

# 家 庭

## 1 学習指導と評価における課題

### (1) 本道における専門教科「家庭」の科目履修状況

平成27年9～10月に北海道高等学校長協会家庭部会調査研究委員会が、北海道高等学校長協会に所属する高等学校及び公立中等教育学校に、「家庭科教育の在り方及び実施状況」に関するアンケートを実施する中で、各校における専門教科「家庭」の科目履修状況について把握した。(表1)

科目名	学校数	科目名	学校数
生活産業基礎	6	ファッション造形	5
課題研究	6	ファッションデザイン	4
生活産業情報	4	服飾手芸	20
消費生活	4	フードデザイン	100
子どもの発達と保育	41	食文化	8
子ども文化	11	調理	4
生活と福祉	21	栄養	2
リビングデザイン	4	食品	6
服飾文化	8	食品衛生	3
ファッション造形基礎	13	公衆衛生	1

履修する学校が多かった順に、「フードデザイン」100校、「子どもの発達と保育」41校、「生活と福祉」21校、「服飾手芸」20校であった。

また、教育課程の弾力化・多様化が進み、普通科においても、共通教科の単位数を最小にし、できるだけ多くの選択科目を置いて、生徒の多様なニーズや進路に対応している状況がうかがえる。

「フードデザイン」以外の食に関する科目や、「服飾手芸」以外の衣に関する科目は、家庭に関する学科や調理師養成系学科で実施する傾向がある。

なお、学習指導要領において、普通科等で履修することが考えられる職業科目として、「フードデザイン」、「子どもの発達と保育」、「生活と福祉」、「消費生活」、「子ども文化」、「リビングデザイン」、「ファッション造形基礎」が示されている一方、本道は「消費生活」、「リビングデザイン」の履修は少ない状況にある。

### (2) 専門教科「家庭」の科目の学習指導と評価における課題

専門教科「家庭」の科目の学習指導と評価においては、観点別学習状況の評価の定着

に課題があり、評価を行うことは教師自らの指導の在り方を見直すことにつながるため、次の視点から改善を進めることが必要である。

<p>① 指導計画と評価計画の作成</p> <p><b>例 えば</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・【関心・意欲・態度】授業中の観察、ポートフォリオ</li><li>・【思考力・判断力・表現力】言語活動を取り入れた指導（考えを深める、まとめる、発表する）</li><li>・【技能】個人の技術を図る場面の設定</li><li>・【知識・理解】穴埋め式の考査に頼らず、他の観点も評価</li></ul>
<p>② 効率的・効果的な評価方法の研究</p> <p><b>例 えば</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・生徒が自分の意見をまとめやすく、教員も評価しやすいワークシートの工夫</li><li>・意見をまとめる考査等のペーパーテストの工夫</li><li>・技能の評価を効果的にする工夫</li></ul>
<p>③ 評価時期等の工夫</p> <p><b>例 えば</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・【関心・意欲・態度】の評価時期の工夫</li></ul>

### (3) 指導計画の実際

指導計画作成に当たっては、次の例などが考えられるが、各学校の実態に合わせ、工夫・改善していく必要がある。

<p><b>ア 年間指導計画を立てる。</b></p> <p>(ア) 科目の目標を設定する。</p>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"><ul style="list-style-type: none"><li>・学習指導要領を確認する。</li><li>・学校の教育目標を確認する。</li><li>・生徒の実態を把握し、「できること」と「できないこと」を分析し、生徒に身に付けさせたい力を明確にする。</li></ul></div>
<p>(イ) 科目の評価の観点及びその趣旨を設定する。</p>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"><ul style="list-style-type: none"><li>・評価規準の作成、評価方法等の工夫改善のための参考資料（国立教育政策研究所）を参考にする。</li></ul></div>
<p>(ウ) 科目の内容を設定する。</p>	
<p><b>イ 単元（題材）による指導と評価の計画を立てる。</b></p> <p>(ア) 単元（題材）の目標を設定する。</p> <p>(イ) 単元（題材）の評価規準を設定する。</p> <p>(ウ) 設定した目標を実現するための学習活動を考える。</p> <p>(エ) 時間ごとの具体的な評価規準及び評価方法を設定する。</p>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"><ul style="list-style-type: none"><li>・(ウ)と(エ)は、複合しながら設定する。</li><li>・1単元（題材）の中で全ての観点を盛り込む必要はないが、年間指導計画の中で、それぞれの評価の観点をバランスよく設定するようにする。</li><li>・1単位時間の中では、評価の観点が1～2観点になるよう設定することが望ましい。</li></ul></div>
<p><b>ウ 1単位時間ごとの指導と評価の計画を立てる。</b></p> <p>(ア) 1単位時間の目標を設定する。</p> <p>(イ) 1単位時間の評価規準を設定する。</p> <p>(ウ) 設定した目標を実現するための学習活動を考える。</p> <p>(エ) 生徒の学習状況を適切に評価するための評価方法を考える。</p>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"><ul style="list-style-type: none"><li>・言語活動の充実を図る。</li><li>・1単位時間の中では、評価の観点が1～2観点になるよう設定することが望ましい。</li><li>・「努力を要する」状況（C）と判断される生徒がいた場合の対応を考える。</li></ul></div>

