

家 庭

1 全般的事項に関する質疑応答

問1 専門教科「家庭」の目標はどのように改訂されたか。

今回の改訂では、育成を目指す資質・能力を、産業界で必要とされる資質・能力を見据えて「知識及び技術」「思考力・判断力・表現力等」「学びに向かう力、人間性等」の三つの柱に沿って明確に整理されている。

また、三つの資質・能力の育成を目指すに当たり、質の高い学びを実現するために、専門教科「家庭」の目標は、特質に応じた物事を捉える視点や考え方（見方・考え方）を働かせることを示し、次のように改訂されている。

- (1) 生活産業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。
- (2) 生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指して自ら学び、生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

専門教科「家庭」においては、「知識及び技術」の習得、「思考力、判断力、表現力等」の育成及び「学びに向かう力、人間性等」の涵養を目指した授業改善について、これまでも多くの実践が重ねられてきていることから、全く異なる指導方法を導入しなければならないと捉えるのではなく、生徒や学校の実態、指導内容に応じ「主体的な学び」、「対話的な学び」及び「深い学び」の視点から、改めて捉え尚した授業改善を図ることが重要である。

問2 専門教科「家庭」の各科目はどのように改訂されたか。

(1) 学習内容の改善・充実について

少子高齢化、食育の推進や専門性の高い調理師養成、価値観やライフスタイルの多様化、複雑化する消費生活等への対応などを踏まえ、生活産業を通して、地域や社会の生活の質の向上を担う職業人を育成するよう学習内容等の改善・充実が図られている。

ア 子供の発達や地域の子育て支援に関する学習の充実

イ 高齢期の衣食住生活の質の向上を図る学習の充実

ウ 食育の推進や調理師養成など食に関する学習の充実

エ ライフスタイルの多様化に伴う生活産業の発展に関する学習の充実

オ 生活文化の伝承・創造に関する学習の充実

(2) 内容の変更があった科目

ア 新設した科目「総合調理実習」

食分野を担う職業人としての意識を高め、食生活関連産業の発展に寄与する人材を育成するため、食分野の基礎的・基本的な知識と技術を、実践的・体験的な大量調理や食事提供等に関する学習を通して、調理に関して総合的に習得するための科目として位置付けられた。

イ 整理統合した科目「保育基礎」、「保育実践」

職業人としての意識をより一層高めることができるよう、従前の「子どもの発達と保育」と「子ども文化」の内容を整理統合し、再構成された。

ウ 名称を変更した科目「住生活デザイン」

住生活の充実・向上の観点から、インテリアデコレーションを含むインテリアデザイン実習、福祉住環境の観点から、住空間のバリアフリー化、リフォーム計画実習などの内容を充実し、科目名称を従前の「リビングデザイン」から変更された。

2 専門家庭（各科目）に関する質疑応答

問1 原則履修科目である科目「生活産業基礎」はどのように改訂されたか。

今回の改訂においては、職業人としてのマネジメント能力の育成を一層重視するとともに、将来の職業人としての意識を高め、専門教科「家庭」の主体的な学びにつながるよう、内容の改善・充実が図られている。

新学習指導要領	現行学習指導要領
(1) 生活産業を学ぶに当たって ア 働くことの社会的な意義や役割 イ 職業人に求められる倫理観 ウ 産業構造の変化と課題 エ 生活産業の意義と役割	(1) 生活の変化と生活産業 ア 産業構造の変化 イ 社会の変化と価値観の多様化 ウ 生活産業の発展
(2) ライフスタイルの変化と生活産業 ア 社会の変化とライフスタイルの多様化 イ 生活産業の発展と伝統産業	
(3) ライフスタイルの変化に対応した商品・サービスの提供 ア 消費者ニーズの把握 イ 商品・サービスの開発及び販売・提供 ウ 関係法規	(2) 生活の変化に対応した商品・サービスの提供 ア 消費者ニーズの把握 イ 商品・サービスの開発及び販売・提供 ウ 関係法規
(4) 生活産業と職業 ア 食生活関連分野 イ 衣生活関連分野	(3) 生活産業と職業 ア 食生活関連分野 イ 衣生活関連分野

新学習指導要領	現行学習指導要領
ウ 住生活関連分野 エ ヒューマンサービス関連分野 (5) 職業生活と自己実現 ア 職業選択と自己実現 イ 社会の変化と職業生活 ウ 将来設計と進路計画	ウ 住生活関連分野 エ ヒューマンサービス関連分野 (4) 職業生活と自己実現

