

家 庭

1 学習指導及び学習評価の改善・充実

(1) 生徒の主体的な学びを実現する学習指導の工夫

これからの我が国を担う子どもたちは、少子化・高齢化、グローバル情勢の混迷、生成 AI 等デジタル技術の発展等、社会や経済の先行きに対する不確実性が、これまでになく高く、激しい変化が止まることのない時代を生きることになる。このような中、子どもたちには、次のようなことが求められる。



(「諮問のポイント：詳細版」初等中等教育における教育課程の基準等の在り方について

(令和 6 年 12 月 25 日中央教育審議会諮問))

我が国の初等中等教育は、質の高い教師の努力と熱意に支えられ、大きな成果を上げ続けている。一方で、様々な課題が顕在化しており、その一つとして、学ぶ意義を十分に見いだせず、主体的に学びに向かうことができていない子どもが多くなっているとの指摘もある。

主体的・対話的で深い学びの実現に向けた授業改善を進める際は、次のような視点を意識することが重要である。

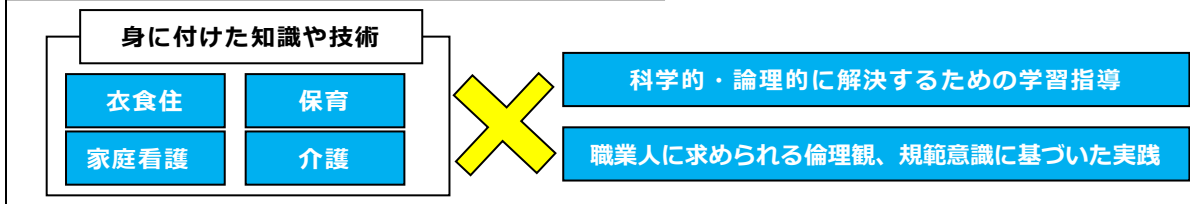
		学習内容	
生徒が学習の見通しを立てられるように、年間計画や単元、授業をデザインしているか？	導入	生徒が学ぶことに興味や関心がもてる内容となっているか？ 実生活への活用を図ることができる学習内容となっているか？	展開の場面で設定する場合もある
	展開	生徒が自身の家庭生活や地域の生活と結び付けて、生活上の問題を見だせる内容となっているか？ 見いだした問題の解決方法を考え、計画を立てて実践できるようにしているか？	
	まとめ	生徒が自身の学習内容や、学習活動を振り返る機会を設定しているか？	

家庭科で目指す資質・能力の育成

教科「家庭」の学習指導における主体的な学びの視点とは、現在を起点に生涯を見通して、家族・家庭や地域、社会の課題を発見し、その解決に取り組むとともに、学習の過程を振り返り、次の学習に主体的に取り組む態度を育む学びの視点である。そのため、学習した内容を実際の生活や地域社会で生かす場面を設定し、よりよい社会の構築等のために自ら社会に参画し、貢献できる存在であることを認識し、活動に取り組むことなどが考えられる。

専門教科「家庭」の学びでは、科学技術や産業の発展に主体的に対応できる人間の育成を目指しており、各科目においては、生徒が主体的に課題を発見し、解決する学習を進める際には、次のような学習指導の工夫が求められる。

