事とはどのような食事かを考える。	・健康によい、安全・安心な食事の視点から自分の日常食の問題に気づくようにする。 ・脂質や塩分、糖分を取り過ぎていないか、栄養のバランスが整っているかなど、具体的な視点を与える。	
40	2 本時の学習のめあてを確認する。		
	健康によい、安全・安心な食事を作って、家族と食べよう		
	3 健康によい、安全・安心な食事を作るための調理計画を考える。 ・これまでの実践や自分の日常食を振り返り、調理計画を考える。	・家で実際に料理を行わせるために、調理の期日の目安を設定する。	

5	4 調理計画の工夫をペアで述べ合い、よい点や自分の工夫と違う点に気付く。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・友達の調理計画のよい点や自分の工夫と違う点に目を向けさせ、自分の考えを広げることができるようにする。</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">記録に残す評価</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">調理計画をワークシートに記述したり、ペア活動で述べ合ったりする場面</div> <p>■評価方法</p> <p>【ワークシート】</p> <p>【行動観察】</p> <p>主体的に学習に取り組む態度①②</p>
	5 ペア活動後に再度自分の調理計画を見直す。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">「努力を要する」状況（C）の生徒への手立て 献立の立て方をアドバイスしながら、今までの調理実習を思い出させたり、ワークシートを見せたりして、調理計画を立てるヒントを与える。</div>	
	6 本時の学習を振り返り、家庭で食事を作る見通しをもつ。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今までの調理実習の様子の写真を見せ、家庭実践の意欲付けを行う。</li> </ul>	

(4) 「主体的に学習に取り組む態度」の評価規準①（粘り強さ）②（自らの学習の調整）の評価について

14 時間目の評価規準①（粘り強さ）については、生徒が健康によい、安全・安心な食事の調理計画を記入したワークシートの記述内容や調理計画の工夫を述べ合うペア活動の行動観察から評価を行います（p. 18 資料 3、p. 19 資料 4）。評価規準①（粘り強さ）と②（自らの学習の調整）の学びの姿は、相互に関わり合いながら子供たちの姿となることができるところから同じ場面で評価することがあります。評価は、資料 2 の判定基準を基に行いました。

	評価規準①（粘り強さ）	評価規準②（自らの学習の調整）
「十分満足できる」状況（A）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題解決に向けて、根拠をもって粘り強く取り組もうとしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・他者の意見を参考に家庭実践を具体的にイメージして自分の調理計画を見直し、よりよい解決方法を考えようとしている。</li> </ul>
「おおむね満足できる」状況（B）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題解決に向けて、自分なりに取り組もうとしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・他者の意見を参考に自分の調理計画を見直し、よりよい解決方法を考えようとしている。</li> </ul>
「努力を要する」状況（C）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「おおむね満足できる」状況（B）に達していない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「おおむね満足できる」状況（B）に達していない。</li> </ul>

資料 2 14 時間目の「主体的に学習に取り組む」態度の判定基準

<主体的に学習に取り組む態度>①（粘り強さ）②（自らの学習の調整）

※「おおむね満足できる」状況（B）と判断した生徒の具体的な例

◎健康によい、安全・安心な食事という視点からあなたが日常に食べている食事を考えよう。

あなたの日常の食事の問題点は、**無機質をあまりとっていない。**

↓

○課題を設定しよう  
**無機質がとれる和風の食事を作ろう。**

1 課題の解決に向けて、健康によい献立を考えよう。  
2 友達と意見交換をして、参考になった部分を付け加え、赤線を引こう。

献立○ ひじきごはん  
○ とうふとあおさのスープ  
○ いわしのかば焼き  
その献立にした理由  
**自分は、あまり黒いもの（無機質）を食べていないので、ひじきを使った献立で、和食が健康にいいと思った。**

