

「指導と評価の一体化」のための学習評価に関する参考資料(小学校, 中学校)

第3編 単元(題材)ごとの学習評価について(事例)

【案】

第1章 「内容のまとめりごとの評価規準」の考え方を踏まえた評価規準の作成

- 1 本編事例における学習評価の進め方について
- 2 題材の評価規準の作成のポイント

第2章 学習評価に関する事例について

- 1 事例の特徴
- 2 各事例概要一覧

事例

第1章 「内容のまとまりごとの評価規準」の考え方を踏まえた評価規準の作成

1 本編事例における学習評価の進め方について

各教科の単元（題材）における観点別学習状況の評価を実施するに当たり、まずは年間の指導と評価の計画を確認することが重要である。その上で、学習指導要領の目標や内容、「内容のまとまりごとの評価規準」の考え方等を踏まえ、以下のように進めることが考えられる。なお、複数の単元（題材）にわたって評価を行う場合など、以下の方法によらない事例もあることに留意する必要がある。

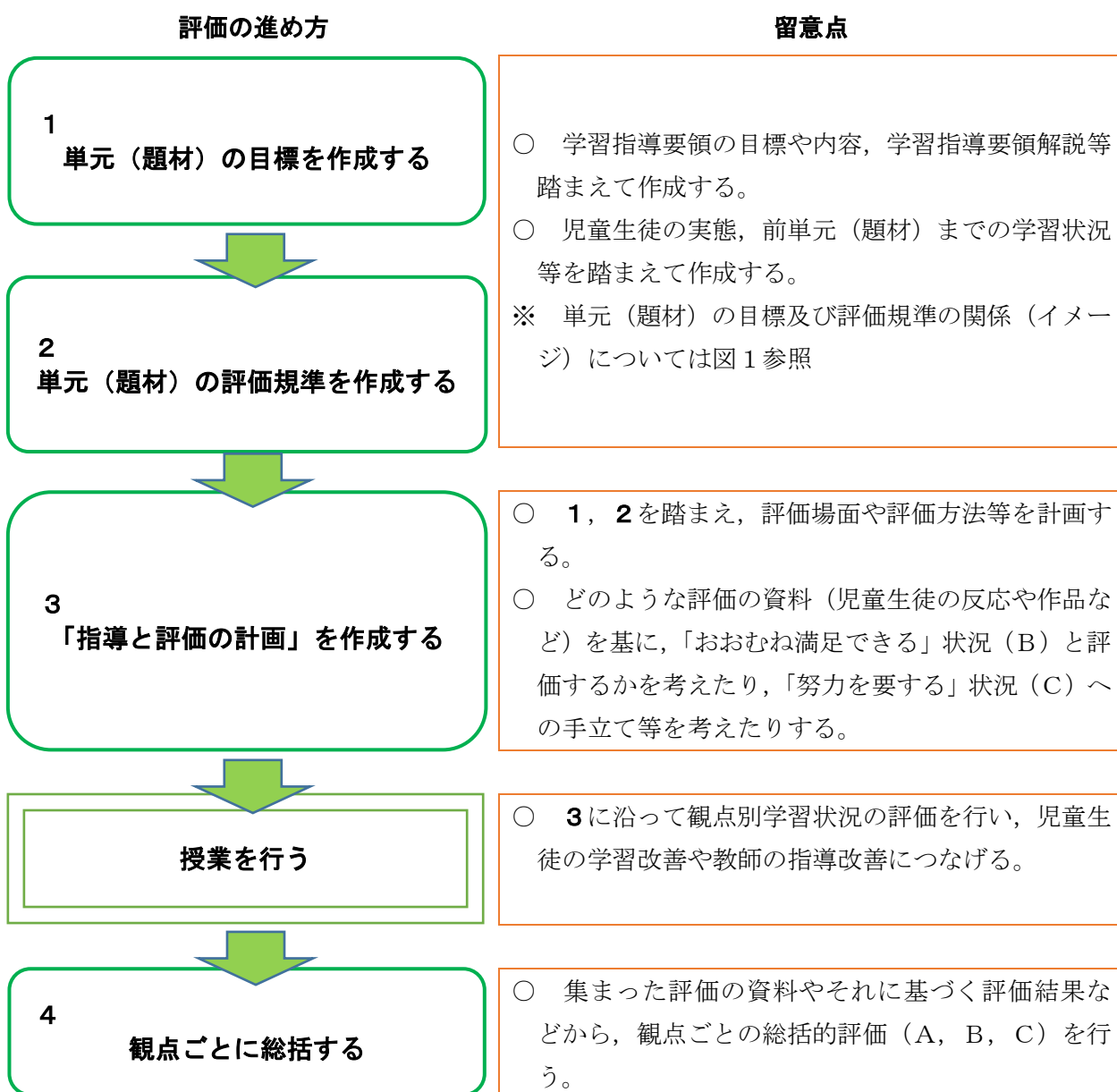
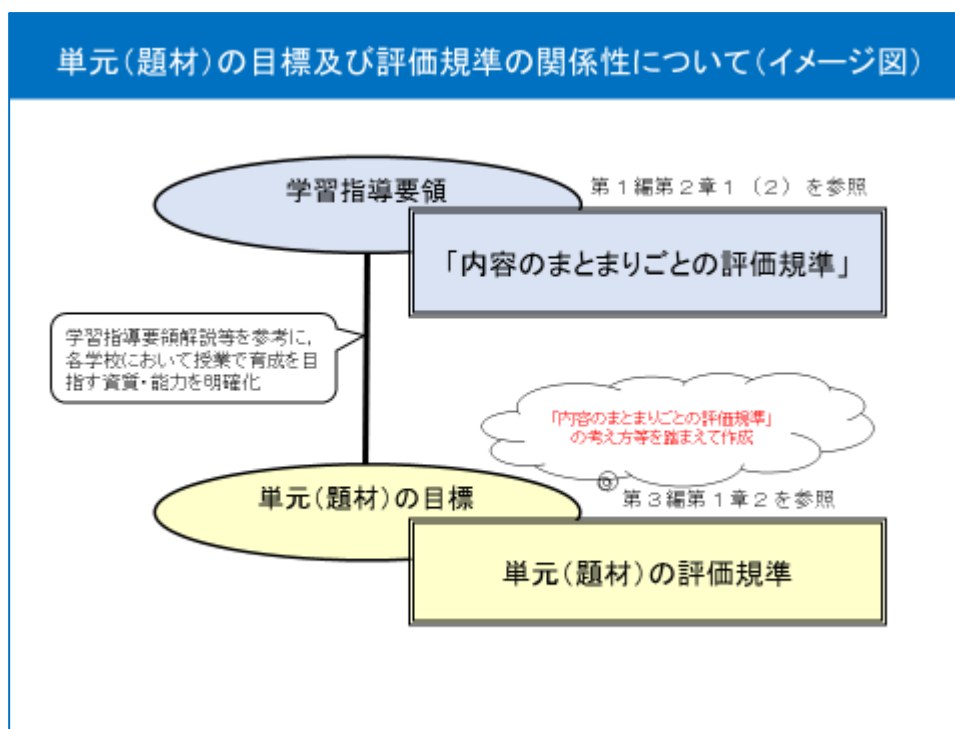


