

家 庭

1 学習指導及び学習評価の改善・充実

(1) 専門教科「家庭」における個別最適な学び、協働的な学び

これからの学校には、一人一人の生徒が自分のよさや可能性を認識するとともに、あらゆる他者を価値のある存在として尊重し、多様な人々と協働しながら様々な社会的変化を乗り越え、豊かな人生を切り拓き、持続可能な社会の創り手となることができるようにすることが求められる。

そのような中、未来の社会を見据え、生徒の資質・能力を育成するに当たっては、学習指導要領の趣旨を踏まえ、「個別最適な学び」と「協働的な学び」という観点から学習活動の充実の方向性を改めて捉え直し、これまで培われてきた工夫とともに、ICTの新たな可能性を指導に生かすことで、主体的・対話的で深い学びの実現に向けた授業改善に繋げるとともに、授業の中で「個別最適な学び」の成果を「協働的な学び」に生かし、更にその成果を「個別最適な学び」に還元するなど、「個別最適な学び」と「協働的な学び」を一体的に充実していくことが大切である。

各学校においては、全ての生徒が社会で生きていくために必要となる力を共通して身に付ける「共通性の確保」の観点と、一人一人の生徒の特性等に応じた多様な可能性を伸ばす「多様性への対応」の観点を軸としつつ、育成を目指す資質・能力を明確にすることが重要である。その際には、各教科・科目の特質に応じた物事を捉える視点や考え方（見方・考え方）を働かせながら学習活動を行うことが重要である。

特に、専門教科「家庭」においては、生活産業に関する事象を、協力・協働、健康・快適・安全、生活文化の伝承・創造、持続可能な社会の構築等の視点で捉え、生活の質の向上や社会の発展と関連付けることが必要である。その際、専門教科「家庭」の目標や内容の趣旨、学習活動のねらいを踏まえ、学習内容の変更や学習活動の代替を安易に行うことがないよう留意するとともに、生徒の学習負担や心理面にも配慮しながら、生徒の特性等に応じ、学習活動を行う場合に生じる困難さに応じた指導内容や指導方法の工夫を計画的、組織的に行うことが重要である。

(2) 専門教科「家庭」における共通性の確保を目指した学び

いずれの高等学校の、いずれの課程・学科にあっても、共通して取り組むべきこととして特に重要なことは、自己を理解し、自己決定・自己調整ができる力を育成すること、自ら問いを立て、多様な他者と協働しつつ、その問いに対する自分なりの答えを導き出し、行動することのできる力を育成すること、自己の在り方生き方を考え、当事者として社会に主体的に参画する力を育成することなどが挙げられる。

このことを踏まえ、全ての生徒の可能性を引き出す「個別最適な学び」と「協働的な学び」の一体的な充実に向け、障がいのある生徒を含め、様々な教育的ニーズに応じた指導を行うため、専門教科「家庭」の各科目の授業を実施する上で、調理や被服製作などの実験・実習の全体像を俯瞰することが困難な場合には、学習の見通しをもてるよう活動をはじめる前に、教員側がその内容や手順を説明して安心して取り組めるように工

夫することが考えられる。そして、実験・実習の手順や方法を写真やイラスト、実物や標本などを用いて視覚的に示すとともに、作業の指示を一つずつ出すなど、分かりやすい指示を心がけることが大切である。

また、集団場面において、口頭による指示や理解が難しい生徒がいる場合は、例えば、包丁、アイロン、ミシン、薬品などの使用に際して、事故を防止する方法を理解できるよう、全体での指導を行った後、個別に声かけをして指導することなども考えられる。

なお、集団の中で学習することに困難さを感じる生徒には、安心して授業に取り組めるよう、個別指導からはじめ、無理のない形で段階的にグループ学習の時間を、徐々に増やしていくことなども考えられる。

(3) 個別最適な学びと協働的な学びを一体的に充実させるための学習評価

個別最適な学びと協働的な学びの一体的な充実に向けた、専門教科「家庭」における「主体的に学習に取り組む態度」の評価については、粘り強さ（知識及び技術を獲得したり、思考力、判断力、表現力等を身に付けたりすることに向けた粘り強い取組を行おうとしている側面）、自らの学習の調整（粘り強い取組の中で自らの学習を調整しようとする側面）に加え、最終的な到達目標となる職業教育の特色である職業人としての実践的な態度を見取る必要がある。そのため、学習指導要領の「目標」に示す資質・能力を身に付けることができるよう、「～について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組む」の記述を当てはめ、それを生徒が「～しようとしている」かどうかの学習状況として表すこととする。

