

## 1 学習指導と評価の改善・充実

普通教育に関する家庭科においては、家族・家庭の機能、子どもの発達と保育、高齢者の生活と福祉などについて、ライフステージごとの課題とかかわらせて扱うことにより、生徒自身の問題としてとらえさせるとともに、衣食住や消費生活と環境などに関する基礎的・基本的な知識と技術を習得させることを重視している。

そのため、家庭科の学習指導に当たっては、実践的・体験的な学習を一層重視するとともに、主体的に生活を営む能力を育てるため、自ら課題を見出し、解決を図る問題解決的な学習の充実を図ることが大切である。

また、評価に当たっては、学習指導要領に示されている各科目の目標に照らしてその実現状況をみる観点別学習状況の評価（「目標に準拠した評価」）の一層の充実を図るとともに、単に知識や技能の量のみではなく、思考力・判断力・表現力や学ぶ意欲など、いわゆる「確かな学力」の状況について適切に把握し、評価することが必要である。

各学校においては、生徒のよい点や進歩の状況の評価の結果を受けて、その後の指導を改善し、さらに指導の成果を再評価するといった、指導と評価の一体化による学習指導と評価の改善・充実を図ることが重要である。

## 2 「確かな学力」を育成する取組の改善・充実

～指導と評価の一体化を進める取組～

### (1) 評価における課題と改善の方向性

これまでの評価においては、ペーパーテストによる【知識・理解】に偏った評価、学期末など特定の時期に集中した評価、学習の結果のみについての評価、が行われる傾向があった。そのため、目標に準拠した評価の一層の充実という視点から指導に生かす評価を目指し、ペーパーテストにおいても、生徒の資質や能力を多面的に把握するための観点別の学習状況と結び付くような評価問題の工夫、評価の時期や学習の過程における評価場面の工夫、様々な評価方法の中からその場面における生徒の学習状況を的確に把握できる評価方法の選択や個人内評価の工夫、などの方策を図ることが大切である。

そこで、評価方法の改善・充実へ向けて、家庭科の学習指導と評価の具体例を挙げる。

### (2) 評価方法の改善・充実

#### ア 評価計画表の作成

昨年度の本手引を参考に、評価計画の作成を行う。その際、作成上の留意点を踏まえ、観点別の評価規準を内容のまとめごとや単元ごとに作成するとともに、単元における「学習活動における具体の評価規準」（次頁、評価計画表の例■部分）には、目標に到達すべき生徒の学習状況（姿）を具体的に表現することで無理なく評価できるよう工夫する。また、各学校においては、評価の信頼性を高めるために、実践の経験やその成果を踏まえながら絶えず指導方法の改善に伴う評価規準の見直しを行うことが大切である。

イ 評価計画表の例

次の表は、科目「家庭総合」(4)生活の科学と文化、ア 食生活の科学と文化、の単元の評価計画表であり、目標に準じて設定した評価規準を柱に、指導項目や指導内容に合わせ、学習活動における具体的評価規準や評価方法の例を示したものである。