図 1



※ 調整中

2 題材の評価規準の作成のポイント

家庭科においては、学習指導要領の各項目に示される指導内容を指導単位にまとめて組織した題材を構成し、教科目標の実現を目指している。題材の設定に当たっては、各項目及び各項目に示す指導事項との関連を見極め、相互に有機的な関連を図り、系統的及び総合的に学習が展開されるよう配慮する必要があるとともに、各項目に配当する授業時数と履修学年については、児童や学校、地域の実態等に応じて、各学校において定めることとしている。そのため、実際の指導に当たっては、履修学年を踏まえて、「題材の目標」及び「題材の評価規準」を作成した上で、学習指導要領解説等の記述を参考にするなどして、「題材の評価規準」を学習活動に即して具体化することが必要となる。

本事例編では、「内容のまとまりごとの評価規準」の考え方を踏まえた、「題材の目標」及び「題材の評価規準」の作成の仕方等について、事例1 題材「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁（第5学年）」を例として示す。

（1）題材の検討

学習指導要領に基づき、解説を参考に、各内容の特質を踏まえるとともに、児童の発達の段階等に応じて、効果的な学習が展開できるよう、内容「A家族・家庭生活」から「C消費生活・環境」までの各内容項目や指導事項の相互の関連を図ることが重要である。その上で、指導する内容に係る学校、地域の実態、児童の興味・関心や学習経験を踏まえ、より身近な題材を設定するよう配慮する。