## 2 育成すべき資質・能力を踏まえた学習指導・評価の改善・充実

### (1) 専門科目「フードデザイン」において育む資質・能力を踏まえた指導の改善・充実

「フードデザイン」においては、調理技術の評価規準の設定に課題が見られる。ここでは、内容「(2) フードデザインの構成要素」について食物調理技術検定3級の学習を通して、生徒の主体的な活動を重視し評価規準や評価方法等を設定した指導計画例を示す。

#### ア 単元の目標

食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、栄養、食品、料理様式と献立、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る。

#### イ 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食生活に関する諸問題に関心を持ち、栄養、食品、料理様式と献立、テーブルコーディネートに積極的に関わり理解しようとする意欲と態度を身に付けている。	栄養、食品、料理様式と献立、テーブルコーディネートに課題を見いだし、その解決を目指して思考を深め、創意工夫し表現している。	栄養、食品、料理様式と献立、テーブルコーディネートに関する技術を身に付けている。	栄養、食品、料理様式と献立、テーブルコーディネートに関する知識を身に付けている。

#### ウ 生徒が主体的に活動することを重視した単元の指導と評価の計画


時間	学習内容	学習活動	評価の観点				評価規準・評価方法
			関	思	技	知	
5	・学習内容の確認	・教師の説明を聞き、栄養、食品、全国高等学校家庭科食物調理技術検定3級について知る。	●			●	・栄養と食品について理解している。 ◇ワークシート
3	・食品群別摂取量(目測の学習)	・ワークシートをまとめることを通して、目測とは何か、健康を維持するために必要な栄養素、食品の量について理解する。 ・ワークシートをまとめることを通して、1日に必要な食品を食品群別摂取量ごとに選択し考察する。 <b>生徒の主体的な取組</b>	●	●			・食品群別摂取量について理解し選択することができる。 ◇観察 ◇ワークシート
6	・調理技術の修得(指定調理の実習)	・教師の説明を聞き、指定調理について理解し、効率よく調理を行うための手順を考える。 <b>生徒の主体的な取組</b> ・実習を通して、食品の扱い方、テーブルコーディネート、調理技術を身に付ける。 ・班ごとの実習と、模擬検定を行う。		●	●		・指定どおりの調理ができる。 ・効率のよい手順を考えることができる。 ◇観察 ◇ワークシート
2	・検定の実施	・決められた時間内に調理、目測試験を行う。	●			●	・意欲的に検定に取り組んでいる。 ◇技術検定食物3級の評価基準による評価 ◇ワークシート
1	・振り返り	・感想や反省を自己評価表にまとめ、検定の振り返りを行う。					
1	・学習内容の確認	・実習を通して、料理様式と献立について知る。 ・家庭科食物調理技術検定2級の学習を活用し、調理技術を身に付ける。	●			●	・料理様式と献立について理解している。 ◇ワークシート

#### 【ワークシート】

食品群別摂取量のめやす(17歳女子身体活動レベルⅡ 一人1日あたり単位g) *成分表p345、教科書p48を見て調べよう											
年齢	性別	第1群		第2群		第3群			第4群		
		乳・乳製品	卵	魚介・肉	豆・豆製品	野菜	いも類	くだもの	穀類	砂糖	油脂
17	女										
食品のめやす *具体的な食品の量で理解しよう!											
各食品の重量から、一日に何がどれだけ必要かを理解しよう。 *食品成分表や調理BOOKを参考に											
食品名	単位、概量	およその重量g				食品名	単位、概量	およその重量g			
牛乳	コップ1杯					トマト(ミニトマト)	1個(中)				
卵(全卵)	1個(Mサイズ)					きゅうり	1本				
さんま	1匹					にんじん	1本(中)				
鮭切り身	1枚					キャベツ葉	1枚				
豚ロース	1枚					たまねぎ	1個(中)				
ハム	1枚					じゃがいも	1個(中)				
納豆	1パック					さつまいも	1本(中)				
木綿豆腐	1丁					いちご	1個				
ごはん	茶碗1杯					りんご	1個				
中華めん	1玉					みかん	1個				
食パン	1枚					キウイ	1個				
アスパラ	1本					砂糖	大さじ1				
ピーマン	1個					マーガリン	大さじ1				
ブロッコリー	1株					スライスチーズ	1枚				

