

## 家 庭

### 1 学習指導と評価の改善・充実

～キャリア教育の視点を踏まえた学習指導と評価について～

少子高齢社会の到来、産業・社会の構造的変化や雇用の多様化・流動化等を背景とした生徒の進路をめぐる環境が大きく変化している中、生徒一人一人が社会人・職業人として主体的に自分の人生を生きるために必要な能力や態度、知識を身に付けることのできるよう、キャリア教育を学校の教育活動全体を通じて行うことが強く求められている。

専門教科「家庭」においては、生活関連産業に従事するスペシャリストの育成を目指す取組のほか、いずれの進路を選択する生徒にもキャリア発達をいかに支援するかという視点に立ち、生徒が自らの意志と責任で、科目やコース、将来の職業等を選択するとともに、専門的な知識・技術の習得に意欲的に取り組むことができるよう、学習指導の充実を図ることが必要である。

また、生徒一人一人の評価においては、各科目の目標やねらいを踏まえ、各科目の評価規準にキャリア教育の視点を盛り込むとともに、授業中の生徒観察や学習に取り組んだ後の生徒自身の感想など、生徒の変化に視点を当てて評価した資料等も活用し、多面的・総合的に評価することが大切である。

### 2 「確かな学力」を育成する取組の改善・充実

～キャリア教育の視点を踏まえた学習指導の改善・充実～

#### (1) 専門教科「家庭」とキャリア教育

各学校においては、キャリア教育の意義を理解するとともに、校内のキャリア教育に関連する教育活動を体系化し、計画的、組織的かつ系統的に取り組むことが大切である。専門教科「家庭」の科目については、家庭に関する学科設置校における専門教育のほか、普通教育においても必修科目の学習後に選択履修させるなど、生徒のキャリア発達の支援に資するよう教育課程を編成し、実施科目や関連科目の整理・統合及び指導内容の工夫・改善が必要である。

そこで、本手引においては、専門教科「家庭」のうち、最も多くの学校が教育課程に設定している専門科目「フードデザイン」を取り上げ、キャリア教育の視点を踏まえ、指導内容や指導方法及び評価規準の改善・充実を図った取組例を示す。なお、指導目標や評価規準の作成において、国立教育政策研究所生徒指導研究センターが開発した「職業観・勤労観を育む学習プログラムの枠組み(例)」に示される『職業的(進路)発達を促すために育成することが期待される具体的な能力・態度』の内容を参考とした。

#### (2) 専門科目「フードデザイン」の指導

「フードデザイン」は、国際化、高齢化、食産業の進展等により、食環境が大きく変化していることや国民の健康への関心の高まりなどに対応して、食事を整えることに重点を置き、栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する知識と技術を習得させ、食事を総合的にデザインする能力や態度の育成を目指す科目である。

「フードデザイン」の指導に当たっては、調理とテーブルコーディネートは実習を中

心として扱うこととされていることから、調理実習の前後の学習を含め12単位時間分を1サイクルとし、4サイクルを繰り返すことによって学習の定着を図るとともに、栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートの内容について、相互に有機的な関連を図り、総合的に展開できるよう配慮した年間指導計画案の例を【表1】に示す。