なお、事例として、「家庭総合」を取り上げたが、「家庭基礎」「生活技術」についても同様に考えることができる。

| 科目名                   |                               | 家庭総合 (1年生・2年生 各2単位 計4単位)   |  |   |   |
|-----------------------|-------------------------------|--|--|---|---|
| 単元名                   |                               | (4)生活の科学と文化 ア食生活の科学と文化   |  |   |   |
| 単元の目標                 |                               | 栄養、食物、調理などについて科学的に理解させるとともに、食生活の文化に関心をもたせ、必要な技術を習得して充実した食生活を営むことができるようにする。 |  |   |   |
| 評価の観点                 |                               | 関心・意欲・態度   | 思考・判断                                      | 技能・表現   | 知識・理解   |
| 単元のまとめごとの評価規準         |                               | 栄養、食品、調理などの食生活の科学と文化に関心をもち、意欲をもって学習活動に取り組んでいる。                             | 栄養、食品などについて課題を見付け、その解決を目指して思考を深め、適切に判断できる。 | 食生活を充実向上するために必要な食品の選択、調理、食生活の管理などの基礎的・基本的な技術を身に付けている。                 | 栄養、食品、調理などについて科学的に理解し、心豊かで充実した食生活を営むために必要な基礎的・基本的な知識を身に付けている。 |
| 評価規準の具体例(中項目)         | (ア)人間と食べ物                     | 食生活に関心をもち、人間と食べ物とのかかわりについて考えようとしている。                                       | 現代の食生活や食事の意義について考えている。                     | 家族や自分の食生活の問題点や課題を調べてまとめることができる。                                       | 現代の食生活の現状から、問題点を明確にとらえ、食べることの意義を理解している。                       |
|                       | (イ)栄養と食事                      | 家族や自分の食生活について、栄養や健康とかがかわらせて考えようとしている。                                      | 栄養摂取の基準や目安について、家族や自分の食生活と関連させて具体的に考えている。   | 家族の栄養や思考、調理の能率、経済面などを考慮した適切な日常の献立作成ができる。                              | 栄養素の種類と機能、栄養摂取の基準や目安を理解している。                                  |
|                       | (ウ)食品と調理                      | 食生活の多様化に関心をもち、調理実習や実験に取り組んでいる。   | 献立作成を通して、食品の特性や組み合わせ、調理の仕方を考えている。          | 献立作成を通して、栄養のバランスや調理法、食品の特性などの内容をまとめたり発表することができる。調理実習を通して基礎技術を身に付けている。 | 食品の調理上の特性を生かした調理法について、理解している。配膳や食事のマナーについて、理解している。            |
|                       | (エ)食生活の管理                     | (省略)   | (省略)                                       | (省略)  | (省略)  |
|                       | (ア)人間と食べ物                     | (省略)   | (省略)                                       | (省略)  | (省略)  |
| 学習活動における具体的な評価規準・評価方法 | 1時間目                          | 新聞などを通して、現代の食生活における問題点に関心をもち、死因との関連を積極的に調べようとしている。                         | 健康を維持する上で、食事だけでなく日常の生活習慣の在り方について考えている。     | 自分の食事調査から、問題となる偏食の状況や食品の組み合わせの改善点を具体的にまとめることができる。                     | 食生活の現状をとらえ、食事の摂取の在り方が健康と密接な関係があることについて理解している。                 |
|                       | 2時間目                          |  |  |   |   |
|                       | 3時間目                          |  |  |   |   |
|                       | 食べることと健康について                  | ワークシート   | 食事調査                                       | 食事調査ワークシート  | ワークシート  |
|                       | 4時間目                          | (評価規準の設定なし)  | 栄養摂取の基準や目安について、家族の年齢に応じた食事の在り方を具体的に考えている。  | (評価規準の設定なし)   | (評価規準の設定なし)   |
|                       | 家族の食事について                     |  | ワークシート                                     |   |   |
|                       | 5時間目                          | 家族の献立作成を通して食生活に関心をもち取り組んでいる。   | 望ましい食品の組み合わせや家族の嗜好を踏まえて、献立を考えている。          | 家族の栄養や嗜好、調理の能率、経済面などを考慮した適切な日常の献立作成ができる。                              | 家族の献立作成において適切な食材料や調味料の分量算出の解き方を理解している。                        |
|                       | 6時間目                          |  |  |   |   |
|                       | 7時間目                          | 家族の献立作成  | 献立作成表                                      | 献立作成表   | 献立作成表   |
|                       | 8時間目                          | 調理実習に向けた事前学習に意欲をもって取り組んでいる。  | (評価規準の設定なし)                                | 献立の栄養バランスや使用する食品の特性、調理方法などを事前学習でまとめ、発表することができる。                       | 高校生の昼食の献立作成を通して、栄養摂取、食品の特性や調理法などについて、理解している。                  |
| 9時間目                  | 調理実習の事前学習                     | 事前学習シート  | 事前学習シート                                    | 事前学習シート   |   |
| 10時間目                 | 調理がスムーズにいくよう積極的に作業している。       | (評価規準の設定なし)  | 調理実習を通して調理技術の基礎・基本を身に付けている。                | (評価規準の設定なし)   |   |
| 11時間目                 | 調理実習                          | 自己評価票<br>調理実習での行動観察  | 自己評価票                                      |   |   |
| 単元テストの実施              | 関心をもちた死因について食生活との関連に興味をもっている。 | 献立について、不足している栄養を的確に判断することができる。   | 炊飯を行う際の火加減について、調理の基礎技術が身に付いている。            | 汁物の塩分について濃度に合わせた調味料の算出ができる。   |   |
| 単元テスト                 | 単元テスト                         | 単元テスト  | 単元テスト                                      | 単元テスト   |   |
| (ウ)食品と調理              | (省略)                          | (省略)   | (省略)                                       | (省略)  |   |
| (エ)食生活の管理             | (省略)                          | (省略)   | (省略)                                       | (省略)  |   |