エ 「アクティブ・ラーニング」の視点からの学習・指導方法の改善

食物調理技術検定3級の取得に向けた学習を通して、健康な生活を送るために必要な食品群別摂取量を知り、それを実際の食品から必要量を考え選択する力を一層身に付けるために、「アクティブ・ラーニング」の視点からの授業改善が重要である。生徒がイメージをしやすくするために、生徒同士の対話や、実際の食品を提示するなど様々な表現を用いて、思考を広げられるように工夫したり、今まで何気なく食べてきたものが健康のためになぜ必要なのかという問題解決に向けた探究を行い、献立作成や次の学び（2級検定等による調理技術の深化など）につなげられるようにすることが必要である。

本時の目標 食品群別摂取量に合わせて、1日に必要な食品量を知り、組合せを考えて選択することができる。				
過程	指導内容	学習活動	評価について	指導上の留意点
導入	・前時の振り返りと本時の学習内容の確認	・本時の学習内容を知る。		
展開	・食品群ごとに食品の分類  ・自分が1日に必要な食品群別摂取量に合わせて食品を選択  ・食品の重量を目測によって理解  ・選択した食品から献立を作成	・示された食品を4つの食品群に分類する。  <b>習得</b> ・教師の説明を聞き、健康を維持するための食品群別摂取量が1日ごとに決められていることを知る。  <b>活用</b> ・ワークシートをまとめることを通して、1日の必要量を満たす食品を考え選択する。  <b>習得</b> ・目測を通し、目で見ておおよその重量が分かるようになる。  <b>活用</b> ・食品の中から献立作成を考える。	<b>【関心・意欲・態度】</b> ・目標を持って取り組もうとしている。 〈評価方法〉 ◇観察 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">* C 評価の手立て朝食で摂取していない食品から選択させる。</div> <b>【思考・判断・表現】</b> ・1日の必要量に合わせて組合せを考えている。  〈評価方法〉 ◇ワークシート ◇観察 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">* C 評価の手立て1日に自分が食べる量から考えさせる。</div>	・主な食品をイラストや写真で示す。 ・提示する食品は生徒にとって身近なものとなるよう配慮する。 ・実際の目測検定では食品の実物を提示することも伝える。 <b>【提示資料の例】</b>   ・食品を単品ではなく組み合わせて必要な量にできるように考えさせる。  ・献立作成は2級検定やテーブルコーディネートに関連することを伝える。 ・ワークシートに本時のまとめを記入するよう促す。
まとめ	・本時の振り返り  ・次時の予告	・本時の授業を通して気付いたこと、考えたことを記入する。 ・目測検定に必要なもの、身支度などを確認する。	◇ワークシート	

【評価について】

評価の機会	観点	具体的評価例
食品群の分類	関心・意欲・態度	目標を持って意欲的に取り組んでいる。
	思考・判断・表現	食品群ごとに分類ができている。
食品の選択	技能	食品群別摂取量に合った食品を選択できている。
	思考・判断・表現	1日の必要量に合わせて、組合せを考えている。
	知識・理解	1日に必要な食品の重量を目測によって理解している。
献立作成	技能	選択した食品から献立作成ができている。

この実践では、自分の食品群別摂取量を理解し、栄養素量やエネルギー量だけで食べ物を選択するのではなく、食品を組み合わせる必要量を満たすことができるようになることを意識させる。また、健康に過ごすためになぜ食べ物が必要なのかを考え、誰もが簡単に栄養的な食事を作ることができるようになるために目測という視点から考えさせることが必要である。

## (2) 専門科目「課題研究」において育む資質・能力を踏まえた指導の改善・充実

「課題研究」では生活産業の各分野に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てることを目標としている。特に、内容「(5) 学校家庭クラブ活動」では、共通教科「家庭」の各科目「家庭基礎」、「家庭総合」及び「生活デザイン」のいずれかの科目で実践した学校家庭クラブ活動を発展させることをねらいとしている。学校生活や地域の生活の充実向上を目指して生徒が設定した課題の解決に取り組む活動が考えられることから、例として、学びの過程を重視した乳幼児との触れ合い体験を基にした指導計画例を示す。

### ア 単元の目標

乳幼児との触れ合い体験学習を通して、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。

### イ 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
乳幼児の生活に関心を持ち、乳幼児と積極的に関わり理解しようとする意欲と態度を身に付けている。	乳幼児の生活向上のために課題を見だし、思考を深め、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	乳幼児と交流するための技術を身に付けている。	乳幼児と交流するための知識を身に付けている。