【表1】専門科目「フードデザイン」の年間指導計画案の例

科目名	フードデザイン							
科目の目標	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食事を総合的にデザインする能力と態度を育てる。							
履修学年	2学年	単位数	2単位					
配当時間	70時間	授業形態	一言学習、グループ別学習等					
評価の観点	【関心・意欲・態度】	【思考・判断】	【技能・表現】	【知識・理解】				
評価規準	・食生活に関する諸問題に関心をもち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組み、食事を総合的にデザインしようとする実践的な態度を身に付けている。	・食事を総合的にデザインすることを目指して思考を深め、学習した知識と技術を活用して創意工夫する能力を身に付けている。	・栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を身に付け、食事を総合的にとらえて計画・実践する。	・栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を身に付け、食事の意義と役割や豊かな食事を総合的に理解している。				
月	単元	時	具体的な学習内容	ねらい	評価の観点	1		
					関	思	技	知
4	(1) 食事の意義と役割	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食事の意義や役割について確認する。</li> <li>・ 自分の食生活診断を行い、食事摂取の実態を把握し問題点を認識する。</li> <li>・ 食生活の在り方や食習慣について、改善すべき点を考察し、グループで話し合う。</li> <li>・ 現代の食生活における現状と課題を調査し、まとめ、発表する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食事の意義や役割について理解させるとともに、心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事の在り方について考えさせる。</li> </ul>				
5	(2) フードデザインの構成要素	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各栄養素の種類と栄養的な意義を調べそれらの栄養素を含む食品についてワークシートにまとめる。</li> <li>・ 無理なダイエットによる弊害、生活習慣病予防のための食生活改善策をレポートにまとめる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 5大栄養素などの機能と代謝について理解させる。</li> </ul>				
6	イ 食品	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化について、ワークシートにまとめる。</li> <li>・ 調理実習における食品衛生、安全に関して配慮すべき点を確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化等について理解させる。</li> </ul>				
8	ウ 調理	48	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理の一連の手順を1サイクルとし、右のテーマに沿って、4サイクルを実施する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ライフステージごとの栄養の特徴を踏まえ、日常食、行事食、供応食などの調理に必要な知識と技術を習得させる。</li> <li>・ ア栄養、イ食品、ウ調理、エ様式と献立、オテーブルコーディネートの各項目について相互に有機的な関連を図り、献立調理から食事までを総合的に捉え、計画し、実践できる能力と態度を育てる。</li> </ul>				
9			1 サイクル目 【青少年の日常食】					
10			2 サイクル目 2 【高齢者の日常食】					
11			3 サイクル目 【幼児の日常食】					
11			4 サイクル目 3 【おもてなし料理】					
12	エ 料理様式と献立	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各様式別料理の特徴や献立構成をワークシートにまとめる。</li> <li>・ 各様式に適した献立を作成し、供応に伴うマナーについて実習する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各料理様式についてそれぞれの特徴や献立構成を理解させるとともに、各様式に適した献立作成や供応に伴うマナーを習得させる。</li> </ul>				
1	オ テーブルコーディネート	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各様式に応じた食卓構成や食器、テーブルクロス、食卓花、照明や色彩の効果についてワークシートにまとめる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 季節や行事、食卓の目的に応じて食卓を演出する必要があることを理解させる。</li> </ul>				
3	(3) フードデザインの実践	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各自で自由に食事テーマを設定し、献立作成を行う。</li> <li>・ 各自の献立の中から、実習する献立を選び、教職員向け食事会の企画を立てる。</li> <li>・ テーブルコーディネートとサービスについて、実技練習を行う。</li> <li>・ 教職員を食事会に招待し、サービスを提供する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理、テーブルコーディネートと料理のサービス方法などについて、実習を通して実践できるようにする。</li> </ul>				

1 評価の観点 関:【関心・意欲・態度】 思:【思考・判断】 C:【技能・表現】 D:【知識・理解】  
 2 2 サイクル目と、 3 4 サイクル目における具体的な取組例については、後述する。

ア 2 サイクル目「高齢者の日常食」の指導事例

「フードデザイン」の学習は、生活者として、また、調理師や栄養士などのほか、食事の対象者が高齢者や乳幼児の場合、介護福祉士や保育士などの職業にも活かせる内容となっている。このため、将来のスペシャリストの育成を目指した「フードデザイン」の指導は、生活関連産業への就職や上級学校への進学を志望する生徒にとって、進路選択や職業理解につながるとともに、生活者としての自立を促すこともできる。

そこで、「高齢者の日常食」をテーマとした2 サイクル目に、栄養士の講話や介護福祉士へのインタビュー、また、消費者として食品を購入する際の選択・判断能力を育成するための「サイレントオークション」を取り入れ、キャリア発達を支援する指導例として挙げた。また、【表2】には、生徒の学習活動と「キャリア発達を促すために育成することが期待される諸能力」を対応させて作成した指導計画書の例を示す。