この料理実践における、私が考える健康によい、安全・安心な食事は、この部分です。

- ・無機質のひじきとあおさを使う。
- ・あおさは、佐賀産にする。
- ・とうふを買うときは、国産大豆かどうかを見る。

態①

課題解決に向けて、自分なりに取り組もうとしています。

態①②

他者の意見を参考に自分の調理計画の進め方を見直して、よりよい解決方法を考えようとし、課題解決に取り組んでいます。

資料3 生徒Dの14時間目ワークシートの一部

生徒Dは、自分の日常の食事の問題点は、無機質をあまりとっていない点とし、課題を「無機質がとれる和風の食事を作ろう。」と設定しました。献立を「ひじきごはん、とうふとあおさのスープ、いわしのかば焼き」とし、その献立にした理由は「あまり黒いもの（無機質）を食べていないので、ひじきを使った献立で、和食が健康にいいと思った。」と記述しています。また、「健康によい、安全・安心な食事」の観点から、無機質のひじきとあおさを使用したり食品の原材料の産地を確認したりして、調理計画を立てています。これは、評価規準①（粘り強さ）の「課題解決に向けて、自分なりに取り組もうとしている」姿に当たると考えました。

さらに、ペア活動では、友達の見解を基に自身の調理計画を考え直そうとする姿が見られました。その後、ワークシートへも「とうふの原材料も国産かどうかを見たらいいのではないかと」記入しました。これは、評価規準②（自らの学習の調整）の「他者の意見を参考に自分の調理計画の進め方を見直し、よりよい解決方法を考えようとしている」姿に当たると考えました。

これらのことから、生徒Dは「おおむね満足できる」状況（B）と判断しました。

<主体的に学習に取り組む態度>①（粘り強さ）②（自らの学習の調整）  
 ※「十分満足できる」状況（A）と判断した生徒の具体的な例

◎健康によい、安全・安心な食事という視点からあなたが日常に食べている食事を考えよう。

あなたの日常の食事の問題点は、  
**唐揚げや肉が大好きでおなか一杯食べる。**

↓

○課題を設定しよう  
**栄養素がたんぱく質に偏っているので、バランスよく栄養素が取れる食事を作ろう。**

1 課題の解決に向けて、健康によい献立を考えよう。  
 2 友達と意見交換をして、参考になった部分を付け加え、赤線を引こう。

献立 ○ とり肉と秋野菜のいろいろ蒸し ○ ごはん  
 ○ だご汁  
 ○ りんご 態①

その献立にした理由  
**蒸し料理と具だくさんのだご汁で、バランスよく栄養素がとれると思った。蒸し料理は調理実習でたくさんの種類の野菜がとれたし、おいしかったのでつくりたいと思った。汁物は、郷土料理の調べ学習でだご汁に興味をもったから作りたと思った。**

この料理実践における、私が考える健康によい、安全・安心な食事とは、この部分です。

・蒸し料理やだご汁に鶏肉や旬の野菜、キノコ類を入れて、  
**栄養素をバランスよくとるようにした。→Mさんが「野菜が多いのでは？」と言ったけど、1日の摂取量を確認したら500gだったのでこれでよい。**  
 ・旬の食材として秋野菜やキノコ類を選んだ。  
 ・うちの近くのスーパーに産直コーナーがあるからそこで買うと安心。  
 ・いりこでだしをとって塩分をひかえる。 態①②

課題解決に向けて、根拠をもって粘り強く取り組もうとしています。

家庭実践を具体的にイメージし、他者の意見を参考に、自分の調理計画の進め方を見直し、よりよい解決方法を考えようとしています。また、課題解決に向けて粘り強く取り組んでいます。