問2 原則履修科目である科目「課題研究」はどのように改訂されたか。

今回の改訂においては、専門的な知識・技術などの深化・総合化を図り、生活産業に関する課題の発見・解決に取り組むことができるよう、[指導項目]として(1)から(5)までを位置付けるとともに、主体的かつ協働的な学習活動を通して必要な資質・能力を身に付けることを内容を取り扱う際の配慮事項に示すなどの改善が図られている。

内容を取り扱う際の配慮事項
ア 生徒の興味・関心、進路希望等に応じて、[指導項目]の(1)から(5)までのの中から、個人又はグループで生活産業に関する適切な課題を設定し、主体的かつ協働的に取り組む学習活動を通して、専門的な知識、技術などの深化・総合化を図り、生活産業に関する課題の解決に取り組むことができるようにすること。なお、課題については、(1)から(5)までの2項目以上にまたがるものを設定することができること。
イ 課題研究の成果について発表する機会を設けるようにすること。

問3 科目「生活産業情報」はどのように改訂されたか。

今回の改訂においては、情報技術の飛躍的な進化等に伴う生活産業の情報化の進展に対応し、情報モラルやセキュリティ管理に関する内容を充実するとともに、新たにプログラミングを加えるなどの内容の改善が図られている。

また、従前と同様、この科目は、家庭に関する各学科における情報に関する基礎科目として位置付けられている。

新学習指導要領	現行学習指導要領
(1) 情報化の進展と生活産業 ア 情報化の進展と社会 イ 生活産業における情報化の進展	(1) 情報化の進展と生活産業 ア 情報化の進展と社会 イ 生活産業における情報化の進展

新学習指導要領	現行学習指導要領
(2) 情報モラルとセキュリティ ア 情報モラル イ 情報通信ネットワークの仕組みとセキュリティ管理 (3) コンピュータとプログラミング ア モデル化とシミュレーション イ アルゴリズムとプログラミング (4) 生活産業におけるコミュニケーションと情報デザイン ア 目的に応じたコミュニケーション イ 情報コンテンツと情報デザイン	(2) 情報モラルとセキュリティ ア 情報モラル イ 情報のセキュリティ管理 (3) 情報機器と情報通信ネットワーク ア 情報機器の仕組み イ 情報通信ネットワークの仕組み (4) 生活産業における情報及び情報手段の活用 ア 情報の収集、処理、分析、発信 イ 生活産業における情報及び情報活用の意義と実際

問4 科目「消費生活」はどのように改訂されたか。

今回の改訂においては、近年の経済社会の変化や消費者教育の推進に関する法律（以下、「消費者教育推進法」）に対応し、従前の科目「消費生活」の内容に加えて、急速に進行している決済の多様化及び消費者教育の基本理念とその推進の重要性について内容の充実が図られている。

なお、この科目は、消費生活相談員や消費生活アドバイザーなどの消費者支援のための資格に関心をもたせるとともに、専門的な学習への動機付けとする科目である。

新学習指導要領	現行学習指導要領
(1) 経済社会の動向と消費生活 ア 国民経済と消費者 イ 社会の変化と消費生活 ウ 多様化する流通・販売方法と消費者 エ 決済手段の多様化と消費者信用 オ 生活における経済の計画と管理 (2) 消費者の権利と責任 ア 消費者問題 イ 消費者の権利と関係法規 ウ 消費生活と契約 エ 消費者教育 (3) 消費者と行政、企業 ア 消費者の自立支援と行政	(1) 経済社会の変化と消費生活 ア 国民経済と家庭生活 イ 社会の変化と消費生活 ウ 多様化する流通・販売方法と消費者 エ 生活における経済の計画と管理 (2) 消費者の権利と責任 ア 消費者問題 イ 消費者の権利と関係法規 ウ 契約と消費生活 エ 決済手段の多様化と消費者信用 (3) 消費者と企業、行政 ア 商品情報と消費者相談

新行学習指導要領	現行学習指導要領
イ 消費者と企業	イ 消費者の自立支援と行政
(4) 持続可能な社会を目指したライフスタイル	ウ 消費者教育
ア 消費生活と環境	(4) 持続可能な社会を目指したライフスタイル
イ 持続可能な社会の形成と消費行動	ア 消費生活と環境
(5) 消費生活演習	イ 持続可能な社会の形成と消費行動
ア 商品・サービス研究	(5) 消費生活演習
イ 消費者支援研究	ア 商品研究
	イ 消費者支援研究