【表2】2 サイクル目「高齢者の日常食」における指導計画書の例

指導項目 (1 サイクル)	生徒の学習活動	評価の観点 <sup>1</sup>				主な評価方法	
		関	思	技	知		
食事摂取基準 及び嗜好の確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>高齢者の食事摂取基準を算出し、食品群別摂取量のめやすから高齢者の栄養バランスを考える。</li> <li>栄養士の講話から高齢者の栄養の摂取状況や課題をプリントにまとめる。</li> <li>介護福祉士へのインタビュー<sup>2</sup>から高齢者の嗜好の傾向を把握する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>【情報収集能力】</li> <li>【課題解決能力】</li> <li>食事や栄養に関するさまざまな情報を選択・活用し、高齢者の食に関する課題を把握し解決しようとする能を育成する。</li> <li>【コミュニケーション能力】</li> <li>積極的にインタビューを行い、相手との良好な関係を築くことができる能力を育成する。</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>ワークシート</li> <li>インタビューカード</li> </ul>
献立作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>高齢者の栄養バランスや嗜好を考慮した献立を作成する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>【計画実行能力】</li> <li>献立の作成に向けて努力する能力を育成する。</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>献立作成プリント</li> </ul>
食費の算出	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷蔵庫や冷凍庫内の食材及び保存食材(乾物、調味料)を確認する。</li> <li>市場調査から食材の価格・生産地等をプリントにまとめ、食物費を算出する。</li> <li>市場調査から旬の食材やその調理方法をレポートにまとめる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>【情報収集・探索能力】</li> <li>食費の計算に関するさまざまな情報を選択・活用する能力を育成する。</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>レポート</li> </ul>
調理時間の計算	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業工程表などを作成し、調理時間を設定する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>【計画実行能力】</li> <li>作業工程を予想しながら調理時間の設定ができる能力を育成する。</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>調理実習ノート</li> </ul>
食材料の選択 ・購入方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>サイレントオークション<sup>3</sup>を実施する。</li> <li>情報収集を行い、どこに買い物に行くか検討する。</li> <li>鮮度・安全・賞味期限・消費期限等の情報を活用して、食材料を購入する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>【情報収集能力】</li> <li>【選択能力】</li> <li>【判断能力】</li> <li>適切な食材料の購入に関するさまざまな情報を活用できる食品選択及び判断能力を育成する。</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>配布プリント</li> <li>生徒観察</li> </ul>
テーブルコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立に合った皿や食事の盛りつけ方を考える。</li> <li>皿やカトラリーの準備を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>【選択能力】</li> <li>献立に合わせてテーブルコーディネートの品を選択し、組み合わせることができる能力を育成する。</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>調理実習ノート</li> </ul>
適切な調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理手順を確認しながら調理を行う。</li> <li>電子レンジなど調理器具を活用し、調理時間の短縮化を図る。</li> <li>調理と平行して片付けを行う。</li> <li>適温の給仕を心がけ、器に盛り付ける。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>【計画実行能力】</li> <li>【役割把握能力】</li> <li>【コミュニケーション能力】</li> <li>作業工程に沿って、他者と協力しながら適切な作業をすることができる能力を育成する。</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>調理実習ノート</li> </ul>
会食	<ul style="list-style-type: none"> <li>会話を楽しみながら食事を摂る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>【コミュニケーション能力】</li> <li>食事のペースを周りに合わせ会話しながら楽しく食事を摂る能力を育成する。</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>調理実習ノート</li> <li>生徒観察</li> </ul>
後片付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器や器具の洗浄や後片付けを行う。</li> <li>調理室の清掃をする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>【計画実行能力】</li> <li>【役割把握能力】</li> <li>作業手順に沿って、他者と協力しあって効率的に後片付けを行うことのできる能力を育成する。</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>調理実習ノート</li> </ul>
反省	<ul style="list-style-type: none"> <li>本サイクルのの取組について反省し、次のサイクルへの取組に役立てる。</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>自己評価表</li> <li>記録用紙</li> </ul>

1 評価の観点 関:【関心・意欲・態度】 思:【思考・判断】 技:【技能・表現】 知:【知識・理解】  
 2 「介護福祉士へのインタビュー」を取り入れた指導と評価の取組例については、P106に掲載した。  
 3 「サイレントオークション」を取り入れた授業の展開例については、P107に記載した。

(7) 「介護福祉士へのインタビュー」を取り入れた指導と評価の取組例

2 サイクル目の「食事摂取基準及び嗜好の確認」の指導においては、高齢者へのアンケートや、高齢者福祉施設の栄養士や看護師、介護福祉士の講話やインタビューの実施により、高齢者の嗜好の傾向を把握することができる。ここでは、高齢者福祉施設に務める介護福祉士2～3名を学校に招聘し、グループごとにインタビューを実施する場面を設定し、高齢者の食事や嗜好に関する質問のほか、介護福祉士の仕事内容等にも触れてインタビューできるよう質問内容を工夫したほか、生徒一人一人のよい点や進歩の状況を把握するために、感想や自己評価の欄を設けたインタビューカードの様式例を、【表3】に示す。