資料4 生徒Eの14時間目ワークシートの一部

生徒Eは、自分の日常の食事の問題点は、唐揚げや肉をおなか一杯食べている点とし、課題を「栄養素がたんぱく質に偏っているので、バランスよく栄養素がとれる食事を作ろう。」と設定しました。献立を「ごはん、とり肉と秋野菜のいろいろ蒸し、だご汁、りんご」とし、その献立にした理由は「蒸し料理と具だくさんのだご汁で、バランスよく栄養素がとれると思った。蒸し料理は調理実習でたくさんの種類の野菜がとれたし、おいしかったのでつくりたいと思った。汁物は、郷土料理の調べ学習でだご汁に興味をもったから」と記述しています。また、「健康によい、安全・安心な食事」の観点から、「バランスよく栄養素をとること、旬の食材を利用すること、食材を産直コーナーで買うこと、塩分を控えること」の複数の視点をもって、調理計画を立てています。これは、評価規準①（粘り強さ）の「課題解決に向けて、根拠をもって粘り強く取り組もうとしている」姿に当たると考えました。

さらに、ペア活動では、「野菜が多くないか」という指摘を受け、調理計画の野菜の量を教科書に記載されている食品群別摂取量の目安と照らし合わせる姿が見られました。その後、ワークシートへも、摂取量を確認した結果、調理計画に問題がないことを記入しました。これは、評価規準②（自らの学習の調整）の「他者の意見を参考に家庭実践を具体的にイメージして自分の調理計画の進め方を見直し、よりよい解決方法を考えようとしている」姿に当たると考えました。

これらのことから、生徒Eは「十分満足できる」状況（A）と判断しました。

「努力を要する」状況（C）と判断される生徒に対しては、献立の立て方をアドバイスしながら、今までの調理実習を思い出させたり、ワークシートを見せたりして、調理計画を立てるヒントを与えました。自分の日常の食事の問題点を解決することをイメージさせ、励ましの言葉掛けを行い、家庭での実践につなげるようにしました。

## B 学習の展開（15/15 時間）

(1) 小題材名 健康によい日常食を考えよう

(2) 本時のねらい

健康によい安全・安心な食事の調理について実践した結果を評価・改善するとともに、新たな課題を見付け、次の実践に取り組もうとする。

(3) 学習活動と評価

時間	学習活動	指導上の留意点	評価場面・評価方法
(分) 5	1 本時の学習のめあてを確認する。	・「生活文化の継承・創造」のマークを使って、本時のめあてと学習の進め方を確認する。	
40	家庭での実践を振り返り、健康によい安全・安心な食事を見直そう		
	2 家庭での実践を振り返り、実践した結果を評価したり、改善したりする。 ・うまくできた点や改善点をペアで発表する。 ・よい点やアドバイスを付箋紙に記入し、相手のワークシートに貼り、記録に残す。	・自己肯定感を高めることができるように、互いの頑張りを認め合い、よい点を伝えさせる。	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">記録に残す評価</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">意見交流の場面</div>
	3 交流したことを基に、新しい課題を見付け、次の実践に向けて考えたことをまとめる。	<p>「努力を要する」生徒への手立て</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実践していない生徒が意見交流できるように、実践できなかった原因を一緒に考える。</li> <li>・調理実習や友達の実践、教科書を参考に、どのような日常食を作ってみたいかを問いかける。</li> </ul>	<p>■評価方法</p> <p>【ワークシート】</p> <p>【行動観察】</p> <p>主体的に学習に取り組む態度②</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">次の実践に向けて考えをまとめる場面</div>
5	4 題材全体を貫く課題の解をまとめる。	・地域や家庭で自分にできること、実践できそうなことを宣言することで、主体的に取り組もうとする意欲を高める。	<p>■評価方法</p> <p>【ワークシート】</p> <p>【自己評価】</p> <p>主体的に学習に取り組む態度③</p>

(4) 「主体的に学習に取り組む態度」の評価規準②（自らの学習の調整）③（実践しようとする態度）の評価について

15 時間目の評価規準②（自らの学習の調整）③（実践しようとする態度）については、家庭実践を振り返ったワークシートの記述内容やペアで意見交流を行った場面の行動観察から評価を行います（p. 21 資料 6、p. 22 資料 7）。評価は、p. 21 資料 5 の判定基準を基に行いました。