【題材を検討する際の配慮事項等の例】

参考資料P●● 事例1 「B衣食住の生活」の「食生活」における2学年間を見通した題材配列と指導内容を参照



【設定した題材の例】

題材名：おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁（第5学年）

（2）題材の目標の設定

題材の目標は、学習指導要領に示された教科の目標並びに題材で指導する項目及び指導事項を踏まえて設定する。

なお、以下に示した目標は、参考資料P●● 事例1「B衣食住の生活」の「食生活」における2学年間を見通した題材配列と指導内容を参照し、「B衣食住の生活」の(1)「食事の役割」のA、(2)「調理の基礎」のA(ア)、(イ)、(ウ)及びイの指導事項の関連を図って設定している。

【題材：おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁（第5学年）】

- (1) 食事の役割と食事の大切さ、我が国の伝統的な配膳、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。
- (2) おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現する

などして課題を解決する力を身に付ける。

- (3) 家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返ったりして生活を工夫し、実践しようとする。

(3) 題材の評価規準の設定

題材の評価規準は、「内容のまとまりごとの評価規準(例)」から題材において指導する項目及び指導事項に関係する部分を抜き出し、評価の観点ごとに具体化、整理・統合するなどして作成する。

以下は、題材「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁を作ろう(第5学年)」の「題材の評価規準」であり、「B衣食住の生活」の(1)「食事の役割」のAと(2)「調理の基礎」のA(ア)、(ウ)、(オ)及びイの「内容のまとまりごとの評価規準(例)」を参考に設定している。

【題材「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁(第5学年)」の評価規準の検討例】

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
内容のまとまりごと の評価規準 (例)	B(1)ア 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと <u>食事の仕方</u> について理解している。	B(2)イ おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。
	B(2)ア(ア) 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 B(2)ア(ウ) <u>材料に応じた洗い方</u> 、 <u>調理に適した切り方</u> 、 <u>味の付け方</u> 、 <u>盛り付け</u> 、 <u>配膳及び後片付け</u> を理解しているとともに、適切にできる。		家族の一員として、生活をよりよくしようと、 <u>調理の基礎</u> について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。
	B(2)ア(オ) 伝統的な日常食である米及びみそ汁の調理の仕方を理解しているとともに、適切にできる。		

題材の評価基準	・食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。 ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・我が国の伝統的な配膳の仕方について理解していると同時に、適切にできる。 ・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解していると同時に、適切にできる。	おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。
---------	---	--	---

※下線部は「内容のまとまりごとの評価基準（例）」と「題材の評価基準」の記載が異なる部分を示す。なお、「内容のまとまりごとの評価基準（例）」に記載されているが、「題材の評価基準」に記載されていない部分については、参考資料P●● 事例1「B衣食住の生活」の「食生活」における2学年間を見通した題材配列と指導内容を参照しており、本題材で重点を置くもの(◎)に留意して評価基準を作成している。

(4) 題材の評価基準の学習活動に即した具体化の検討

①「内容のまとまりごとの評価基準(例)」の具体化の検討

授業において評価を行う際には、学習指導要領家庭における各内容の各指導事項が2学年をまとめて示されていることから、「題材の評価基準」を学習活動に即して具体化する必要がある。

そこで、「題材の評価基準」の基となっている「内容のまとまりごとの評価基準（例）」を、次のポイントに留意して具体化する。

【『内容のまとまりごとの評価基準（例）』を具体化した例』を作成する際のポイント】

○「知識・技能」のポイント

- ・「知識・技能」については、内容のまとまりごとの評価基準（例）の作成において述べたように、その文末を、「～を（～について）理解している」、「～を（～について）理解していると同時に、適切にできる」として、評価基準を作成する。

※「A家族・家庭生活」の(1)については、その文末を「～に気付いている」として、評価基準を作成する。

○「思考・判断・表現」のポイント

- ・「思考・判断・表現」については、基本的には、内容のまとまりごとの評価基準（例）の作成において述べたように、教科の目標の(2)に示されている学習過程に沿って、各題材において、