生徒の主体的に学習に取り組む態度を見取り、適切に評価する際の具体的な評価方法については、下記の表に示すような側面について、それぞれを見取る観点が考えられるが、いずれも生徒のよい点や進歩の状況などを積極的に評価し、学習したことの意義や価値を実感し、職業人として必要な資質・能力が育成できるようにするとともに、評価の場面や方法を工夫し、指導の改善や生徒の学習意欲の向上を図るようにはする必要がある。

自らの学習を調整しているかどうかを評価する際に、生徒の学びの成果を見取る観点としては、以下の観点が考えられる。

主体的に取り組む態度	観点
自らの学習の調整	「見通し」「修正」「参照」「振り返りと課題発見」等
粘り強さ	「もっとよく」「さらに」「繰り返し」等
学習したことの活用	「活用」「転移」「自分事」「その後の活用」等

また、評価を実施する上では、各学校や学科の特色、生徒の実態を十分に踏まえた上で、学習指導要領の目標に照らした指導計画と評価計画が不可欠であることから、指導計画と評価計画を作成する際の留意点としては、次のことが考えられる。

指導計画と評価計画を立てる際の留意点	
指導計画	生徒が自分事として捉えられるような工夫 (例) 生徒が、学習を深めた後、将来就きたいと考える職業に関連する地域産業の情報収集、商品開発や現場見学、社会人講師による講演等の学習活動等を効果的に取り入れる。
評価計画	単元ごとに、生徒に身に付けたい資質・能力を明確にした評価計画、評価規準を作成する。 (例) ・ワークシートの設問のねらいを明確化する。 ・事例の取り上げ方を工夫し、見直しを図る。 ・学習方法を工夫する。(ペア学習やグループ学習から、プレゼンテーションをする機会を設定し、協働的な学習へ繋げ主体的な学びへと展開する) ・職業観へと繋げる。(社会人講師等の講演や現場実習等の機会を取り入れる) ・生徒の実態に合わせた授業実践等を工夫する。

2 指導と評価の計画例

(1) 「フードデザイン」の計画例

指導計画の作成に当たっては、単元など内容や時間のまとまりを見通し、その中で育む資質・能力の育成に向けて、生徒の主体的・対話的で深い学びの実現を図るように工夫・改善を図る必要がある。その際には、生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、知識を相互に関連付けて、より深く理解させるとともに、家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして解決策を構想し、実践を評価・改善して、新たな課題の解決に向かう過程を重視した学習を充実させるよう留意する必要がある。

以下に、「フードデザイン」において、地元食材を使用した献立作成について学習した後、テーブルマナー講習会において洋食のマナーについて学習し、地元の食産業及び食材について理解を深め、地域食材を使用した献立を、より引き立てて見せるための工夫についてグループで考えを深め、テーブルコーディネートを実践するなど、地域性を生かした授業について示す。

ア 単元の目標

- (ア) 地元食材の活用について理解を深めるとともに、テーブルマナー講座で得た知識を生かした料理を提供するための技術を身に付け、調理することができる。
- (イ) 学習内容を踏まえ、地元食材を取り入れた、食材の栄養価や特性、食感等を考慮した調理方法での提供について工夫し、他者の意見を参考にしながら料理を考案することができる。
- (ウ) 学習した内容を生かし、地元食材の特性を理解した上で適切に調理しようとしている。

イ 単元の評価規準

知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
地元食材の活用と、食生活を総合的に計画・実践するための方法を理解するとともに、適切に料理を提供するための技術が身に付いている。	豊かな食生活を送るために必要な要素について考察し、地元食材を活用した料理を提供するに当たり、食材の性質等を考慮した調理方法を工夫することができる。	調理及び栄養、地元産業について学習した内容を生かし、地元食材に関心を持ち、地元食材を使用した料理を提供するためのテーブルコーディネートに主体的かつ協働的に取り組もうとしている。