	評価規準②（自らの学習の調整）	評価規準③（実践しようとする態度）
「十分満足できる」状況(A)	・課題解決に向けた一連の活動を振り返って、うまくいかなかった原因を考え、具体的に改善したり、学んだことをどのように活用するかを考えたりしている。	・家庭実践を踏まえて新たな課題を見付け、具体的に次の実践を考え、取り組もうとしている。
「おおむね満足できる」状況(B)	・課題解決に向けた一連の活動を振り返って、うまくいかなかったことを改善しようとしている。	・家庭実践を踏まえて新たな課題を見付け、次の実践を考え、取り組もうとしている。
「努力を要する」状況(C)	・「おおむね満足できる」状況(B)に達していない。	・「おおむね満足できる」状況(B)に達していない。

資料5 15時間目の「主体的に学習に取り組む」態度の判定基準

<主体的に学習に取り組む態度>②（自らの学習の調整）③（実践しようとする態度）

※「おおむね満足できる」状況（B）と判断した生徒の具体的な例

うまくいったことやうれしかったこと

- ・ひじきごはんの味つけがうまくいった。
- ・家族が喜んでくれてうれしかった。
- ・自分でできる料理が増えて、うれしい。

うまくいかなかったことや反省したこと

- ・ひじきごはんに入れたにんじんとごぼうが少しかたかった。

なぜかな？

- ・大きく切ったから。

どのように改善すればいいかな？

- ・にんじんは小さい短冊切りに、ごぼうはさがきにする。

これからやってみたいこと

ひじきごはんはにんじんとごぼうが少しかたかったけど、味つけは大成功だった。もともとごはんが好きなので、次は、無機質がとれるわかめごはんや菜めしを作りたい。

態②

課題解決に向けた一連の活動を振り返って、うまくいかなかったことを改善しようとしています。

態③

家庭実践を踏まえて新たな課題を見付け、次の実践に取り組もうとしています。

資料6 生徒Dの15時間目のワークシートの一部

生徒Dは、家庭実践で、うまくいかなかったことは、「にんじんとごぼうが少しかたかった。」と振り返っています。また、その原因を考え、改善点は、「にんじんは小さい短冊切りに、ごぼうはさがきにする。」と記述しています。これは、評価規準②（自らの学習の調整）の「課題解決に向けた一連の活動を振り返って、うまくいかなかったことを改善しようとしている」姿に当たると考えました。

さらに、これからやってみたいこととして、「無機質がとれるわかめごはんや菜めしを作りたい。」と記述しています。ペア活動では、無機質がとれる混ぜご飯は他にないか友達に尋ねる姿が見られました。これは、評価規準③（実践しようとする態度）の「家庭実践を踏まえて新たな課題を見付け、次の実践を考え、取り組もうとしている」姿に当たると考えました。