注1： 単元の総括の資料とする。 単元の総括の資料としない。  
 注2： 単元テスト、自己評価票、調理実習における行動観察の記録簿の具体例を次に示す。

### (3) 観点別学習状況の評価の進め方と指導の工夫

#### ア 基本的な考え方

##### (7) 【関心・意欲・態度】について

食生活について関心をもち、その充実向上を目指して意欲的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けていく過程を中心に評価する。具体的には、調理実習の行動観察や自己評価票、及びグループでの発表やまとめの場面などで判断する。指導の改善に向けて、取り扱う題材の種類や提示の仕方などの工夫が考えられる。

##### (1) 【思考・判断】について

食生活について見直し、課題を見付けてその解決を目指して思考を深め、適切に判断し、工夫・創造する能力を身に付けていく過程を中心に評価する。具体的には、自分の食生活を見直すワークシートや、献立作成表から判断する。指導の改善に向けて、指導方法（ロールプレイング、ディベートなど）や指導形態（一斉指導、グループ指導、個人指導）の工夫が考えられる。

##### (ウ) 【技能・表現】について

食生活を充実向上するために必要な基礎的・基本的な技術を身に付けていく過程を中心に評価する。具体的には、調理実習の献立作成やグループでの献立発表及びまとめ方などから判断する。指導の改善に向けて、指導方法（討議、調査、意見交換など）や評価場面（発表、製作物、提出物など）の工夫が考えられる。

##### (エ) 【知識・理解】について

食生活の意義や役割を理解し、食生活を充実向上するために必要な基礎的・基本的な知識を身に付けていく過程を中心に評価する。ペーパーテストだけの評価に偏らず、事前学習シートの記入などから判断する。指導の改善に向けて、評価場面や評価方法（テスト・ワークシート・作品・ノート・学習シート・観察・アンケートなど）の組合せの工夫が考えられる。

#### イ 評価方法の具体例

昨年度の手引においては、「家庭総合」「家庭基礎」の評価計画表の例を記載し、【関心・意欲・態度】を評価するワークシート、【思考・判断】を評価する高齢者擬似体験プリント、【技能・表現】を評価する高齢者へのインタビュー用紙を示し、それぞれの評価方法の具体例について、評価規準及び評価の観点を述べた。今年度は、4観点すべてを含む単元テストの事例を示し、その評価方法について述べるとともに、個人内評価の工夫や、調理実習における【関心・意欲・態度】【技能】の学習状況の把握の一助となる自己評価票の例示や、調理実習における行動観察の記録簿について記載する。

##### (7) 単元テストによる評価方法

次頁に示す単元テストは、点数による評価ではなく4観点別に問題を作成し、それぞれに正答することによって、「おおむね満足できると判断される状況」(B)を基本に、「十分満足できると判断される状況」(A)、あるいは「努力を要すると判断される状況」(C)について示した例である。そのため、各問題における評価規準の作成に当たっては幅をもたせて作成し、観点別の学習の到達度を評価した。

なお、記述問題については、あらかじめ記述に対してのキーワードを設定して、そのキーワードが含まれているか、あるいは同じ意味の文言が使われているかどうかを弾力的に判断する例を示した。