問5 科目「保育基礎」及び「保育実践」は、科目「子どもの発達と保育」と「子ども文化」からどのように整理統合されたか。

今回の改訂においては、新しい保育所保育指針などに対応するとともに、職業人としての意識を高めることができるよう、従前の科目「子どもの発達と保育」と「子ども文化」の内容を再構成し、科目「保育基礎」については子供の発達過程や生活の特徴を保育に関連付けて体系的に学ぶことにより、子供の姿全体を捉えられるよう内容の改善が図られている。また、子供の遊びや表現活動に関する内容を充実し、子供と触れ合う具体的な方法を学ぶことで、より実践的な学習活動ができるよう改善が図られている。科目「保育実践」については、保育を担う職業人として必要な子供の様々な表現活動を促す具体的な技術を身に付けることができるよう改善されている。加えて、子供の保育のみならず、保護者支援の資質を養うことができるよう内容の充実が図られている。さらに、具体的な保育の活動計画を作成し、より専門性の高い実習を行うことができるよう内容の改善が図られている。

保育基礎	保育実践
(1) 子供の保育	(1) 子供の表現活動と保育
ア 保育の意義	ア 造形表現活動
イ 保育の方法	イ 言語表現活動
ウ 保育の環境	ウ 音楽・身体表現活動
	エ 情報手段などを活用した活動
(2) 子供の発達	(2) 子育て支援と保育
ア 子供の発達の特性	ア 子供・子育ての問題
イ 乳児期の発達	イ 子育て支援のための各種施設
ウ 幼児期の発達	ウ 子育て支援
(3) 子供の生活と養護	(3) 保育の活動計画と実習

保育基礎	保育実践
ア 乳幼児期の生活の特徴と養護 イ 生活習慣の形成 ウ 健康管理と事故防止 (4) 子供の福祉 ア 児童観の変遷 イ 児童福祉の理念と関係法規・制度 ウ 子供の福祉を支える場 (5) 子供の文化 ア 子供の文化の意義 イ 子供の遊びと表現活動 ウ 子供の文化を支える場	ア 保育の活動計画 イ 保育実習

なお、科目「保育基礎」及び「保育実践」の履修に当たっては、科目の系統性に基づき、保育に関する基礎的な内容により構成される科目「保育基礎」を履修させた後に科目「保育実践」を履修させることが望ましいとされている。

問6 科目「生活と福祉」はどのように改訂されたか。

今回の改訂においては、我が国の急速な高齢化の進展と人口減少社会、高齢者福祉の法規や制度の変化などに対応し、人間の尊厳と自立生活支援に関する内容の充実を図るとともに、高齢者への生活支援サービスの実習の内容について改善・充実が図られている。

問7 科目「住生活デザイン」はどのように改訂されたか。

今回の改訂においては、インテリアデコレーションを含むインテリアデザイン実習に関する内容の充実を図るとともに、福祉住環境の視点から住空間のバリアフリー化、リフォーム計画実習などを加えるなどのほか、科目名称が従前の「リビングデザイン」から「住生活デザイン」に変更されている。

問8 科目「服飾文化」「ファッション造形基礎」「ファッション造形」「ファッションデザイン」「服飾手芸」はどのように改訂されたか。

今回の改訂においては、次のとおり内容の改善が図られている。

(1) 服飾文化

服飾を通して、世界の文化の多様性について理解を深めることができるよう内容の充実が図られた。

(2) ファッション造形基礎

新しい素材や環境に配慮した被服材料の扱い方、効率的な製作工程などを加えるなどの内容の充実が図られた。

(3) ファッション造形

ファッション製品を製作するスペシャリストを育成する視点を引き続き重視するとともに、持続可能な社会の実現を目指す視点を加えるなど内容の充実が図られた。

(4) ファッションデザイン

社会の変化に対応し、生活の多様化に応じたデザインを企画する力を身に付ける内容を加えるなどの改善が図られた。

(5) 服飾手芸

従前と同様、「ファッションデザイン」及び「ファッション造形」の素材づくりに活用できる各種手芸の技法を習得する科目として位置付け、持続可能な社会の構築の視点からも様々な材料や製作に興味・関心をもつことができるよう、内容の充実が図られた。

問9 科目「フードデザイン」はどのように改訂されたか。

今回の改訂においては、食に関する価値観及びライフスタイルの多様化、食生活の環境への負荷など、食をめぐる諸課題を踏まえ、課題意識をもって主体的に食分野の学習に取り組むとともに、知識と技術を活用し、食育を一層推進できるよう内容の充実を図った。また、災害時の食事計画を加えるなど、地域に貢献できる力を身に付けられるよう内容の改善が図られている。