次に示す四つの評価規準を設定し、評価することが考えられる。ただし、これらの評価規準は、各題材の構成に応じて適切に位置付けることに留意する必要がある、

- ・具体的には、①日常生活の中から問題を見いだし、解決すべき課題を設定する力については、その文末を「～について問題を見い出して課題を設定している」、②課題解決の見通しをもって計画を立てる際、生活課題について自分の生活経験と関連付け、様々な解決方法を考える力については、その文末を「～について（実践に向けた計画を）考え、工夫している」、③課題の解決に向けて実践した結果を評価・改善する力については、その文末を「～について、実践を評価したり、改善したりしている」、④計画や実践について評価・改善する際に、考えたことを分かりやすく表現する力については、その文末を「～についての課題解決に向けた一連の活動について、考えたことを分かりやすく表現している」として、評価規準を設定することができる。

○「主体的に学習に取り組む態度」のポイント

- ・「主体的に学習に取り組む態度」については、「思考・判断・表現」と同様に、基本的には、内容のまとまりごとの評価規準（例）の作成において述べたように、各題材の学習過程において三つの側面から評価規準を設定し、評価することが考えられる。ただし、これらの評価規準は、各題材の構成に応じて適切に位置付けることに留意する必要がある。
- ・具体的には、①粘り強さについては、その文末を「～について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている」、②自らの学習の調整については、その文末を「～について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている」として、評価規準を設定することができる。③実践しようとする態度については、その文末を「～について工夫し、実践しようとしている」として、評価規準を設定することができる。

上記作成する際のポイントにしたがって、「B衣食住の生活」の(2)「調理の基礎」の『内容のまとまりごとの評価規準（例）』を具体化した例」を示す。

【「B衣食住の生活」の（２）「調理の基礎」】

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
内容のまとまりごと	・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解しているとともに、適切にできる。 ・材料に応じた洗いや、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付け	・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について問題を見い出して課題を設定している。 ・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について考え、工夫している。 ・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について、実践を評価したり、改善したりしている。	・家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。

評価規準（例）を具体化した例	<u>を理解しているとともに、適切にできる。</u> ・材料に適したゆで方、いため方を<u>理解しているとともに、適切にできる。</u> ・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を<u>理解しているとともに、適切にできる。</u> ・だしのととり方 ・実の切り方 ・実の入れ方 ・みその扱い方	・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方についての課題解決に向けた一連の活動について、考えたことを分かりやすく表現している。	・家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎について工夫し、実践しようとしている。
-----------------------	--	--	---

② 題材の評価規準を学習活動に即して具体化

上記に示した「B衣食住の生活」の(2)「調理の基礎」の『内容のまとまりごとの評価規準(例)』を具体化した例」を基に、学習指導要領解説における記述を参考に学習活動に即して、具体的な評価規準を設定する。以下は、事例1 題材「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんのみそ汁(第5学年)」を例に示したものである。

これらを設定することにより、授業の目標に照らして児童の学習状況を把握することができる。

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
B(1)	・食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。		・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。
B(2)	・米飯の調理に必要な米や水の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ・みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ・我が国の伝統的な配膳の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ・米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを	・おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見だし課題を設定している。 ・おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画について考え、工夫している。 ・おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について実践を評価したり、改	・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。 ・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。

	理解している。	善したりしている。 ・おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方についての課題解決に向けた一連の活動について考えたことを分かりやすく表現している。	
--	---------	--	--

第2章 学習評価に関する事例について

1 事例の特徴

第1編第1章2（4）で述べた学習評価の基本的な方向性を踏まえつつ、平成29年改訂学習指導要領の趣旨・内容の徹底に資する評価の事例を示すことができるよう、本参考資料における各教科の事例は、原則として以下のような方針を踏まえたものとしている。

○ 単元（題材）に応じた評価規準の設定から評価の総括までとともに、児童生徒の学習改善及び教師の指導改善までの一連の流れを示している

本参考資料で提示する事例は、いずれも、単元（題材）の評価規準の設定から、最終的に学習過程で得た評価情報を総括するまでとともに、評価結果を児童生徒の学習改善や教師の指導改善に生かすまでの一連の学習評価の流れを念頭においたものである。なお、各教科とも事例の一つは、この一連の流れを特に丁寧に示している。

○ 観点別の学習状況について評価する時期や場面の精選について示している

報告や改善等通知では、学習評価については、日々の授業の中で児童生徒の学習状況を適宜把握して指導の改善に生かすことに重点を置くことが重要であり、観点別の学習状況については、毎回の授業ではなく原則として単元や題材など内容や時間のまとまりごとに、それぞれの実現状況を把握できる段階で行うなど、その場면을精選することが重要であることが示された。このため、観点別の学習状況について評価する時期や場面の精選について、「指導と評価の計画」の中で、具体的に示している。