(イ) 観点ごとの単元テストの問題用紙（例）

|   |     |   |           |
|---|-----|---|-----------|
| <b>「家庭総合」 栄養と食品 単元テスト</b>   |     | 2 学年 組 番 (氏名)                                     |           |
| <b>&lt; 問 1 &gt;</b>  |     | <b>【 関心・意欲・態度 】</b>                               |           |
| 我が国における三大死因と食生活とのかかわりについて、新聞などを活用して問題点をまとめる授業をしました。次に挙げた死因の中から、あなたが関心をもった死因を1つ取り上げて 印で囲み、自分の食生活における問題点とかかわらせながらどう改善したらよいか心構えを5行以内で述べなさい。  |     |   |           |
| 悪性新生物<br>心疾患<br>脳血管疾患   |     |   |           |
| <b>&lt; 問 2 &gt;</b>  |     | <b>【 思考・判断 】</b>                                  |           |
| 調理実習に向けて献立作成をグループで行い、まとめた内容を発表する授業に取り組みました。炊き込みご飯に入れる主な材料を次に示しています。澄まし汁の材料として全体の栄養を考えて適するものを、語群から2つ選び、栄養上の理由を答えなさい。   |     |   |           |
| 炊き込みご飯の主な材料<br>米、ひじき、人参、ごぼう、油揚げ   |     | 澄まし汁に入れようと考えている材料<br>語群：豆腐、わかめ、大根、卵、ほうれん草、なす、さといも |           |
| 材料  |     |   |           |
| <b>&lt; 問 3 &gt;</b>  |     | <b>【 技能・表現 】</b>                                  |           |
| 調理実習の時の説明の中で、炊飯について古くからの言い伝えである「始めちよろちよろ中ばっぱ、あかご泣いてもふたとるな」の下線部と米(でんぶん)の糊化をかかわらせ、炊飯の火加減の要点を答えなさい。  |     |   |           |
|   |     |   |           |
| <b>&lt; 問 4 &gt;</b>  |     | <b>【 知識・理解 】</b>                                  |           |
| 2000mlの水量で澄まし汁を作りたい。塩分濃度を0.8%とし、塩75に対し醤油25の割合で味付けをした場合、塩と醤油の重量(g)をそれぞれ計算しなさい。また、塩と醤油の重量(g)の計算が終了し、それぞれの計算値に対する小さじの概量が理解できる場合は、計算して答えを記入しなさい。ただし、塩分換算については塩1：醤油7の換算値として計算を行いなさい。 |     |   |           |
| 塩   | (式) | (答) g   | (式)       |
| 醤油  | (式) | (答) g   | (式)       |
|   |     |   | (答) 小さじ 杯 |
|   |     |   | (答) 小さじ 杯 |

(ウ) 個人内評価の工夫

生徒一人一人のよい点や可能性、進歩の状況などを評価するため、個人内評価を工夫することが重要である。目標に準拠した評価では、ある生徒が努力の結果、「おおむね満足できると判断される状況」(B)から「十分満足できると判断される状況」(A)に近づいたとしても、評価の結果が(B)である場合、教師がこの生徒の進歩の状況を積極的に認め、「よく努力しているね。」「前に比べてずいぶんがうまくなったね。」など評価することが、個人内評価であり、この評価により、生徒の学ぶ意欲を高め、個性の伸長を図ることができる。

個人内評価における教師の視点として、共感的に生徒の姿をとらえることや、生徒の良さや、今、何ができているのかに注目することが大切であり、教師は、常に生徒一人一人の学習の状況の把握に努めなくてはならない。具体的には、授業中における形成的評価や、ペーパーテストの点数欄の横にコメントを付記するなどの工夫による個人内評価の方法が考えられる。(次頁、解答(例)「教師からのコメント欄」参照)また、生徒自身が自分の学習状況や進歩の状況を的確に把握し、自らの成長やよさに気付く場面を設定することも大切であり、自己評価票や生徒同士による相互評価票の活用や工夫改善が求められる。(本手引P 70参照)

「家庭総合」 解答 (例)

生徒アさんと、生徒イさんの解答を並べて記載した。

<問1>

【関心・意欲・態度】

|   |                       |   |   |
|---|-----------------------|---|---|
| ア | 悪性新生物<br>心疾患<br>脳血管疾患 | ガンは、細胞の突然変異によって引き起こされる病気であると新聞を通して知った。私はインスタント食品を日頃よく食べているし、好き嫌いも多く食生活のバランスが悪いので、これからはできるだけ食事を自分で作れるように心がけたい。   | B |
| イ | 悪性新生物<br>心疾患<br>脳血管疾患 | ガンは、細胞の突然変異によって起こり、原因として食品添加物による相乗毒性やストレス・規則正しい食生活でない場合などが考えられる。私はインスタント食品を日頃よく食べているし、好き嫌いも多く食生活のバランスが悪いので、これからはできるだけ手作りのお弁当にしたり料理に関心をもって作れるように心がけたい。 | A |