ウ 単元の指導と評価の計画（全7時間）

時間 (次)	ねらい、学習活動等 (学習活動の概要、主発問、指導上の留意点)	評価の観点		
		知	思	態
1 【1時間】	【ねらい】 テーブルマナー講座を、より効果的に受けることができるよう、事前に必要な知識を身に付けることができる。 【学習活動】 様々なテーブルマナーについて知識を身に付け、それらの意義等について理解を深める。	○		
2～3 【2時間】	【ねらい】 洋食のマナーや地産地消の意義等について理解を深めることができる。 【学習活動】 テーブルマナー講座を受け、洋食のマナーを体験的に身に付けるだけでなく、地元食材に触れ、地産地消の理解を深める。	○		
4 【1時間】	【ねらい】 地元の食について主体的に学び、地元食材を使用したメニューを考案することができる。 【学習活動】 グループ学習を通し、地元食材に特化したメニューを考案する。		○	○
5 【1時間】	【ねらい】 考案したメニューについて、地元食材に適した調理方法を工夫し、日常の食生活に生かすことができる。 【学習活動】 地元食材を使い考案したメニューや調理方法を発表し、ICTを活用してプレゼンテーションをする。		○	○
6～7 【2時間】	【ねらい】 地元食材を使ったメニューを、適した調理法で調理することができる。 【学習活動】 地元食材を使ったメニューを調理をする。	○		○

テーブルマナー講座を受けるに当たり、生徒の動機付けとなる項目を設定したワークシートに記入させることで、生徒の学びの過程を評価することが可能となる。

事後のワークシートを記入させ、事前学習と比較し生徒の主体性の変化を見取る。

エ 学習指導案（４時間目／７時間中）

1 本時の目標

- (1) 基本的なテーブルマナーを身に付けようとしている。
- (2) 調理をする者として地元食材に関心を持ち、実際の調理に生かそうとする。

2 単元の授業時数

全 7 時間

	学習内容	生徒の学習活動	評価	指導上の留意点
導入	前時の復習と本時のねらいの確認	- 事前課題として取り組んだGoogleFormsを用いたワークシートを基にテーブルマナーについて振り返る。 - 本時のねらいを確認する。	【知識・技能】 テーブルマナーについて理解し、知識を身に付けている。 	ICT端末の活用 (Google Formsを使用) 事前に依頼すること ①地元食材を取り入れていただく ②お品書きにも可能な限り産地を記載
展開	テーブルマナー講座の振り返り 	- どのような地元食材を使っていたかをそれぞれ書き出す。 【参考資料 1】 - どのような調理方法だったかをワークシートに記入させる。 - グループごとに地元食材で料理に使えるような食材をリストアップする。	【思考・判断・表現】 - テーブルマナー講座で得た情報を整理することができる。 - 煮る、焼く、蒸す、揚げるなどの調理方法を理解している。 【主体的に学びに取り組む態度】 - 地元食材を生かし、取り入れようとしている。 - 地元食材について、活用例と調理方法を提示することができる。	（個別最適な学びの視点） - お品書きや料理の写真をスライドに提示することで視覚的に思い出せるよう配慮する。 - ワークシートへ記入。 【協働的な学びの視点】 - 見通しが持てるよう、具体的に指示を出す。
	- 地元食材を使ったメニューの考案 - スライドの作成	- 地元食材を使った献立を作成する。 - スライドには、 ①地元食材 ②調理方法 の2点を明記する。		- 調理実習で学んだ調理方法について内容と関連付けるよう意識させる。 - スライドの例を示す。 【協働的な学びの視点】 - 支援を必要とする生徒には個別で声かけを行う。
まとめ	- 本時のまとめ - 次時の学習内容の確認	- 地元食材と、適した調理方法について確認する。 - 次時の内容について伝える。	次時では、本時で考えた地元食材を活用したメニューと調理方法について発表を行い、本時の学習を生かす内容としている。	

オ 学習の進め方や学習評価の工夫

(ア) ワークシートの例

① メニューを記入する

覚えているメニューを正確に記入し、どのような食材が使用され、調理方法が用いられていたかについて、振り返る。

② 地元食材を使った料理を記入する。(知識)

地元食材それぞれの食材に適した調理方法を理解している。

③ グループで話し合い記入(思考・判断・表現)

