

第2章 各教科等における学習評価

9 (1) 小学校 家庭

家庭科においては、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た題材を構成し、教科目標の実現を目指している。題材の設定に当たっては、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とともに、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定めることとしている。そのため、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、学習活動に即して具体化することが必要となる。

ここでは、「内容のまとめりごとの評価規準」の考え方を踏まえた、「題材の目標」及び「題材の評価規準」の作成の仕方等について、以下の題材を例として示す。

題材「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ご飯とみそ汁（第5学年）」

① 題材の目標を作成する

学習指導要領に示された教科の目標並びに題材で指導する項目及び指導事項を踏まえて設定する。

なお、本題材は、「B衣食住の生活」の(1)のア、(2)のア(イ)、(ウ)、(エ)及びイの指導事項の関連を図っていることから、以下のように「題材の目標」を設定することができる。

- (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、考察し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 題材の評価規準を作成する

題材の評価規準は、「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、評価の観点ごとに具体化、整合・統合するなどして作成する。「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際には、以下の【観点ごとのポイント】を踏まえている。

「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】

「知識・技能」のポイント・・・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」として示す。ただし、A(1)については「～に気付いている」とする。

「思考・判断・表現」のポイント・・・基本的には、当該指導事項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、「～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」として示す。

「主体的に学習に取り組む態度」のポイント・・・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、評価の観点及びその趣旨を踏まえて作成する。その際、対象とする指導項目の名称を用いて示す。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（その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）」として示す。

以下は、本題材で指導する項目及び指導事項についての「内容のまとめりごとの評価規準」から「題材の指導基準」を作成した例である。

	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 <u>食事の仕方</u> 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 (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)。
	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(イ) <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</u> を理解しているとともに、適切にできる。 B (2) ア(イ) 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、 <u>調理の基礎</u> 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)。

	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	<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。 <u>我が国の伝統的な配膳の仕方</u>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。 	<ul style="list-style-type: none"> おいしく食べるために<u>米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方</u>について問題を見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。 	<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、食事の役割、<u>伝統的な日常食である米及びみそ汁の調理の仕方</u>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。

※下線部は「内容のまとめりごとの評価規準 (例)」と「題材の評価規準」の記載が異なる部分を示す。

※題材の評価規準は、2 学年間を見通した題材配列と指導内容を考えた上で、本題材で重点を置くものについて明確にし、記載する。

③ 指導と評価の計画を作成する

授業において評価を行う際には、学習指導要領家庭における各内容の各指導事項が2 学年をまとめて示されていることから、「題材の評価規準」を学習活動に即して具体化する必要がある。

そこで、「題材の評価規準」を、その基となっている「内容のまとめりごとの評価規準 (例)」を踏まえた上で、以下のポイントに留意して具体化し、学習活動に即して、具体的な単位時間ごとの評価規準

を設定する。

「知識・技能」のポイント・・・「内容のまとめりごとの評価規準（例）」の作成において述べたように示す。

「思考・判断・表現」のポイント・・・基本的には、各題材において、次に示す四つの評価規準を設定し、評価することが考えられる。具体的には、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」として示すことができる。

「主体的に学習に取り組む態度」のポイント・・・基本的には、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。具体的には、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」として示すことができる。

以下は、本題材の評価規準を学習活動に即して具体化した例である。

	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
自分の食事を見つめよう	1 ○日常食を振り返る。 ○食事の役割を話し合う。 ○米飯とみそ汁のよさを考える。	・食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて <u>理解している</u> 。 ・米飯及びみそみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを <u>理解している</u> 。	<評価方法> ・学習カード ・ペーパーテスト <評価方法> ・学習カード	
おいしいごはんのみそ汁を作ろう	2 ○米飯とみそ汁を試食し、話し合う。 ○調理の仕方についての課題を設定する。	<評価方法> ・行動観察 ・学習カード	・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 <u>問題を見だし課題を設定している</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> 。... ③ <評価方法> ・ポートフォリオ ・行動観察
	3 ○鍋で炊飯し、米の変化を調べる。 ○みそ汁の絵カードとともに配膳し、試食する。 4 ○米や水の分量、米飯の調理の仕方を振り返る。	・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 <u>理解しているとともに、適切にできる</u> 。 ・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、 <u>適切にできる</u> 。	<評価方法> ・行動観察 ・学習カード <評価方法> ・米飯とみそ汁の配膳の写真	

