

新学習指導要領に対応した学習評価 (小学校 家庭科)

文部科学省
初等中等教育局
教育課程課教科調査官 丸山 早苗



目次

1. 「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の手順

- 1-1 教科の目標と観点の趣旨との対応関係
- 1-2 小学校家庭科の「内容のまとめり」
- 1-3 「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の手順

2. 題材の学習評価

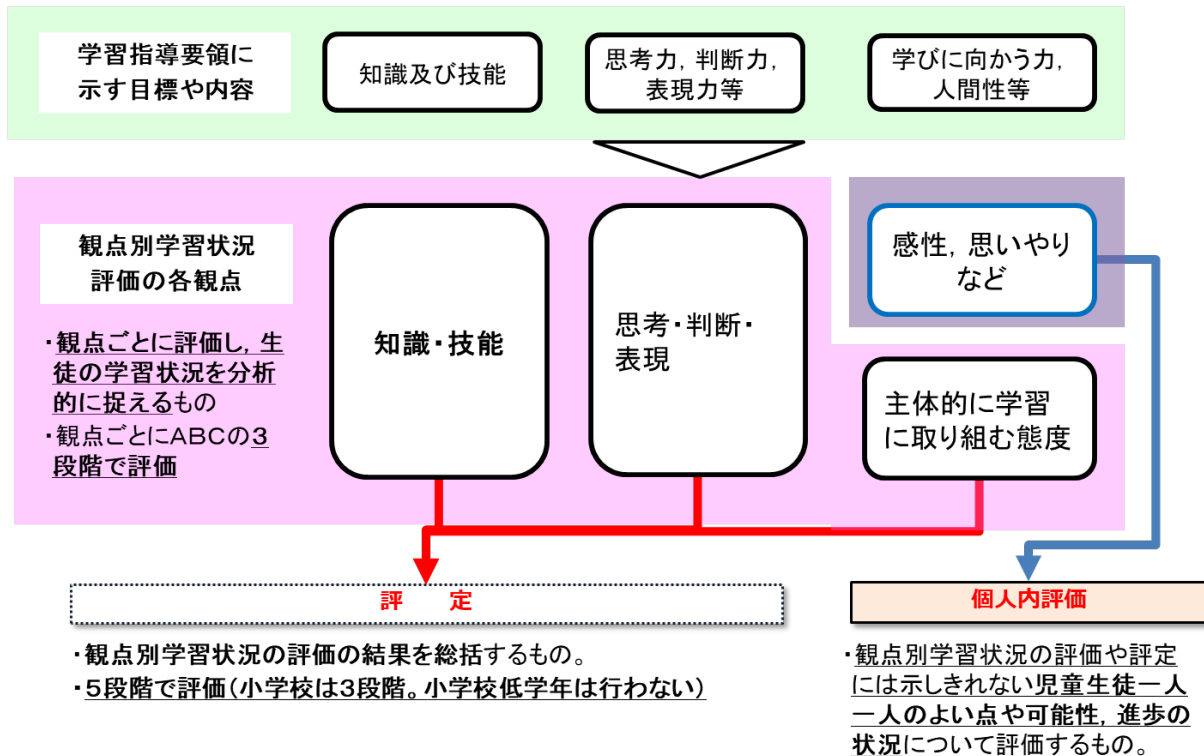
- 2-1 基本的な考え方
- 2-2 題材の検討，題材の目標，題材の評価規準の設定
- 2-3 題材の評価規準の学習活動に即した具体化

3. 学習評価に関する事例



学習評価の基本構造

- 各教科における評価は、学習指導要領に示す各教科の目標や内容に照らして学習状況を評価するもの(目標準拠評価)
- したがって、目標準拠評価は、集団内での相対的な位置付けを評価するいわゆる相対評価とは異なる。



1. 「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の手順

1-1 教科の目標と観点の趣旨との対応関係

【学習指導要領 各教科等の「第1目標」】

(1)	(2)	(3)
知識及び技能に関する目標	思考力、判断力、表現力等に関する目標	学びに向かう力、人間性等に関する目標
		観点別学習状況の評価を通じて見取ることができ 観点別学習状況の評価や評定になじまない部分

【改善等通知 別紙4 評価の観点及びその趣旨】

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
趣旨	知識・技能の観点の趣旨	思考・判断・表現の観点の趣旨	主体的に学習に取り組む態度の観点の趣旨