なお、生徒のキャリア発達を支援するためには、生徒自身が自らを適切に評価しながら自己理解を深めていくことができるよう、生徒一人一人の状況を把握し、個に応じた学習指導を行うとともに、内容のまとめりごとに自己評価を取り入れるなど評価の工夫が必要である。また、自己評価の中に【知識・理解】の観点を入れる際、設問を設けて解答させると、自己評価の信頼性や妥当性を高めることができ、生徒の自己評価力の育成にもつながる。(【表3】 印参照)

【表3】インタビューカードの様式例

<p><b>インタビューカード</b> 実施日( / )                      年 組 番 氏名</p> <p>【答えてくださった方：介護福祉士                      さん】 ( 勤務先：高齢者福祉施設                      園 )</p> <p>&lt; 共通の質問項目 &gt;</p> <p>(1) 介護福祉士の仕事内容を教えてください。</p> <p>_____</p> <p>(2)                      さんの務めている                      園での高齢者の方々の様子を教えてください。</p> <p>_____</p> <p>(3) 高齢者の食事づくりにかかわる方々は、どのような職業(役職)の方々ですか。</p> <p>_____</p> <p>(4) 高齢者の方々の食事の介護において、気を付けなければならないことは何ですか。</p> <p>_____</p> <p>(5) 高齢者の方々が好んで食べる食材や料理はありますか。</p> <p>_____</p> <p>(6) 高齢者の方々の好む料理は、献立にどれくらい取り入れられていますか。</p> <p>_____</p> <p>&lt; 自由質問項目 &gt;</p> <p>(7) 自由質問 自分で質問を考えてインタビューしましょう。</p> <p>_____</p>
<p>インタビューを行う前と行った後において感じたことを書きましょう。</p> <p>[ インタビュー前 ]</p> <p>[ インタビュー後 ]</p> <p>インタビューの取組等について自己評価しましょう。【評価の観点】</p> <p>1 自分から積極的にインタビューできたか。【関心・意欲・態度】</p> <p>A：大変よくできた    B：よくできた    C：少しできた    D：できなかった</p> <p>2 インタビューする時の態度はよかったか。【技能・表現】</p> <p>A：大変よかった    B：よかった    C：少しよかった    D：よくなかった</p> <p>3 インタビューによって、高齢者の方々の食事の状況や嗜好がわかったか。【知識・理解】</p> <p>A：大変よくわかった    B：よくわかった    C：少しわかった    D：わからなかった</p>

評価A及び評価Bと答えた人は、高齢者の嗜好の特徴を書きなさい。

(1) 「サイレントオークション」を取り入れた授業の展開例

2 サイクル目の「 食材料の選択・購入方法」の指導においては、選択能力や判断能力及び情報収集能力の育成が必要なため、「サイレントオークション」の学習活動を取り入れた授業の展開例を【表4】に示す。「サイレントオークション」の進め方は次のとおりである。