これらのことから、生徒Dは「おおむね満足できる」状況(B)と判断しました。

<主体的に学習に取り組む態度>②（自らの学習の調整）③（実践しようとする態度）

※「十分満足できる」状況（A）と判断した生徒の具体的な例

<p>うまくいったこと、うれしかったこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バランスよく栄養素をとることができた。</li> <li>・授業で習ったことを生かして鶏肉や野菜をおいしく蒸すことができた。</li> <li>・蒸し料理の味付けは、ポン酢にして、あっさりとお食べれてよかった。家族にも喜んでもらってうれしかった。</li> </ul>		
<p>うまくいかなかったことや反省したこと</p> <p>① 野菜を切ることに時間がかかったこと。</p> <p>② ①のため、だしをとる時間がなく、市販のだしを利用したこと。</p> <p>なぜかな？</p> <p>① 料理の段取りがうまくいかなかったから。</p> <p>② 市販のだしを使って調理の手間を省くことができたけど、だしをとって塩分をおさえたものをつくりたいと考えていたから。</p>	<p>どのように改善すればいいかな？</p> <p>料理する順番をかえて、いりこでだしをとるようにする。いりこを水につけている間に、野菜を切るようにしたい。</p> <p>料理をする順番が大事だと分かったので、調理計画を立てるときに気をつけたい。</p>	<p>・課題解決に向けた一連の活動を振り返って、うまくいかなかった原因を考え、具体的に改善しようとしています。</p> <p>・学んだことをどのように活用するかを考えようとしています。</p>
<p>これからやってみたいこと</p> <p>本当は、いりこでだしをとってみたいけど、野菜を切ることに時間がかかったので、市販のだしを利用した。次は、ちゃんといりこでだしをとってみたい。お母さんは、いつもさっと料理を作っていてすごいと思った。</p> <p>次は、おばあちゃんにもだご汁を食べてもらいたい。その時は、里芋でなくおばあちゃんの好きなさつまいもにしようと思う。郷土料理を作るのは、2回目だったけど、郷土料理を伝えていくことは大事だと思うので、これからも機会があれば作っていきたい。</p>		<p>・家庭実践を踏まえて新たな課題を見つけ、具体的に次の実践に取り組もうとしています。</p> <p>・家族との関わりを具体的に記述し、深めようとしています。</p> <p>・郷土料理を大事にしようとしています。</p>

資料7 生徒Eの15時間目ワークシートの一部

生徒Eは、家庭実践でうまくいかなかったことは、「野菜を切ることに時間がかかったことと市販のだしを利用したこと」と振り返っています。また、その原因を考え、改善点は、「料理する順番をかえて、いりこでだしをとるようにする。いりこを水につけている間に、野菜を切るようにしたい。料理をする順番が大事だと分かったので、調理計画を立てるときに気をつけたい。」と記述しています。これは、評価規準②（自らの学習の調整）の「課題解決に向けた一連の活動を振り返って、うまくいかなかった原因を考え、具体的に改善したり、学んだことをどのように活用するかを考えたりしている」姿に当たると考えました。

さらに、これからやってみたいこととして、「おばあちゃんにもだご汁を食べてもらいたい。その時は、里芋でなくおばあちゃんの好きなさつまいもにしようと思う。」と記述しています。これは、評価規準③（実践しようとする態度）の「家庭実践を踏まえて新たな課題を見つけ、具体的に次の実践を考え、取り組もうとしている」姿に当たると考えました。また、家族との関わりを深めようとしたり、郷土料理を大事にしようとしたりする姿も見られました。

これらのことから、生徒Eは「十分満足できる」状況（A）と判断しました。

「努力を要する」状況（C）と判断される生徒に対しては、意見交流ができるように、実践できなかった原因を一緒に考えたり、調理実習や友達の実践、教科書を参考に、どのような日常食を作ってみたいかを問いかけたりして、意見交流に参加するように促し、ワークシートに自分の考えを記入できるようにしました。

## 9 Q & A



Q1 「知識・技能」の評価において、知識と技能に分けて記録をした場合、「知識・技能」の観点に総括してよいでしょうか。また、「知識」と「技能」に軽重を付けてもよいでしょうか。

A 学習指導要領において指導内容が知識と技能で分けて示されているような場合は、個別に「知識」、「技能」で記録したものを、「知識・技能」の観点に総括していくという方法が考えられます。学習指導要領の記載や実際の指導内容により、指導や評価において知識と技能に軽重を付けることは考えられます。しかし、知識又は技能の一方に偏ることなく、年間を通じて知識及び技能をそれぞれバランスよく育成していくことに留意する必要があります。



Q2 評価の3観点は、毎時間見取らないといけないのでしょうか。

A 評価の3観点は、毎時間見取る必要はありません。

単元や題材のまとまりの中で、指導内容に照らして評価の場面を適切に組み立て、バランスよく各観点を評価していくことが重要です。また、複数単元や題材などにわたって長期的な視点で評価計画を立てることが大切です。