### ウ 学びの過程を重視した単元の指導と評価の計画

時間	学習内容	学習活動	評価の観点				評価規準・評価方法
			関	思	技	知	
1	・乳幼児についての学習	・乳幼児の発達、生活及び遊びについて知る。 ・中学校の学習とのつながりを重視する。 <b>習得＝家庭基礎での学習内容の深化</b>	●			●	・乳幼児の発達、生活及び遊びについて理解している。 ◇観察、ワークシート
2	・乳幼児との交流学習の準備	・手作りおもちゃを作成する。 <b>活用</b>			●	●	・乳幼児の発達段階に合わせた玩具を製作し、交流している。 ◇観察、ワークシート、製作物
2	・乳幼児との交流学習（保育所訪問）	・集団対集団で関わる。 ・手作りおもちゃを活用し、個人対個人で関わる。 	●	●	●		
1	・振り返り	・感想や反省を自己評価表にまとめ、交流学習の振り返りを行う。			●	●	◇自己評価表
1	・保護者及び乳幼児との交流学習 1回目（保護者と乳幼児が来校）	・幼稚園や保育所に入園（入所）前の0～3歳未満の乳幼児及び保護者を高校にゲストとして招き、話を聞く。	●	●	●		・乳幼児の発達段階に合わせ交流している。 ◇観察、ワークシート
1	・振り返り	・感想や反省を自己評価表にまとめ、交流学習の振り返りを行う。			●	●	◇自己評価表
2	・中間まとめ	・交流学習1回目の内容等をポスター等にまとめ、学校祭で展示する。 <b>探究</b>			●	●	◇製作物
1	・保護者及び乳幼児との交流学習 2回目（保護者と乳幼児が来校）	・1回目と同じ乳幼児及び保護者を高校にゲストとして招き、話を聞く。 ・数か月間の乳幼児の成長を実感し、変化を観察する。 <b>活用</b>	●	●	●		・乳幼児の発達段階に合わせ交流している。 ◇観察、ワークシート
1	・振り返り	・感想や反省を自己評価表にまとめ、交流学習の振り返りを行う。			●	●	◇自己評価表
4	・課題研究発表会	・学習した内容についてプレゼンテーション資料を作成し、発表する。 ・自己評価及び相互評価を実施する。 <b>探究</b>			●	●	◇製作物、発表内容、自己評価表、相互評価表

# Topic

## ◆全国高等学校家庭科技術検定について

主催：公益財団法人 全国高等学校家庭科教育振興会  
後援：文部科学省

家庭科技術検定は学習指導要領に準拠して基準が定められており、教育的な価値も広く認められるようになって、創設から57年目（保育技術検定は23年目）を迎えている。

この検定は公平・厳正に実施されていることから、技術の定着はもとより、主体的な学習を促して学習意欲を高めたり、集中力・段取り力・根気強さを高め、さらに達成感を得ることにより生徒の自己肯定感が高まるなど多様な教育的効果が認められている。

### 検定種目一覧

#### \*被服製作・食物調理検定

検定4・3級は日常の自立に対応した種目・内容、検定2・1級は社会に対応できる職業人、スペシャリストを目指している。

級	4級	3級	2級	1級
筆記	なし	あり	あり	あり
実技	基礎縫い 検定時間：35分	簡単な衣服の製作 検定時間：70分	(和服) 簡単な和服の製作 検定時間：3時間 (洋服) 日常着の製作 検定時間：3時間	(和服) ひとえ長着の製作 検定時間：4時間 (洋服) 外出着の製作 検定時間：4時間
	試験 食物調理 調理の基礎 検定時間： 実技5分程度 基礎知識8分	調理手法の基礎 検定時間： 目測3分 調理40分	日常食の献立と調理 検定時間： 献立作成30分 調理50分	供応食・行事食等の 献立と調理 検定時間： 献立作成30分 調理90分

#### \*保育技術検定

検定4・3級は親や子育て支援に必要となる基礎的な内容、検定2・1級は将来の進路に役立つ高度で専門的な知識・技術の習得を目指している。

- 被服製作、食物調理技術検定については各都道府県代表理事校へ申し込み、保育技術検定は検定本部事務局へ直接申し込みとなっている。

3級食物調理検定(17歳女子お弁当)→



3級食物調理検定の様子



1級被服製作検定の様子

### 北海道における検定の実施状況(平成27年度)

人数 (実施校数)

種目	4級	3級	2級	1級
被服(和)	250 (9)	128 (10)	58 (2)	50 (4)
被服(洋)			54 (3)	42 (2)
食物	1157 (39)	749 (33)	296 (10)	224 (7)

#### 申込み方法・問合せ先

公益財団法人 全国高等学校家庭科教育振興会事務局  
〒102-0071 東京都千代田区富士見一丁目5番6号  
TEL 03-3261-0617 FAX 03-3288-1670  
E-mail katei-ed@katei-ed.or.jp  
<http://www.katei-ed.or.jp>