課題解決型の学習を実施する際のポイント

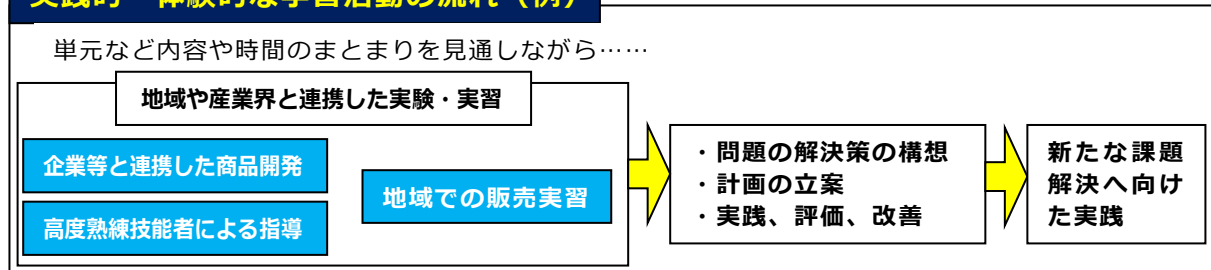


授業では、生徒が学習を振り返る場面を設定し理解できたか、又は、できなかったかを自己分析することで、知識や技術を高めるとともに、どうすればできるようになるかについて自己調整して学習に向かうよう、生徒の実態に応じて指導することが大切である。例えば、ファッションや食品関係等、家庭に関する産業現場の見学においては、事前に設定した課題や問いを視点に、学習した産業の仕組みや特徴についてポートフォリオとしてまとめ、振り返りを行うことで、各関連産業の魅力や抱える課題、課題解決の方策等について、実践的に学習するといった授業の工夫が考えられる。

(2) 「主体的に学習に取り組む態度」の評価の工夫

専門教科「家庭」においては、社会を支え産業の発展を担う職業人として必要な資質・能力の育成に向けて、単元など内容や時間のまとまりを見通して、生徒の主体的・対話的で深い学びの実現を図ることが大切である。その際、家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、専門的な知識と技術などを相互に関連付けて、生徒により深く理解させることや、地域や社会の生活の中から問題を見いだして解決策を構想し、計画を立案し実践、評価、改善して新たな課題解決に向かう過程を重視した実践的・体験的な学習活動の充実を図ることが求められている。

実践的・体験的な学習活動の流れ（例）



例えば、科目「生活産業基礎」では、企業訪問や社会人講話を取り入れた授業を実践することで、生徒が産業の現状や課題について具体的に学習した後、産業界関係者等との対話や課題解決の方法などの発表や振り返りを通じて、社会にとってよりよい製品やサービスを創造するためにはどうすればよいかを考え、商品化を目指すといった授業が可能となる。その際、以下に示した「主体的に学習に取り組む態度」のポイントを踏まえ、教員が生徒の成長を見取り、主体的に学習に取り組む態度を評価することが考えられる。

【「主体的に学習に取り組む態度」の評価規準を作成する際の評価項目と内容の例】

評価項目	内容
粘り強さ	生徒が、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。
自らの学習の調整	生徒が、粘り強い取組の中で自らの学習を調整しようとしている。
職業人としての実践的な態度	生徒が、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もうとしている。

2 指導と評価の計画例

○ 「フードデザイン」の計画例

生徒が ICT や生成 AI を効果的に活用することで、課題の発見とその解決に向けて主体的に学び、他者と関わり、実践的・体験的な学習活動を通じて思考を深めることが可能となる。科目「フードデザイン」において、生徒が自宅にある保存食品を活用し、災害時に調理可能な献立を主体的に作成し、他者と協働しながら実践する授業について示す。

ア 単元の目標

- (ア) 災害時に必要となる保存食品の特徴や条件を理解し、保存食品を活用して安全に調理を行うことができる。
- (イ) 災害時の食生活における制約や課題を踏まえ、献立の作成や調理に協働的に取り組むとともに、実践を通して、災害時の食生活の課題について考え、表現することができる。
- (ウ) 災害食に関する学習を通して、自身や家族の生活、健康に関わる課題に気づき、その解決に向けて主体的かつ協働的に行動しようとする。

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
災害時に必要となる保存食品の特徴や条件を理解し、保存食品を活用して安全に調理を行っている。	災害時の食生活における制約や課題を踏まえ、献立の作成や調理に協働的に取り組むとともに、実践を通して、災害時の食生活の課題について考え、表現している。	災害食に関する学習を通して、自身や家族の生活、健康に関わる課題に気づき、その解決に向けて主体的かつ協働的に行動しようとしている。