【小学校学習指導要領 第2章 第8節 家庭「第1目標」】

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、生活をよりよくしようと工夫する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(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
家族や家庭、衣食住、消費や環境などについて、日常生活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。	日常生活の中から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、課題を解決する力を養う。	家庭生活を大切にすることを育み、家族や地域の人々との関わりを考え、家族の一員として、生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養う。

(小学校学習指導要領P.136)

【改善等通知 別紙4 家庭、技術・家庭(1)評価の観点及びその趣旨 <小学校家庭>】

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
日常生活に必要な家族や家庭、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。	日常生活の中から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。	家族の一員として、生活をよりよくしようと、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、実践しようとしている。

(改善等通知 別紙4 P.18)

学習指導要領に示された教科の目標を踏まえて、「評価の観点及びその趣旨」が作成されている

1-2 小学校家庭科の「内容のまとめり」

内容のまとめり

- 学習指導要領に示す各教科等の「第2各学年の目標及び内容 2内容」の項目等をそのまとめりごとに細分化したり整理したりしたもの。
- 小学校家庭科の場合

「第2 各学年の内容 1 内容」

内容のまとめりごとの 評価規準

- 「2 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。
- 「主体的に学習に取り組む態度」については、「2 内容」に記載がない。各学年（又は分野）の「1目標」（小学校家庭科の場合「第1 目標」）を参考にしつつ、必要に応じて学年（又は分野）別の評価の観点の趣旨（小学校家庭科の場合「評価の観点及びその趣旨」）を用いながら「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する必要がある。

- | | |
|-------------|------------------------|
| 「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) 家庭生活と仕事 |
| 「A 家族・家庭生活」 | (3) 家族や地域の人々との関わり |
| 「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 |
| 「B 衣食住の生活」 | (2) 調理の基礎 |
| 「B 衣食住の生活」 | (3) 栄養を考えた食事 |
| 「B 衣食住の生活」 | (4) 衣服の着用と手入れ |
| 「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) 快適な住まい方 |
| 「C 消費生活・環境」 | (1) 物や金銭の使い方と買物 |
| 「C 消費生活・環境」 | (2) 環境に配慮した生活 |

1 - 3 「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の手順

学習指導要領に示された教科の目標を踏まえて、「評価の観点及びその趣旨」が作成されていることを理解した上で



- ①各教科における「内容のまとめり」と「評価の観点」との関係を確認する。
- 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」を作成する。

1-3 「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の手順

①各教科における「内容のまとめり」と「評価の観点」との関係を確認する。

次の(1) から(6)までの項目について、課題をもって、健康・快適・安全で豊かな食生活、衣生活、住生活に向けて考え、工夫する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

例：「B衣食住の生活」の(6)「快適な住まい方」

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) 住まいの主な働きが分かり、季節の変化に合わせた生活の大切さや住まい方について理解すること。

(イ) 住まいの整理・整頓や清掃の仕方を理解し、適切にできること。

イ 季節の変化に合わせた住まい方、整理・整頓や清掃の仕方を考え、快適な住まい方を工夫すること。

(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

※「A 家族・家庭生活」の(1)「自分の成長と家族・家庭生活」及び(4)「家族・家庭生活についての課題と実践」については、指導事項アのみで構成されている。(1)の評価の観点については、「知識・技能」及び「主体的に学習に取り組む態度」、(4)の評価の観点については、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」であることに留意する。

1-3 「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の手順

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」を作成する。

知識・技能のポイント

- ・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、評価規準を作成する。
- ・「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、評価規準を作成する。

例：「B衣食住の生活」の(6)「快適な住まい方」

学習指導要領 「1 内容」	知識及び技能 ア 次のような知識及び技能を身に付けること。 (ア)住まいの主な働きが分かり、季節の変化に合わせた生活の大切さや住まい方について理解すること。 (イ)住まいの整理・整頓や清掃の仕方を理解し、適切にできること。
内容のまとめりごとの評価規準 (例)	知識・技能 ・住まいの主な働きが分かり、季節の変化に合わせた生活の大切さや住まい方について理解している。 ・住まいの整理・整頓や清掃の仕方を理解しているとともに、適切にできる。