生徒個々に入札カード(セリ札)を数枚配布し、持ち金の値段を提示する。

テーマ(今回は、「食品を購入する際の判断(選択)条件」)に沿って、生徒自身が重要だと思ふ条件項目を考えさせる。

条件項目の優先順位に応じて値段を付けさせ、入札カード(セリ札)に条件項目、値段、氏名を記入させる。

入札カード(セリ札)をクラス全員に投票させ、その後開票し、オークションの結果を発表する。

オークションの結果から、考えたことを話し合わせる。

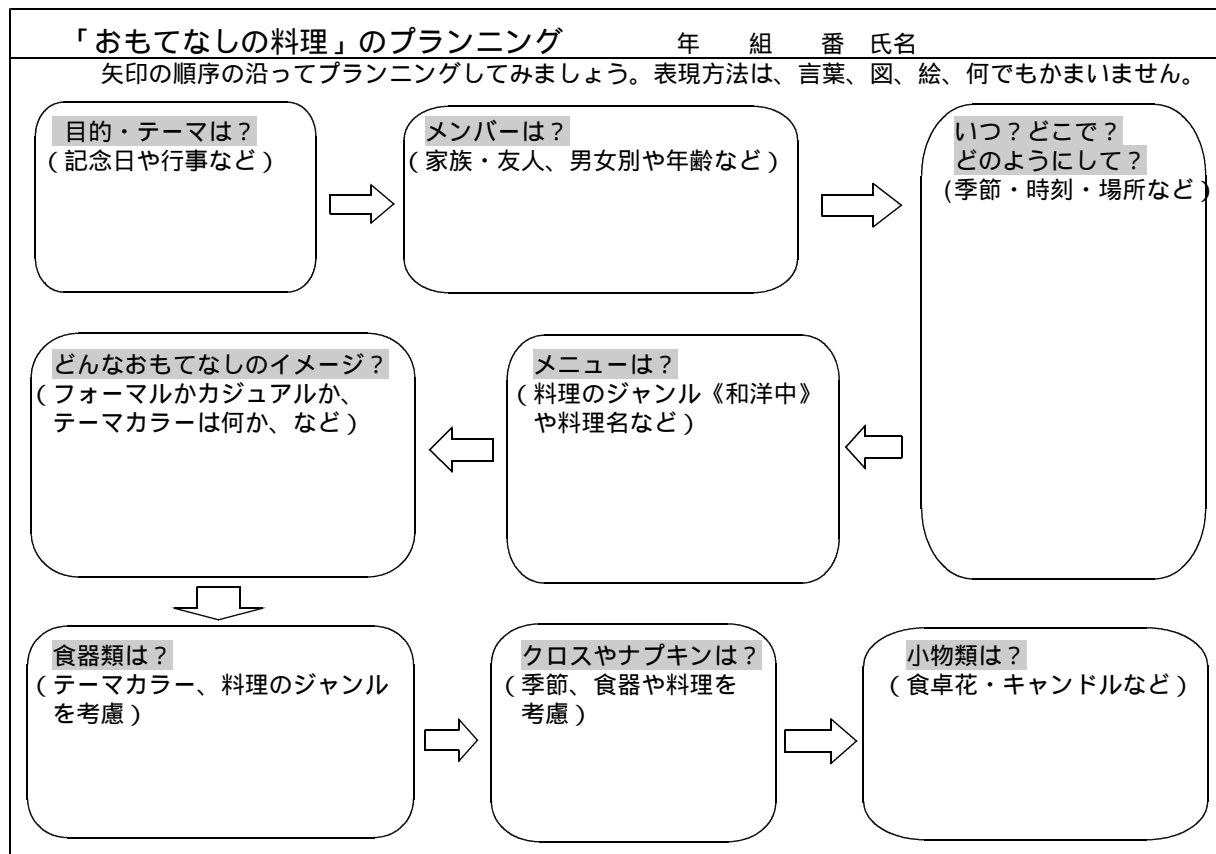
【表4】サイレントオークションを取り入れた授業の展開例

教科(科目)	フードデザイン	単元名	食材料の選択、購入方法	クラス	2年選択
本時の主題	高齢者の日常食の献立に適した食材料の選択、購入方法について考える。				
本時の目標	・食材料を購入する際の選択・購入条件の項目にを理解し、情報収集				
過程	指導内容	学習活動	評価規準・評価方法	指導上の留意点	
導入	・本時の目標の確認	・本時の学習目標を確認する。			
展開	・サイレントオークション	<ul style="list-style-type: none"> <li>高齢者の献立に適した食材料を購入する際の判断基準となる項目を考え、項目名とその理由を発表する。</li> <li>発表で出てきた項目の中から、高齢者の日常食に適した食材料を購入するための優先順位を考える。</li> <li>持ち金1万円を、優先順位に合わせて項目ごとに分配し、入札カードに記入し投票する。</li> <li>オークションの結果から、他の人の判断基準も参考にし、食材料を購入する際に何を重要視して購入するか、グループに分かれて話し合う。</li> </ul>	<p>【関心・意欲・態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品を選ぶ基準について興味を持って積極的に発言することができる。</li> </ul> <p>評価方法</p> <p>サイレントオークション前の発表</p> <p>【思考・判断】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>各自の判断基準を比較・検討し、適切な条件項目について考えを深めることができる。</li> </ul> <p>評価方法</p> <p>サイレントオークションにおける取組状況</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・資源や環境にも配慮するように助言する。</li> <li>・机間巡視により、項目ごとの分配金額に悩んでいる生徒には、優先順位を確認させる。</li> <li>・グループでの話し合いがスムーズに進むよう、机間巡視しながら助言する。</li> </ul>	
まとめ	・本時のまとめ ・次時の予告	<ul style="list-style-type: none"> <li>・物を購入する際には、できるだけ多くの情報を収集し、その目的に応じて適切に取舍選択し、意思決定していくことが大切であることを確認する。</li> <li>・次時の授業準備の確認をする。</li> </ul>	<p>条件項目の例～安価・新鮮さ・安全性・分量・販売店・特売日・製造年月日・表示・試食の有無など</p>		