○ 評価方法の工夫を示している

各教科・科目の評価の中で、ワークシートや作品などの評価材料をどのように活用したかなど、教科の特性に応じて、評価方法の多様な工夫について示している。

2 各事例概要一覧

事例1 キーワード 指導と評価の計画から評価の総括まで 「知識・技能」の評価

「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」(第5学年)

本事例は、「B衣食住の生活」の(1)「食事の役割」のアと(2)「調理の基礎」のア(ア), (ウ), (エ)及びイとの関連を図った題材である。伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理について、おいしく作るための課題を設定し、解決に向けて取り組む一連の学習過程について、題材の指導と評価の計画を示すとともに、観点ごとの配慮事項、観点別評価の総括の考え方などを示している。調理の知識・技能については、技能の裏づけとなる知識について指導に生かす評価と記録に残す評価の機会を設定し、評価方法や評価の時期について示している。

事例2 キーワード 「思考・判断・表現」の評価

「冬のあったかエコライフを工夫しよう」(第5学年)

本事例は、「B衣食住の生活」の(4)「衣服の着用と手入れ」アの(ア)「日常着の快適な着方」及びイと(6)「快適な住まい方」アの(ア)「季節の変化に合わせた住まい方」及びイ、「C消費生活・環境」の(2)「環境に配慮した生活」のア及びイの関連を図った題材である。冬を暖かく快適に過ごすための着方や住まい方の課題を設定し、解決に向けて取り組む一連の学習過程における「思考・判断・表現」の評価方法や評価の時期について示している。

事例3 キーワード A(4)に係る「思考・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」の評価

「家族で協力、わが家のお正月を気持ちよく迎えよう」(第5学年)

本事例は、「A家族・家庭生活」の(2)「家庭生活と仕事」に関する2つの題材を基礎とし、「B衣食住の生活」、「C消費生活・環境」との関連を図ったA(4)「家族・家庭生活についての課題と実践」の題材である。わが家のお正月を気持ちよく迎えるための家庭の仕事について、各自が課題を設定し、計画を立てて実践し、評価・改善する学習活動における「思考・判断・表現」及び「主体的に学習に取り組む態度」の評価方法及び評価の時期について示している。併せて、A(2)「家庭生活と仕事」に関する2つの題材で「主体的に学習に取り組む態度」を継続的に評価することについても示している。

事例4 キーワード 複数題材にわたる「主体的に学習に取り組む態度」の評価

「地域の人となかよし交流大作戦」(第6学年)

本事例は、「A家族・家庭生活」の(3)「家族や地域の人々との関わり」ア(イ)及びイにおける高齢者など地域の人々との関わりに関する題材を扱った後に、それを基礎として、地域の人々との関わりを深めるために、グループで課題を設定し、計画を立てて実践するA(4)「家族・家庭生活についての課題と実践」に関する題材を続けて位置付けている。この2つの題材を通して、「主体的に学習に取り組む態度」を継続的に評価する方法及び評価の時期について示している。

家庭科 事例 1

キーワード 指導と評価の計画から評価の総括まで 「知識・技能」の評価

題材名

おいしく作ろう

伝統的な日常食 ごはんとみそ汁

内容のまとめ

第5学年 「B衣食住の生活」(1)食事の役割

(2)調理の基礎

この題材は、「B衣食住の生活」の(1)「食事の役割」のアと、(2)「調理の基礎」のア(ア)、(ウ)、(オ)及びイとの関連を図っている。「おいしいごはんとみそ汁の作り方を探ろう」という課題を設定し、「健康」や「生活文化の大切さへの気付き」の視点から、伝統的な日常食である米飯やみそ汁の調理の仕方を身に付けるとともに、課題を解決する力や自分と家族の食生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度、生活文化を大切にしようとする態度を養うことをねらいとしている。