1 - 3 「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の手順

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」を作成する。

思考・判断・表現のポイント

- ・教科の目標の(2)に示されている学習過程に沿って、「課題を解決する力」が身に付いているのかを評価する。
- ・基本的に指導事項イについて、その文末を教科の評価の観点及びその趣旨に基づき、「～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、評価規準を作成する。

例：「B衣食住の生活」の(6)「快適な住まい方」

学習指導要領 「1 内容」	思考力、判断力、表現力等 イ 季節の変化に合わせた住まい方、整理・整頓や清掃の仕方を考え、快適な住まい方を工夫すること。
------------------	---

内容のまとめりごとの評価規準 (例)	思考・判断・表現 季節の変化に合わせた住まい方、整理・整頓や清掃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。
-----------------------	---

1-3 「内容のまとめりごとの評価規準」を作成する際の手順

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」を作成する。

主体的に学習に取り組む態度のポイント

- ・基本的には、**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、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、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、評価規準を作成する。

例：「B衣食住の生活」の(6)「快適な住まい方」

学習指導要領 「1 内容」	学びに向かう力、人間性等 ※内容には、学びに向かう力、人間性等について示されていないことから、教科の目標(3)を参考にする。
------------------	---

内容のまとめりごとの評価規準 (例)	主体的に学習に取り組む態度 <u>家族の一員として、生活をよりよくしようと、快適な住まい方について、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。</u>
-----------------------	--

2. 題材の学習評価

2-1 基本的な考え方

■家庭科の特徴（※単元ではなく題材）

- ・ 題材：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て題材を構成し、教科の目標の実現を目指している。

(例) 題材名「冬のあったかエコライフ」：「B衣食住の生活」 (4)「衣服の着用と手入れ」ア (ア), イ
(第5学年) (全8時間) (6)「快適な住まい方」ア (ア), イ
「C消費生活・環境」(2)「環境に配慮した生活」ア, イ

- ・ 題材の設定については、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。
- ・ 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、各学校において適切に定める。



- ・ 実際の指導に当たっては、履修学年を踏まえ
 - ①「題材の目標」及び「題材の評価規準」を作成
 - ②学習指導要領解説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

2-2 題材の検討, 題材の目標, 題材の評価規準の設定

■ 題材の検討

- ・ 学習指導要領に基づき, 解説に示された**配慮事項**及び**各内容の特質**を踏まえ, **児童の発達の段階等**に応じて, 内容「A 家族・家庭生活」から「C 消費生活・環境」までの**各内容項目**や**指導事項の相互の関連を図る**。
- ・ その上で, 指導する内容に係る**学校, 地域の実態, 児童の興味・関心**や**学習経験**を踏まえ, より身近な題材を設定するよう配慮する。

「B 衣食住の生活 (2)調理の基礎」の「食生活」における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 炒でて作るつわたしの温野菜サラダ	2 おいしく作るつ 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁	3 いためて作るつ 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	
指導項目	(1) 食事の役割		ア		ア イ	
	(2) 調理の基礎	ア(ア)(イ)(ロ) イ	ア(ア)(イ)(ロ) イ	ア(ア)(イ)(ロ) イ	ア(ア)(イ) イ	
	(3) 栄養を考えた食事	ア(ア)		ア(ア)(イ) イ	ア(イ)(ロ) 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	炒でる調理 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(ロ)	洗い方	○		○	
		切り方	○	○	○	
		味の付け方			○	○
		盛り付け			○	○
		配膳		○		
	ア(1)	後片付け	○		○	
		炒で方 いため方	○			○ ○
	ア(4)	米飯		○ (米の洗い方, 水加減, 吸水時間, 火加減, 加熱時間)		
みそ汁			○ (だしのとり方, 実の入れ方, みその扱い方)			

2-2 題材の検討, 題材の目標, 題材の評価規準の設定

■ 題材の目標の設定

- ・ 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。

	(1)	(2)	(3)
教科の目標	知識及び技能に関する目標	思考力, 判断力, 表現力等に関する目標	学びに向かう力, 人間性等に関する目標

指導項目	(1)	(2)	(3)
B(1)	アの指導事項		
B(2)	ア(ア)(ウ)(オ)の指導事項	イの指導事項	

題材: 「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」 (第5学年)

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
題材の目標	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。	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。	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。

2-2 題材の検討, 題材の目標, 題材の評価規準の設定

■ 題材の評価規準

- ・ 「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係る部分を抜き出し、評価の観点ごとに整理・統合、具体化するなどして作成する。