イ 4 サイクル目「おもてなし料理」の指導事例

「フードデザイン」の年間指導計画案の例で示したように、サイクルの最後のテーマを「おもてなし料理」とし、1 サイクル目から3 サイクル目までの学習を踏まえ、「テーブルコーディネート」に重点を置いた指導の取組例を示す。この指導においては、食事は栄養を満たすばかりでなく、食の文化的な意味を踏まえた精神的な満足を得るためのものであることを理解させ、テーブルコーディネートのプランニング(【表5】テーブルコーディネートのプランニングシート様式例を参照)に個別に取り組ませた後、グループごとに、食器、テーブルクロス類、食卓装飾(食卓花)を、おもてなしの料理や場面に応じて適切に選択させ、テーブルコーディネートの実習に取り組ませるものである。(【表6】を参照)

【表5】テーブルコーディネートのプランニングシートの様式例



【表6】テーブルコーディネートの実習を取り入れた授業の展開例

教科(科目)	フードデザイン	単元名	(2)フードデザインの構成要素	クラス	2年選択	
本時主題	おもてなし料理におけるテーブルコーディネート					
本時の目標	・これまで学んだテーブルコーディネートに関する基本的な知識や技術を生かして、テーブルコーディネート(テーブルセッティング)を行い、食空間を演出する感性や表現力を養う。					
過程	時間	指導内容	学習活動	評価規準・評価方法	指導上の留意点	
導入	5	・前時の学習内容の確認	・前時に設定したテーブルコーディネートのプランニングを確認する。	<b>【思考・判断】</b> ・設定した食卓場面のより効果的な演出について創意工夫をしながらテーブルコーディネートに取り組むことができる。 <b>&lt;評価方法&gt;</b> 観察、プランニングシート  <b>【技能・表現】</b> ・テーブルコーディネートの基礎基本を踏まえ、前時に設定した食卓場面に沿って、テーブルコーディネートすることができる。  ・各グループごとセッティングしたテーブルコーディネートについて分かりやすく説明することができる。 <b>&lt;評価方法&gt;</b> 説明、ワークシート	・テーブルコーディネートのプランニングシートと照らし合わせて確認させる。	
展開	20	・テーブルコーディネートの実習	・グループで決めたテーマに沿って協力してテーブルコーディネートする。		<b>【技能・表現】</b> ・テーブルコーディネートの基礎基本を踏まえ、前時に設定した食卓場面に沿って、テーブルコーディネートすることができる。  ・各グループごとセッティングしたテーブルコーディネートについて分かりやすく説明することができる。 <b>&lt;評価方法&gt;</b> 説明、ワークシート	・セッティングする食器や小物類を丁寧に取り扱うことを指導する。
	5	・記録資料作成	・セッティングしたグループからテーブル状態を写真撮影し記録とする。			・プランニングノートに書かれている以外でも、よいアイデアがあれば変更してよいことを助言する。
開	15	・説明	・セッティングしたテーブルを囲み、他のグループのメンバーを集めて説明する。  ・他のグループの説明を聞くことにより、テーブルコーディネートの創意工夫例を知る。		・写真は角度を変えて複数枚撮影させる。  ・グループの代表者がワークシートの項目に沿って発表するように指示する。	
まとめ	5	・まとめ	・実習室を復元し、清掃を行う。 ・ワークシートに写真貼付し、完成させる。 ・ワークシートを提出する。	・完成しなかった場合は次回の授業で提出することを指示する。		