ウ 単元の指導と評価の計画（全4時間）


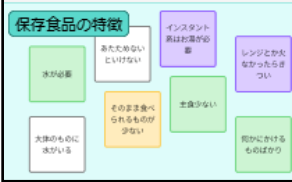
次 【時間】	ねらい、学習活動等	重 点	記 録	備考 (生徒のB規準)
1 【1時間】	【ねらい】 災害時の食生活に目を向け、限られた条件で工夫した献立を協働して作成しようとする。 【学習活動】 災害時の食生活の課題を見だし、自宅にある保存食品を使用し、グループで災害食の献立を考案する。	主	○	災害時の食生活の課題を見だし、限られた食材で工夫した献立を協働して作成しようとしている。
2～3 【2時間】	【ねらい】 周囲と協力し、考案した災害食を適切に調理する。また、調理を振り返り、災害時の食生活の課題を理解する。 【学習活動】 災害時の条件を想定し、制約のある環境における調理を実践する。また、調理、試食、片付けの一連の流れから、気付いた課題を共有する。	知		計画した災害食の献立に基づいて適切に調理し、災害時の食生活の課題について理解している。
4 【1時間】	【ねらい】 災害食の調理を通じて深めた災害時の食生活の学びを日常生活に当てはめ、必要な保存食品を検討し、今後の行動提案として表現する。 【学習活動】 「この生活が続いたら？」という問いを設定し、栄養や心身への影響を考察する。保存食品の見直しやローリングストック、家族への学習内容の共有など、生活への行動提案をまとめる。	思	○	学習を生かし、今後の生活に必要なと考えられる保存食品と行動について、まとめている。

エ 学習指導案（1時間目／4時間中）

1 本時の目標

- (1) 災害時の食生活における制約を踏まえ、自宅の保存食品を活用した献立案をグループで意見交換しながらまとめることができる。
- (2) 自宅の保存食品を調べ、他者の意見を参考にしながら、災害時に保存食品を災害食として生かそうとしている。

2 本時の展開

過程	学習内容	生徒の学習活動	評価規準	指導上の留意点
導入	<ul style="list-style-type: none"> 保存食品の共有 本時のねらいの確認 	<ul style="list-style-type: none"> 自宅にある常温保存食品を「ホワイトボードツール」に記入し、共有する。 本時のねらいを確認する。 		<p>ホワイトボードツールを活用して、どの生徒も意見が出しやすいようにする。</p>
展開	<ul style="list-style-type: none"> 保存食品の特徴や調理時の条件 災害時のライフラインを考慮した献立の作成 生成AIの活用 	<ul style="list-style-type: none"> 保存食品の特徴や調理時の条件について考え、「ホワイトボードツール」に記入する。 災害によるライフライン等の制約を考えて献立を作成しようとしている。 生成AIを活用し、作成した献立に足りない視点を加え、検証して考えを深める。 献立案をまとめる。 	 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> 自宅の保存食品を調べ、他者の意見を参考にしながら、災害時に生かそうとしている。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> 他者の意見を参考にし、災害時の制約や必要な栄養バランスを意識した献立を考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 災害に遭遇した際の生活課題について想定しながら、不足及び必要となる栄養素や、調理方法を考えるよう促す。 ガスや電気が供給されない場合も想定して献立を作成するよう促す。 <p>生成AIの活用、検証</p>
まとめ	<ul style="list-style-type: none"> 本時のまとめ 次時の学習内容の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 本時の振り返り 次時の内容について伝える。 	<p>次時は本時に考案した献立を調理し、災害時の食生活の課題について理解する。</p>	

オ 学習の進め方や学習評価の工夫

(ア) 「ホワイトボードツール」の活用

本单元では、生徒が学びを振り返り、次の学習に生かすことができる学習過程の工夫として、次の2つの場面で「ホワイトボードツール」を活用し、生徒の個人思考やグループワークでの協議内容、ワークシートへの記述など、学習活動の全てを一元的に可視化し、共有して学習を進めた。