評価規準：  
(B) 関心をもった死因について食生活との関連に興味をもっている。  
(A) 関心をもった死因に関連させて、食生活の問題点をとらえ、食生活の改善について興味をもっている。  
(C) 死因に興味や関心をもっていない。

<問2>

【思考・判断】

炊き込みご飯の材料の主な材料  
米、ひじき、人参、ごぼう、油揚げ

澄まし汁に入れようと考えている材料  
語群：豆腐、わかめ、大根、卵、ほうれん草、なす、さといも

|   |         |   |   |
|---|---------|---|---|
| ア | 材 卵     | 炊き込みご飯には動物性のタンパク質が不足しているので、栄養豊富な卵を入れる。    | B |
|   | 料 ほうれん草 | 私は野菜が大好きなので人参とごぼうがご飯に入るが、ほうれん草も入れたらよいと思う。 | C |
| イ | 材 卵     | 動物性のタンパク質がないので、栄養豊富な卵を卵豆腐にして入れると汁も濁らない。   | A |
|   | 料 ほうれん草 | 人参とごぼうがご飯に入るが、ほうれん草は鉄分の多い野菜で汁物の彩りもよいので使う。 | A |

評価規準：  
(B) 炊き込みご飯の栄養源に対して、不足する栄養を判断して食品の選択を考えている。  
(A) 炊き込みご飯の栄養源に対して、不足する栄養を判断し、選択した食品の栄養的価値を明確にとらえている。  
(C) 炊き込みご飯の栄養源に対して、不足する栄養を考えた食品の選択をしていない。

<問3>

【技能・表現】

|   |   |   |
|---|---|---|
| ア | 米を炊くときは、最初強火で炊き始め、沸騰してきたらふたをあけて見たりしないで、でんぶんの糊化が十分行われる間火加減を徐々に弱めて調整し、湯気がほとんど出なくなったら火を消す。   | B |
| イ | 炊飯は、最初強火で炊き始め、沸騰してきても加水と加熱の糊化条件がでんぶんに十分行き届くようふたをあけて表面温度が下がってしまわないようにする。100の状態を保ちながらこがさないように火加減を徐々に弱めて調整し、湯気がほとんど出なくなったら数秒強火にして残りの水分を一気に蒸発させて火を消す。 | A |

評価規準：  
(B) でんぶんの糊化と炊飯時の火加減をかかわらせながら、火を調整する基礎技術が身に付いている。  
(A) でんぶんの糊化と炊飯時の火加減を、米の状態に合わせて具体的に火を調整する基礎技術が身に付いている。  
(C) でんぶんの糊化と炊飯時の火加減をかかわらせることができない。

<問4>

【知識・理解】

|    |  |          |   |   |                       |   |
|----|--|----------|---|---|-----------------------|---|
| 塩  | (式) $2000 \times \frac{0.8}{100} = 16$<br>$16 \times \frac{75}{100} \times 1 = 12$ | (答) 12 g | B | (式) 小さじ1杯の塩は5g<br>$\frac{12}{5} = 2\frac{2}{5}$                 | (答) 2 $\frac{2}{5}$ 杯 | A |
| 醤油 | (式) $2000 \times \frac{0.8}{100} = 16$<br>$16 \times \frac{25}{100} \times 7 = 28$ | (答) 28 g | B | (式) 小さじ1杯の醤油は6g<br>$\frac{28}{6} = 4\frac{4}{6} = 4\frac{2}{3}$ | (答) 4 $\frac{2}{3}$ 杯 | A |

アさんは調味料の計算までできた。 イさんは計量器での概量まで計算できた。

評価規準：  
(B) 汁物の塩分濃度から調味料の重量の算出を理解している。  
(A) 汁物の塩分濃度から調味料の重量の算出を理解し、具体的に計量器での概量を知っている。  
(C) 汁物の塩分濃度から調味料の重量の算出ができない。