題材：「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんのみそ汁」(第5学年)

	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食事の仕方について理解している。	/	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、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。
	B(2)ア(7) 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)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。
	B(2)ア(9) 材料に応じた洗いや、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ているとともに、適切にできる。		
	B(2)ア(1) 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。		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、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。

	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。 ・ 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。 	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。	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。

2-3 題材の評価規準の学習活動に即した具体化

- 「『内容のまとめりごとの評価規準（例）』の具体化した例」
 - ・ 「題材の評価規準」の基となっている「内容のまとめりごとの評価規準（例）」を具体化する。

例：「B衣食住の生活」の（2）「調理の基礎」

学習指導要領の「2 内容」	知識及び技能
	<p>ア 次のような知識及び技能を身に付けること。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(ウ) 材料に応じた洗いや、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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
内容のまとめりごとの 評価規準 (例)	知識・技能
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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ているとともに、適切に使用できる。 ・ 材料に応じた洗いや、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ているとともに、適切にできる。 ・ 材料に適したゆで方、いため方を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。
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
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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ているとともに、適切に使用できる。 ・ 材料に応じた洗いや、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ているとともに、適切にできる。 ・ 材料に適したゆで方、いため方を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。 <ul style="list-style-type: none"> ・ だしのとり方 ・ 実の切り方 ・ 実の入れ方 ・ みその扱い方

知識・技能のポイント

- ・ 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、評価規準を作成する。
- ・ 「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、評価規準を作成する。

2-3 題材の評価規準の学習活動に即した具体化

例：「B衣食住の生活」の(2)「調理の基礎」

学習指導要領の「2 内容」	思考力・判断力・表現力等 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。
内容のまとめりごとの評価規準(例)	思考・判断・表現 <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。</u>
「内容のまとめりごとの評価規準(例)」を具体化した例	思考・判断・表現 ・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いだして課題を設定している。 ・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について考え、工夫している。 ・おいしく食べるために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。 ・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、考えたことを分かりやすく表現している。

思考・判断・表現のポイント

- ・基本的には、教科の目標の(2)に示されている学習過程に沿って、四つの評価規準を設定し、評価することが考えられる。ただし、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する必要がある。
- 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様々な解決方法を考える力は、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考えたことを分かりやすく表現する力は、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」

2-3 題材の評価規準の学習活動に即した具体化

例：「B衣食住の生活」の(2)「調理の基礎」

学習指導要領 2 内容	学びに向かう力、人間性等 ※内容には、学びに向かう力、人間性等について示されていないことから、教科の目標(3)を参考にする。
----------------	---

内容のまとめ りごとの評価規準 (例)	主体的に学習に取り組む態度 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、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。
---------------------------	---

「内容のまとめ りごとの評価規 準例)」を具体 化した例	主体的に学習に取り組む態度 ・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、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・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、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。 ・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工夫し、実践しようとしている。
---------------------------------------	---

主体的に学習に取り組む態度 のポイント

・基本的には、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。ただし、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する。

- ①粘り強さは、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は、その文末を「～について工夫し、実践しようとしている」

2-3 題材の評価規準の学習活動に即した具体化

題材：「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」（第5学年）

指導項目	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
B(1)	「内容のまとめりごとの評価規準（例）」を具体化した例		
B(2)	「内容のまとめりごとの評価規準（例）」を具体化した例		

指導項目	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
B(1)	<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。 		<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。
B(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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。 ・ 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。 ・ 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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課題を設定している。 ・ おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画について考え、工夫している。 ・ 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。 ・ 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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。

3. 学習評価に関する事例

事例1 指導と評価の計画から評価の総括まで、
「知識・技能」の評価
「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」 (第5学年)

事例2 「思考・判断・表現」の評価
「冬のあったかエコライフを工夫しよう」 (第5学年)

事例3 A(4)に係る「思考・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」の評価
「わが家の仕事大作戦 part 3」 (第5学年)

事例4 複数題材にわたる「主体的に学習に取り組む態度」
の評価
「地域の人に感謝の気持ちを伝えよう」 (第6学年)