① 自宅にある保存食品の記入（主体的に学習に取り組む態度）

自宅にある保存食品を事前に調べて可視化することで、災害時の食を自分事として捉え、災害時に生かすことができるきっかけとする。

②グループで献立の考案（思考・判断・表現）

災害時の制約を想定しながら、保存食品を活用した献立を考案する。

【「ホワイトボードツール」の例】

自宅にあった保存食品

レトルトカレー	グラノーラ	わかめ	さば水煮缶	韓国のみ
レトルトのミートソース	レトルトご飯	パスタ	切り干し大根	ひじき
魚肉ソーセージ	レトルトのミートソース	まーぼーはるさめ	レトルトのミートソース	カップ麺
パックご飯	ツナ缶	インスタント味噌汁	カレー粉	ふりかけ

保存食品の特徴

- 水が必要
- あたためないといけない
- そのまま食べられるものが少ない
- 大体のものに水がいる
- インスタント系はお湯が必要
- 主食少ない
- レンジとか火がなかったらきつい
- 何かにかけるものばかり

災害時の状況・調理の条件

- 電気・ガス・水道の停止
- 使用できるもの
 - カセットコンロ・・・1台
 - カセットボンベ・・・1本 (60～90分)
 - 飲料水・・・・・・2L
 - ポリエチレン袋
 - 調味料
 - その他調理器具

献立

使用する食品・使用理由

調理方法

栄養バランスへの配慮

1枚の「ホワイトボードツール」に単元の全資料を集約することで、学習過程を継続的に振り返ることができ、さらに思考した過程と学習内容のつながりを明確にすることができる。これにより、自己の成長を実感しやすくし、主体的な学びを促進することが可能となる。

多様な思考を1つの画面に集約し、協働的な学びを支援することができる。

【本時の評価表】

評価の観点	A	B	C
思考・判断・表現	他者と意見を共有しながら、災害時の制約や必要な栄養バランスを踏まえ、多角的な視点から献立を考えることができる。	他者の意見を参考にし、災害時の制約や必要な栄養バランスを意識した献立を考えることができる。	災害時の献立を考えることができない。
主体的に学習に取り組む態度	自宅の保存食品を調べ、他者の意見を参考にしながら、気付いた災害時の課題の解決策を、今後の生活に生かそうとしている。	自宅の保存食品を調べ、他者の意見を参考にしながら、災害時に生かそうとしている。	自宅の保存食品を調べず、災害時に生かそうとする姿勢が見られない。

「評価C」と判断される生徒への手立ての例

【思考・判断・表現】

- ・他者からどのような意見が出たかを振り返り、意見を取り入れるようにする。

【主体的に学習に取り組む態度】

- ・他者の意見を基に、自宅の保存食品を今後どのように活用できるか考えながら、課題に取り組むよう促す。

(イ) 生成 AI の活用


本時では、グループワークで考えた献立案から足りない視点を見付け検証するなど、考えを深める目的で生成 AI を活用している。

【生成 AI の例】

生成 AI はあくまで補助的なツールであり、生徒の主体的な学びを支援しながら思考の幅を広げる目的で活用する。

以下の献立について、災害時のライフラインの状況や栄養バランスの面から見て、足りない視点や改善点があれば教えてください。

- ① 保存米+ツナ缶+ふりかけ
- ② おかゆ+インスタントみそ汁+わかめ
- ③ カップ麺+大豆缶+のり



生成AIに質問する際には、答えではなく、ヒントを求めるように指導する。

① 保存米+ツナ缶+ふりかけ
エネルギーやたんぱく質はある程度確保できているが、ビタミンやミネラル、食物繊維が不足しやすい。どの栄養素が足りないか考えてみよう。

② おかゆ+インスタントみそ汁+わかめ
消化に良くミネラルも摂取できるが、エネルギーやたんぱく質が不足している可能性がある。足りない栄養素について考えてみよう。

③ カップラーメン+大豆缶+のり
たんぱく質は意識しているが、野菜が少なく塩分が多いかもしれない。健康面で気をつけるべきことは何か考えてみよう。