食材の特徴を踏まえ、学習を生かし、栄養価などの食材の持ち味を生かす調理方法を考えながら工夫している。

【ワークシート例】

テーブルマナー講座の振り返り			
年 組 番 氏名:			
【メニュー】 ＊お品書きやスライドに提示したものを見ながら記入する			
メニュー表	料理名	地元食材(あれば記入)	
①前菜(オードブル)			
②スープ			
パン			
③魚料理(ボワソン)			
④肉料理(アントレ)			
⑤デザート(デザート)			
⑥コーヒー			
【地元食材】 ＊自分たちの地元食材を書き出してみよう！ 例：〇〇産の〇〇という形で記入			
グループでの作業にICTを活用した例			
【調理方法】			
食材	品種など	適した調理法	料理
例) 厚岸産 牡蠣 厚岸産 昆布	例) かきえもん 厚葉昆布	例) 揚げる 煮る	例) 牡蠣フライ 昆布巻き
【上記の食材を選んだ理由】 例) テーブルマナー講座のコースで使われていたから			

〈ICT活用例〉
(ふきだしくん)
 ＊地元食材を書き出してみよう。
 (例) 〇〇産：△△

〈クラスでの共有〉
 以前まではGoogleのジャムボードを活用し、このような学習を行っていたが、最近ではジャムボードサービスの終了によりこのような代用例もある。
 アプリのダウンロードも不要で、すぐに取り入れることができる。
 プリントを配付するよりも、他者との共有の場面において効率よく作業を進めることができる利点がある。

【評価表】

	A	B	C
知識・技術	地元食材の特徴を深く理解し、それぞれの食材の持ち味を生かした調理方法で調理できる。	地元食材の特徴を概ね理解し、調理できる。	地元食材の特徴を理解していない。
思考・判断・表現	他者の意見を参考に、調理実習で学んだ内容を踏まえて、それぞれの食材に適した調理方法で献立を考えている。	他者の意見を参考に、食材に適した調理方法で献立を考えている。	他者の意見を参考に、献立を考えている。
主体的に学習に取り組む態度	地元食材に興味・関心を持ち、調理実習の内容を生かしながら日常の食生活を豊かにするために活用しようとしている。	地元食材に興味・関心を持ち、活用しようとしている。	地元食材に興味・関心を持つようとしている。

【C評価の生徒に対する手立て】

他教科での学びを振り返り、地元産食材にはどのようなものがあるか考えさせるとともに、実習での取組を振り返り、その際に使用したプリントやICT端末を活用した際のデータ、教科書等を参考にしながら、食材の持ち味を確認し、それぞれ適切な調理方法には、具体的にどのようなものが思いつくか、問いかけて考えさせる。

本時では、「思考・判断・表現」と「主体的に学習に取り組む態度」の2点について評価したが、観点を考えることで、生徒の「知識・技能」についても評価することが可能となる。

(イ) 教員が作成し、例として提示したスライド

＜スライドを作成する際の留意点について＞

① 地元食材の例について

(食材の美味しさ、ブランド力等)

② 地元食材の活用例と調理法について

③ 食材調理の例

地元食材の例について

【おいしさ・特徴】

- ・ 昆布：身が柔らかく滑らか
- ・ あさり：大粒
- ・ 乳製品：北海道産牛乳を使うことによってクリーミーでまろやかな味わい

【ブランド力】

- ・ 料理によって選ぶ、数種類の昆布
- ・ 厚岸産 大粒あさり
- ・ ワンランク上の乳製品

地元食材の活用例・調理法

【活用例・調理法】

(例)

- ・ 昆布：煮物、だし
- ・ あさり：酒蒸し、パスタ、ラーメン
- ・ 乳製品：牛乳、バター、チーズ

課題の提出に際し、ICT端末を活用して生徒が提出した課題に対して教員側がコメントを加えながら授業を進めていくことで、個別最適な学びとなるよう留意した。生徒が自らのつまづきや改善点を実際の提出物を目にながら確認することで、足りないと考える部分を把握しやすくなると同時に、訂正箇所を適切に把握し、よりよくするためにはどうすればよいかを、周囲の率直な意見を取り入れながら訂正できるという利点が見られ、紙面による提出と比較し、生徒がより効率的に作業を進めることができる。

また、教師側としても、生徒のつまづきや理解度を画面上で把握しやすくなり、つまづきに対して的確な助言がしやすくなるとともに、生徒の学びや提出に至るまでの過程の見返しを容易に確認することができ、適切な評価をしやすくなるといった利点も見られる。