問10 主として調理師養成を目的とする学科等において履修させる科目である「食文化」「調理」「栄養」「食品」「食品衛生」「公衆衛生」はどのように改訂されたか。

今回の改訂においては、以下の通り内容の改善が図られている。

(1) 食文化

食文化と食育に関する視点をより一層重視して内容の改善が図られた。

(2) 調理

従前の科目「調理」で扱っていた「大量調理」及び「食事環境とサービス」に関する内容を新設科目「総合調理実習」に移行するとともに、近年、増加している食物アレルギーに対応できるよう内容の改善が図られた。

(3) 栄養

生活習慣病を予防するための一つとして生体リズムの重要性を加え、栄養に関する知識や技術を健康の保持増進に結び付けた献立と調理に生かすことができるよう内容の改善が図られた。

(4) 食品

健康の保持増進のために食品のもつ機能を加えるなど、内容の改善が図られた。

(5) 食品衛生

食物アレルギーとその予防に関する内容を加えるなどの充実が図られた。

(6) 公衆衛生

食生活を通じて疾病を予防し、集団の健康づくりに寄与する調理師の役割を加えるなどの内容の改善が図られた。

問11 科目「総合調理実習」の開設のねらいは何か。

この科目は、大量調理や食事提供等に関する知識や技術を活用し、食生活関連産業における応用発展への関心を高め、主体的・協働的に取り組むことができる資質・能力を育成することをねらいとしている。

この科目は、主として調理師養成を目的とする学科等において履修させる科目であり、今回の改訂において、食を担う専門的な職業人として、より専門性を重視し、食生活関連産業におけるフードビジネスの視点も加えた内容とした。

3 新学習指導要領を踏まえた現行学習指導要領における実践

科目「フードデザイン」における、地域において食育の推進に主体的に取り組む活動を通じた主体的・対話的で深い学びによる思考力・表現力・判断力等の育成を図る実践事例を示す。

実践事例

地域と連携した食育を推進する「フードデザイン」の取組について

◆食育を推進するフードデザインの取組について

「フードデザイン」では、食生活を総合的にデザインする能力と態度を育てるとともに、家庭や地域において食育の推進に主体的に取り組む資質・能力を育成していくことが求められている。ここでは、地域と連携した食育を推進する活動の実践例を示す。

◆単元の指導計画



単元名		(4) 食育と食育推進活動 (全22時間)				
単元の目標		地域性を活かした農業体験を通じて、自然の恵みに感謝する気持ちや生産者の苦労や喜びに触れることによって「食」と「農」のつながりの実感を促し、食の自己管理能力を高めることができる。				
評価の観点		関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解	
評価規準		食生活に関する諸問題に関心を持ち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。	食生活を総合的にとらえて計画・実践するために課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現することができる。	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知識を理解する。	
次程	学習内容と問い	評価の観点				
		関	思	技	知	
第1・2次	<p>【学習内容】 食品の特徴、調理上の性質や調理による成分の変化について理解する。また、地域で生産されている農作物を知り、地産地消について理解を深める。</p> <p>【問い】 地域で作られた農作物にはどのようなものがあるだろうか。作付面積や収穫量から考え、地産地消について考えてみよう。</p>		○	○		
						<p>【主体的で深い学び】の視点 地域の実態を農家の方々から説明を受け、地産地消の重要性について気付く。</p>
第3・4次	<p>【学習内容】 地域の農家の方から、野菜の知識や植え方についてご指導頂きながら、枝豆、じゃがいも、かぼちゃ、さつまいも、落花生を植える。</p> <p>【問い】 いつも食べている野菜がどのように育つか考え、農作物によって植え方や育て方の違いについても理解を深めよう。</p>			○		
						<p>【対話的で深い学び】の視点 農家の方々との対話を通じて、植え方などの違いによって、育ち方に違いがあることに気付く。</p>
第7・8次	<p>【学習内容】 農作物の手入れを通して、農家の方々の苦労を知り、食品の旬や地産地消について考える。</p> <p>【問い】 農作物の手入れを通して、食べ物の大切さを知り、自分の食生活を振り返ってみよう。</p>		○	○		
第19・20次 (本時)	<p>【学習内容】 収穫した農作物を使い調理実習を行う。地域の方々を招いて、もてなしの心を大切にしながら、食材の調理性を踏まえた適切な調理法を考え実践する。</p> <p>【問い】 食材にあった調理法とともに地域の方々をもてなす方法を考えよう。</p>			○		
						<p>※この主体的・対話的で深い学びの授業実践を次に示す。</p>