	5・6	○みそ汁の実の切り方や入れ方について実験・観察する。 ○ペアでみそ汁を調理する。	・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 <u>理解しているとともに、適切にできる。…①</u> ※指導に生かす評価	<評価方法> ・学習カード ・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	○「家族と食べるオリジナルみそ汁」の材料の分量や実の取り合わせ、切り方を考える。 ○試し作りの調理計画を立てる。	※前時の行動観察や確認テストの結果を指導に生かす。 <評価方法> ・調理計画・実践記録表	・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、 <u>工夫している。…②</u> ・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。 ※7・8・9時間目で適切な評価場面を設定する。	・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、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。 <評価方法> ・ポートフォリオ ・調理計画・実践記録表 ・行動観察
	8・9	○オリジナルみそ汁を調理する。 ○気付いたことを実践記録表に記録する。	・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 <u>理解しているとともに、適切にできる。</u> ※記録に残す評価	・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。 ※7・8・9・10時間目で適切な評価場面を設定する。	・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。 <評価方法> ・ポートフォリオ ・調理計画・実践記録表
	10	○実習を振り返り、改善点を確認する。 ○家庭で調理するための調理計画を立てる。 ○グループで交流し、調理計画を改善する。	<評価方法> ・行動観察 ・調理計画・実践記録表 <評価方法> ・行動観察		

※題材の中で2回の調理実習を位置付け、1回目は「指導に生かす評価」として、[努力を要する]状況と判断される児童への手立てを考え、2回目を「記録に残す評価」とする。

④ 実際の指導及び評価

評価は、家庭科の目標の実現を目指し、題材の評価計画に基づいて場面や方法を工夫しながら進める。各学習活動における評価規準については、「Bと判断する状況の例」及び「Cと判断する児童への手立て」を想定する必要がある。

ここでは、本題材の評価規準について、各観点一つずつその例を示す。

評価規準	評価方法	Bと判断する状況の例	Cと判断する状況への手立て
5・6時間目 〔知識・技能〕 (上表の①)	・学習カード ・確認テスト ・行動観察	・みそ汁の調理に関する一連の調理操作(だしのとり方、実の切り方、入れ方、味噌の扱い方)だけでなく、手順の根拠まで理解している。	・調理の手順を再確認する。 ・実の切り方を図や写真を用いて提示する。等
7時間目 〔思考・判断・表現〕	・調理計画・実践記録表	・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	・実の実物見本をもとに一人分の分量を確認する。

(上表の②)		台や加熱用調理器具の使い方を工夫している。	・調理の手順を考え、シミュレーションする。等
3・4時間目 〔主体的に学習に取り組む態度〕 (上表③)	・ポートフォリオ ・行動観察	・米飯の硬さや焦げ付きの有無などを確かめ、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して、自分なりに解決しようとしている。	・米飯をおいしく作るためにうまくいかなかった原因を一緒に考える。 ・家族や友達の話を参考に促す。等

※こうした状況を見取るためには、学習カードや調理計画・実践記録表、ポートフォリオなどへの記述内容や記述の仕方、学習形態を工夫する必要がある。例えば、本題材の〔思考・判断・表現〕の評価であれば、おいしく食べるための調理計画や調理の仕方を考えるときに、なぜそうするのかという理由が記述できたり、実習を振り返って改善策を考えるときに思考の足跡を残すことができたりするような学習カードを工夫することが考えられる。

⑤ 観点ごとに評価を総括する

観点別評価の総括は、例えば次のように行うことができる。

「観点ごとの総括」については、題材の「学習活動の即した評価規準」に基づいて、行動観察や学習活動内容、調理計画・実習記録表、確認テスト、ペーパーテストなどにより、A、B、Cで観点別の評価を行ったものを、3、2、1で数値化し、各観点の合計点を出す。満点の85%以上であればA、84～50%であればB、それ未満であればCとする考え方に立って総括する。

「題材の総括」については、「観点ごとの総括」のA、B、Cを3、2、1で数値化し、3観点の合計点について、満点の85%以上であればA、84～50%であればB、それ未満であればCとする考え方に立って総括する。

この他にも、題材における観点別評価の総括について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る。なお、B(2)については、2学年間にわたり、本題材を含む4題材で実現状況を評価する。「知識・技能」については、各題材で重点化を図ることとするが、「思考・判断・表現」については、問題解決的な学習過程を繰り返すことで課題を解決する力を養うことができることから、各題材ともに等しく扱うようにする。

<参考資料>

『「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(小学校、中学校)』(国立教育政策研究所)