Q3 「思考・判断・表現」において、問題解決の学習過程①～④を評価する際に、どのように総括すればよいでしょうか。

A 様々な方法がありますが、一例を紹介します。

問題解決の学習過程①～④で、それぞれの観点で評価したA、B、Cを数値に置き換えて総括していきます。例えば、学習過程①の評価をB、学習過程②の評価をA、学習過程③の評価をA、学習過程④の評価をBと判断したとします。A=3、B=2、C=1の数値で各観点の評価を数値化すると合計点は、10点となり、その平均値は、2.5となります。この場合に総括の結果をBとする判断の基準を $[1.5 \leq \text{平均値} \leq 2.5]$ とすると、「思考・判断・表現」では、Bの評価に総括できます。

学習過程① 課題を設定する	学習過程② 解決方法を考える	学習過程③ 評価・改善する	学習過程④ 表現する	合計	平均 値	総括
B (2点)	A (3点)	A (3点)	B (2点)	10点	2.5	B

このほかにも、観点別学習状況の評価に係る記録の総括については、様々な考え方や方法がありますので、各学校において工夫することが望まれます。



Q4 技術・家庭科の教科として技術分野と家庭分野の評価を総括する際の留意点は何でしょうか。

A 技術・家庭科においては、教科の目標及び各分野の目標の実現を目指して、各項目に示される指導内容を指導単位にまとめて題材を設定して学習指導が行われています。また、各学年における技術分野と家庭分野の授業時数が異なっても、3学年を通していずれかの分野に偏ることなく授業時数が配当されていればよいとされています。したがって、技術・家庭科の観点別学習状況の評価の総括は、評価結果を題材ごと、分野ごとに総括し、技術分野及び家庭分野を合わせて技術・家庭科の総括とします。その際、分野ごとに観点別評価の総括をした後、配当する授業時間数に応じて重み付けを行うなどの方法が考えられます。

このほかにも、評価の総括の仕方には様々な考え方や方法があり、各学校において工夫することが望まれます。



## 引用文献・参考文献

- ・文部科学省 『中学校学習指導要領解説 技術・家庭編』 平成 29 年 7 月
- ・文部科学省 『H29・30 年度改訂の学習指導要領下における学習評価に関する Q & A』 令和元年 11 月  
[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/shotou/new-cs/qa/1421956.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/new-cs/qa/1421956.htm)
- ・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 中学校 技術・家庭』 令和 2 年 3 月
- ・国立教育政策研究所 「学習評価の在り方ハンドブック 小・中学校編」 令和元年 6 月
- ・中央教育審議会 初等中等教育分科会 教育課程部会  
『児童生徒の学習評価の在り方について（報告）』平成 31 年 1 月  
[https://www.mext.go.jp/component/b\\_menu/shingi/toushin/\\_icsFiles/afieldfile/2019/04/17/1415602\\_1\\_1\\_1.pdf](https://www.mext.go.jp/component/b_menu/shingi/toushin/_icsFiles/afieldfile/2019/04/17/1415602_1_1_1.pdf)
- ・岡 陽子 「中学校 技術・家庭〈家庭分野〉問題解決のプロセスを踏まえた指導と評価の充実」『シリーズ学びを変える新しい学習評価 理論・実践編 2 各教科等の学びと新しい学習評価』ぎょうせい 令和 2 年 1 月
- ・北原 琢也 「第 9 章 家庭科[家庭/技術・家庭科(家庭分野)]」『教科の「深い学び」を実現するパフォーマンス評価 「見方・考え方」をどう育てるか』2019 年 3 月 日本標準
- ・鈴木 佳子 「第 3 章 「主体的・対話的で深い学び」を実現する授業づくり」『平成 29 年度改訂 中学校教育課程実践講座 技術・家庭』2017 年 12 月 ぎょうせい
- ・杉山 久仁子 『平成 29 年度版 中学校新学習指導要領の展開 技術・家庭 家庭分野編』2017 年 12 月 明治図書
- ・田中 博之 『「主体的・対話的で深い学び」学習評価の手引き』2020 年 5 月 教育開発研究所
- ・堀 哲夫 『一枚ポートフォリオ評価 O P P A』2019 年 8 月 東洋館出版社