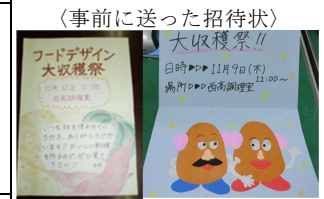
◆ 1 単位時間（第19・20次）の指導と評価の計画例

1 本時の目標

- (1) 地域の方々ともてなしの心を大切にしながら、作業分担を考え実習を行うことができたか。（思考・判断・表現）
- (2) 食材に合わせた調理法を実践できたか。（思考・判断・表現）

2 本時の展開

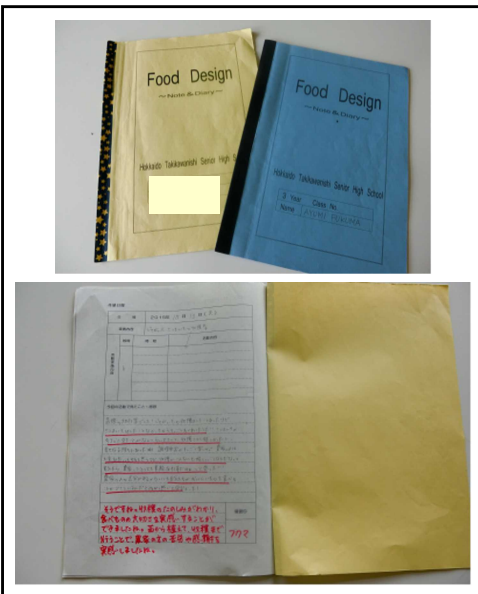
	学習内容	生徒の学習活動	指導上の留意点	評価規準
導入	・前時の振り返りと本時の学習内容の確認	・各班に分かれて、自己紹介をする。	・実習に関わる諸注意。 ・地域の方々と安全に実習できるように注意する。	
展開	・調理実習 ・試食、発表	<p>【生徒の考えた献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鮭と枝豆の炊き込みご飯 ・肉じゃが ・さつまいもと豚肉の甘辛炒め ・さつまいものお味噌汁 ・さつまいもの蒸しパン ・ずんだ餅 ・地域の方々とどういう作業の分担をするか話し合う。 <p>ICTの活用 撮影した画像をもとに、注意や工夫して作った点について発表する。 〈発表の様子〉</p> 	<p>・時間のかかるものから先にとりかかるように説明する。</p> <p>〈主體的・対話的で深い学び〉 個人のアウトプットを通し、食品の調理性を踏まえた適切な調理法だったか、どのような課題が見つかったかを引き出す。</p>	<p>〈生徒の作業の様子〉</p>  <p>【思考・判断・表現】 地域の方々ともてなしの心を大切にしながら、作業分担を考え実習を行ったか。 〈評価方法〉 行動観察 【思考・判断・表現】 食材に合わせた調理法だったか、これまでの作業の内容を振り返り、まとめ、発表したりしている。 〈評価方法〉 行動観察、発表</p>
まとめ	・本時の振り返り ・次時の学習内容の把握	・フードデザインノートに自己評価、反省・感想を記入する。（宿題）	・次時の学習内容を確認させる。	<p>【思考・判断・表現】 実習内容を振り返り、考えをまとめている。 〈評価方法〉 フードデザインノート</p>



●CF 努力を要する」と判断した生徒への手立て
◇地域の方々との交流方法について考えるよう指導する。
◇具体的な作業のポイントを指示する。



〈フードデザインノート〉



〈本時の生徒の感想〉

初めての畑づくりに挑戦し、想像以上に体力を使う仕事だったことに驚きました。苗を植えるにも手順があり、一つ一つ一生懸命行うことができました。収穫の時には、数か月育ててきた野菜が大きく立派に育っていてとてもうれしかったです。特に、さつまいもとじゃがいもは形もきれいで食べやすく調理しやすいものができて、すごく感動しました。高校生活最後の夏に、長い時間をかけて一つのものをつくる楽しさや達成感をたくさん味わうことができました。太陽の光をたくさん浴びながらコツコツ頑張ることで、私自身も大きく成長することができたと感じます。

収穫祭では、お世話になった地域の方々に来てくださり、大勢で料理するのはとても楽しかったです。特に一緒にかぼちゃグラタンをつくってくれた〇〇さんには料理についてのアドバイスをもらえて、すごくためになりました。それぞれの班の料理はとても美味しく食べられました。自分たちが育てたということもあり、野菜一つ一つがいつも以上に美味しかったと思います。きっと、一つの料理を作るのに長い時間と多くの労力を使うと知ったので、野菜に感謝しながら食べることができたからだと思います。

私も将来、食以外のことで地域の子供たちに様々な活動を設け、成長につながることを教えてあげられる大人になりたいです。忘れられない思い出ができました。

