

小学校 家庭科

1. 家庭科における学習評価の基本的な考え方

家庭科では、学習指導要領において、各内容の指導事項が2学年まとめて示されているため、題材の設定にあたっては、指導する学年やその授業時数などは、児童や学校、地域の実態に応じて各学校が定めます。

「題材の評価規準」を作成するにあたっては、学習指導要領の目標や内容から作成できる「内容のまとまりごとの評価規準」をもとにして、学習活動を具体的に書き入れ、評価する内容を、より明確にします。なお、「内容のまとまりごとの評価規準(例)」は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に示されています。

2. 小学校家庭科の学習評価の事例

小学校家庭科は、「A 家族・家庭生活」「B 衣食住の生活」「C 消費生活・環境」の3つの内容それぞれが、(1)自分の成長と家族・家庭生活、(2)家庭生活と仕事、…といった項目に分けられ、この項目を「内容のまとまり」としています(全 12 項目)。各項目には、それぞれ指導事項が具体的に記されています。

内容のまとまりを踏まえた学習評価の事例を、第5学年「B 衣食住の生活(1)食事の役割、(2)調理の基礎」で説明します。

例 第5学年「おいしく作ろう伝統的な日常食 ごはんのみそ汁」



(1) 題材の目標の設定

題材の目標は、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します。

- (1) 食事の役割と食事の大切さ、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) 題材の評価規準の設定

「題材の目標」と「内容のまとまりごとの評価規準」を踏まえて、観点ごとに学習活動を具体化、整理・統合などして作成します。

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<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、①問題を見いだして課題を設定し、②様々な解決方法を考え、③実践を評価・改善し、④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①主体的に取り組んだり、②一連の活動を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。</p>

「思考・判断・表現」については、

- ①日常生活の中から問題を見だし、解決する課題を設定する力
- 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生活経験と関連付け、様々な解決方法を考える力
- ③課題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の4つの評価規準を設定している。

「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
- の3つの側面から評価規準を設定する。

(3) 題材の指導と評価の計画 (全 10 時間) の作成

小題材	時	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
1 自分の食事を見つめよう 2 おいしいごはんのみそ汁の作り方を探ろう (省略)					
おいしいごはんのみそ汁を作ろう	3 4	○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。 ・グループで炊飯し米の変化を観察する。 ・みそ汁の絵カードを使って配膳する。 ・試食する。	○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。 ・ノート 行動観察 ○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。 ・ノート 行動観察	指導に生かす評価(知・技) ・努力を要する状況にある児童には適切な助言を行う。 ・オリジナルみそ汁づくり(一人調理)に向かえるようにする。	○米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・ノート 行動観察 ※2
	5 6	○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。 ・大根、油揚げ、ねぎのみそ汁をペアで調理する。	○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。 ・ノート 確認テスト 行動観察		
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	7	○「家族と食べるおいしいごはんオリジナルみそ汁」のみそ汁(試し作り)の調理計画を考え、工夫することができる。 ・オリジナルみそ汁の条件を確認し、各自が調理計画(その後の実践記録表にもなっている)を立てる。	指導に生かす評価(知・技) ・実の入れ方やみその扱い方について理由とともに記述している場合は、「おおむね満足できる」状況(B)と判断する。 ・「十分満足できる状況」(A)『実際に火が通ったらみそを入れ、香りを損なわないように沸騰したら火を止める。ねぎは最後に入れ、香りを損なわないようにする』より具体的に記述している。	○【おいしく食べるために米飯及びみそ汁の】調理計画を考え、工夫している。 ・調理計画(実践記録表) ・行動観察 ○【同】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。 ・調理計画(実践記録表) ・行動観察	○米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。 ・ノート ・調理計画(実践記録表) ・行動観察
	8 9	○オリジナルみそ汁の調理(試し作り)をすることができる。 ・調理計画に基づいて一人調理をする。	○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。 ・行動観察 ・調理計画(実践記録表)	○【同】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。 ・調理計画(実践記録表) ・行動観察 ※1	○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。 ・ノート ・調理計画(実践記録表) ・行動観察
	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。 ・実習を振り返り、家庭で調理することを想定し調理計画を立てる。			

「思考・判断・表現」の評価事例 (第 10 時) ※ 1

「オリジナルみそ汁(試し作り)」の振り返りを行い、家庭実践に向けた調理計画を立てる場面を捉え、適切に自己評価し、改善策を考えているか評価した。<調理計画(実践記録表)>

【児童 A の記述】

じゃがいもに火が通るまで時間がかかったので、家庭実践では、早く火が通るように、厚さ 3 mm ぐらいの薄切りにしたい。

実習時の課題をもとに改善策を示しているので「おおむね満足できる」状況(B)と判断した。

【児童 B の記述】

・・・きぬさやは色が悪くなったので最後に入れます。乾燥わかめが吸水するとどれくらい増えるのか調べ、家族の好みを聞いて量を決めます。

更に調べたり、家族に聞いたりして、具体的な改善策を考えているので「十分満足できる」状況(A)と判断した。

「主体的に学習に取り組む態度」の評価事例 (第 4 時) ※ 2

米飯調理を振り返り、学んだこと、できるようになったことをもとに、よりおいしく炊くために主体的に課題解決について考えようとしているか評価した。<ノート、行動観察>

【児童 C の記述】

火加減の調節がうまくいかずこげたので、もう一度 DVD を見て火加減の調節について確認したい。

課題解決に向け、再度、確認しようとしているので「おおむね満足できる」状況(B)と判断した。

【児童 D の記述】

・・・水加減や火加減で炊き上がりが変わることが分かった。家族にも自分が食べたいごはんを食べてもらうため、家族の好みの炊き上がり方を聞き、その火加減を調べ、家で炊こうと思う。

家族の好みをふまえ、主体的に調べ、粘り強く追及しようとしていることから、「十分満足できる」状況(A)と判断した。