<単元テストによる評価>

| 生徒氏名 | <問1><br>関・意・態 | <問2><br>思・判                                     | <問3><br>技・表 | <問4><br>知・理 | 評価 | 教師からのコメント(例)  |
|------|---------------|---|-------------|-------------|----|---|
| アさん  | B             | $\begin{matrix} B & C \\ \hline B \end{matrix}$ | B           | B           | B  | 前の単元テストの時より復習をがんばったね。炊き込みご飯の材料については、それぞれの食材料の栄養についてももう一度勉強するともっと成績アップにつながるよ。大いに期待しています。 |
| イさん  | A             | $\begin{matrix} A & A \\ \hline A \end{matrix}$ | A           | A           | A  | よく勉強しているね。がんばった!! 今度は、学習した内容や調理実習での体験を通して、自分や家族の食生活に目を向けて実践してほしいなあ~。                    |

(オ) 調理実習における自己評価票（例）

生徒の自己評価は、学習意欲の喚起につなげることができるとともに、評価に対する客観性を図ることができる。また、個々の生徒の学習状況を的確に把握したり、教師の評価との相違点などから生徒の課題を見付け、指導の改善を行う資料とすることができる。さらに、生徒同士の相互評価を行わせることにより、自己の学習の到達度の確認や課題を見付けることが可能となる。

次に示す自己評価票は、この単元の評価計画表（P 66）に示した通り、【関心・意欲・態度】【技能】の観点について評価項目を作成し、Yes、Noで短時間で自己評価し、レーダーチャート式に表す方法である。

|  |                           |   |
|--|---------------------------|---|
| 調理実習の自己評価  |                           | 年 組 番 (氏名) _____  |
| <p><b>1 事前学習について</b> 【関心】<br/>グループでの発表で、作り方や要点に興味をもてた。グループで取り組む炊き込みご飯の材料を買う準備ができた。しっかりと事前学習を行ったので実習が楽しかった。</p> | <p>Yes ———— No ······</p> | <p><b>3 作業について</b> 【技能】<br/>炊飯鍋でのご飯の炊き方や水加減が適切にできた。炊き込みご飯や澄まし汁に入る材料が指示通りに切れた。澄まし汁の塩分濃度に合わせて調味料を適切に計量することができた。</p> |
| <p><b>2 準備について</b> 【意欲】<br/>エプロン、三角巾（バンダナ）を忘れなかった。爪を切ったり髪の毛の始末、手洗いなど十分配慮した。材料の買い出しや器具の準備がよかった。</p>             |                           | <p><b>4 その他</b> 【態度】<br/>ランチマットを敷いたり、作業台の片付けなどの食事の準備ができた。ゴミの分別などの始末がきちんとしてきた。後片づけ全般について、グループのみんなと協力することができた。</p>  |

(カ) 調理実習における行動観察の記録簿（例）

|                                    |    |     |    |     |    |        |     |
|------------------------------------|----|-----|----|-----|----|--------|-----|
| 平成 年 月 日 ( )                       |    | 時間目 |    | 調理名 |    | 炊き込みご飯 |     |
| 評価の観点 【関心・意欲・態度】                   |    |     |    |     |    |        |     |
| 評価規準 (B) 「調理がスムーズにいくよう積極的に作業している。」 |    |     |    |     |    |        |     |
| 4 班                                | 名前 | 名前  | 名前 | 名前  | 名前 | 名前     | 8 班 |
|                                    | 名前 | 名前  |    |     |    |        |     |
| 2 班                                | 名前 | 名前  | 名前 | 名前  | 名前 | 名前     | 6 班 |
|                                    | 名前 | 名前  |    |     |    |        |     |
| 1 班                                | 名前 | 名前  | 名前 | 名前  | 名前 | 名前     | 5 班 |
|                                    | 名前 | 名前  |    |     |    |        |     |
| 教卓                                 |    |     |    |     |    |        |     |

グループでの調理実習を行う際に、事前にこのような記録簿を作成しておき、生徒一人一人の行動を観察し記録する。具体的には、評価(A)と(C)の生徒に ・ などの記号を付けて、余白にその状況をメモ書きするなどして、後の評価と指導の資料とする。

特に、評価(C)の生徒への手だてが速やかに行わ

れるよう記録を生かすことが大切である。なお、安全な服装や衛生面でのチェックについては、各班ごとにチェックリスト表を配布し、相互評価するなどの工夫も必要である。

(3) 観点別評価の総括

昨年度の手引 P 79 ~ 80、P 118 及び本手引 P 108 を参考にすること。