3. 学習評価に関する事例

どんなねらいで
どんな活動をするのか

どの観点で
どんな方法で評価するのか

小題材	時間	ねらい・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
[3]	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> <p>・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。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 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) ■香りを大切にするもの(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</p> <p>③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。</p> <p>・調理計画・実践記録表</p> <p>【例3】</p> <p>※7、8、9時間目で適切な評価場面を設定する。</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</p> <p>・調理計画・実践記録表</p> <p>・行動観察</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> <p>・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。)</p> <p>・気付いたことを実践記録表に記入する。</p>	<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</p> <p>・調理計画・実践記録表</p> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 2px;">記録に残す評価</p>	<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>・行動観察</p> <p>※7、8、9、10時間目で適切な評価場面を設定する。</p>	<p>④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</p> <p>・調理計画・実践記録表</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> <p>・実習を振り返り、ペアで改善点を確認する。</p> <p>・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。</p> <p>・グループで交流し、調理計画を改善する。</p>			

どんな学習状況と判断するのか
どのように個に応じた指導をするのか

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(調理計画・実践記録表)

作ったの	オリジナルみそ汁		ごはん	
調理時間	オリジナルみそ汁	ごはん	オリジナルみそ汁	ごはん
準備	1人分	1人分	1人分	1人分
本	1人分	1人分	1人分	1人分
仕上げ	1人分	1人分	1人分	1人分
片付	1人分	1人分	1人分	1人分
実1				
実2				
実3				

調理の手順(オリジナルみそ汁) (ごはん)

(試し作り) (家庭実習)

自分の評価

家族からの評価

※手順どおりに調理できた。(○)

※手順どおりに調理できなかった。(△)

＜理由＞

手順どおりにできたけれど、お湯の量が足りなかった。入れたお湯の量を調節しようと思った。

※材料の切り方がうまいと思った。(△)

※材料の切り方がうまいと思った。(△)

＜理由＞

じゃがいもに火が通るまで調理できなかった。

＜理由＞

かたいじゃがいもがあった。

家庭実習では、じゃがいもに早く火が通ってしまったので、入れたお湯の量を調節しようと思った。

※7、8、9、10時間目で適切な評価場面を設定する。

【評価規準②】7時間目：オリジナルみそ汁(試し作り)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、工夫しているか。

「おおむね満足できる」状況(B)

「努力を要する」状況(C)

個に応じた指導の工夫

- ・実物見本で一人分の分量確認
- ・調理手順のシミュレーションで確認 など

・条件に合った実と分量を考えたり、できあ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ている。

【評価規準③】9時間目：学校でのオリジナルみそ汁の試し作り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か。

「十分に満足できる」状況(A)

＜思考・判断・表現＞③

※「十分に満足できる」状況(A)と判断した児童の具体的な例

・・・じゃがいもに火が早く・・・きめざや、最後に入れます。乾燥わかめが吸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。

自己評価だけでなく相互評価や家族の好みを踏まえて、材料の分量や切り方などの調理方法、調理の手順について具体的な改善策を記述していることから(A)と判断した。

3. 学習評価に関する事例

題材を通した観点別学習状況の評価の総括を
どのように行うか

題材名「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」(補助簿)の例

題材の評価規準	知識・技能					観点ごとの総括	思考・判断・表現				観点ごとの総括	主体的に学習に取り組む態度			観点ごとの総括	
	①	②	③	④	⑤		①	②	③	④		①	②	③		
学習活動における評価規準	①	②	③	④	⑤	観点ごとの総括	①	②	③	④	観点ごとの総括	①	②	③	観点ごとの総括	
指導項目	B(1) ア	B(2) ア (f)	B(2) ア (f)	B(2) ア (f)	B(2) ア (f)		観点ごとの総括	①	②	③		④	観点ごとの総括	①		②
日付	/	/	/	/	/	氏名		/	/	/	/	氏名		/	/	/
Z	B	B	A	A	A		A	A	A	A	B		A	B	B	A
X	A	B	B	B	B	B	B	A	B	A	B	B	B	B	B	B
Y	C	C	B	B	C	C	C	B	C	C	C	B	C	B	B	C

<例：Z児の場合>
 知識・技能 B B A A A → A
 思考・判断・表現 A A A B → A
 主体的に学習に取り組む態度 B B A → B

<例：Z児の場合>
 知識・技能：A
 思考・判断・表現：A
 主体的に学習に取り組む態度：B
題材の総括：A

新学習指導要領に対応した学習評価 (小学校 家庭科)

文部科学省
初等中等教育局
教育課程課教科調査官 丸山 早苗
ご静聴，ありがとうございました。