本事例は、下記の2学年間を見通した題材配列表の2つ目の題材であり、指導と評価の計画から評価の総括までと「知識・技能」の評価について具体的に示している。

「B衣食住の生活 (2)調理の基礎」の「食生活」における2学年間を見通した題材配列と指導内容

学年			第5学年		第6学年	
題材			1 ゆでて作ろう わたしの温野菜サラダ	2 おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁	3 いためて作ろう 朝食のおかず	4 家族と食べよう 休日ランチ
時間			8	10	11	12
指導項目	(1)食事の役割			ア		ア イ
	(2)調理の基礎		ア(イ)(エ) イ	ア(ア)(ウ)(オ) イ	ア(ア)(ウ)(エ) イ	ア(ア)(ウ)(エ) イ
	(3)栄養を考えた食事		ア(ア)		ア(ア)(イ)(ウ) イ	ア(イ)(ウ) イ
	その他の内容					C(1) ア(イ) イ
実習題材			青菜のおひたし ゆでじゃがいも 温野菜サラダ	米飯 みそ汁(大根、油あげ、ねぎ 他)	三色野菜いため オリジナル野菜 いため	ゆでる調理、いためる調理
(2)調理の基礎	ア(ア)	材料の分量	◎	◎	○	○
		手順	◎	◎	○	○
		調理計画		◎	◎	◎
	ア(イ)	用具や食器の安全で衛生的な取扱い	○	○	◎	○
		加熱用調理器具の安全な取扱い	◎	○	○	○
	ア(ウ)	洗い方	◎		◎	
		切り方	◎	○	◎	
		味の付け方			◎	
		盛り付け	◎		◎	
		配膳		◎		
	ア(エ)	後片付け	◎		◎	
		ゆで方	◎			◎
	ア(オ)	いため方			◎	◎
		米飯		◎(米の洗い方、水加減、吸水時間、火加減、加熱時間)		
		みそ汁		◎(だしのとり方、実の入れ方、みその扱い方)		

◎は重点を置くもの

1 題材の目標

- (1) 食事の役割と食事の大切さ、我が国の伝統的な配膳、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。
- (2) おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。
- (3) 家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返ったりして生活を工夫し、実践しようとする。

2 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
・食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。 ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・我が国の伝統的な配膳の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解しているとともに、適切にできる。	おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。

※「内容のまとめりごとの評価規準」の具体については、第3編〇ページを参照する。

3 指導と評価の計画（10時間）

- | | |
|-------------------------------|-----|
| [1] 自分の食事を見つめよう | 1時間 |
| [2] おいしいごはんのみそ汁を作ろう | 5時間 |
| [3] 家族と食べるおいしいごはんオリジナルみそ汁を作ろう | 4時間 |

小 題 材	時 間	ねらい・学習活動	評価規準・評価方法		
			知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
自分の食事を見つめよう	1	○食事の役割と日常の食事の大切さについて理解するとともに、米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解することができる。 ・日常の食事を振り返り、食事の役割について話し合う。 ・外国の食卓と日本の食卓の写真を比較し、米飯とみそ汁を日常的に食べている理由や米飯とみそ汁のよさについて考える。	①食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。 ・学習カード ＊ペーパーテスト ②米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解している。 ・学習カード		
	2	○米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見いだし、おいしく食べるための課題を設定することができる。 ・DVDや家庭で調べてきたことをもとに、米飯とみそ汁の調理の仕方について、疑問に思ったことなどを発表する。		①おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見いだして課題を設定している。	

		・米飯（水加減が異なるもの）とみそ汁（だしの有無）を試食し、気付いたことを発表する。 ・おいしく食べるために、米飯とみそ汁の調理の仕方について追究する課題を設定する。 おいしいごはんのみそ汁の作り方を探ろう		・行動観察 ・学習カード	
おいしいごはんのみそ汁を作ろう	3	○日本の伝統的な日常食である米飯の調理や配膳の仕方について理解し、適切に炊飯や配膳ができる。	③米飯の調理に必要な米や水の分量や計量、調理の仕方について理解しているととともに、適切にできる。	・学習カード ・行動観察	
	4	・グループで鍋を用いて炊飯し、米の変化を観察し、記録する。 ・みそ汁の絵カードとともに配膳し、試食する。 ・確認テストにより、米や水の分量、米飯の調理の仕方（炊飯の一連の手順）を振り返る。	④我が国の伝統的な配膳の仕方について理解しているととともに、適切にできる。		
	5	○日本の伝統的な日常食であるみそ汁の調理について理解し、適切に調理することができる。（ペア調理）	⑤みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、調理の仕方について理解しているととともに、適切にできる。	指導に生かす評価 ・学習カード ・確認テスト【例2】 ・行動観察	①伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・ポートフォリオ【例4】 ・行動観察
	6	・大根、油揚げ、ねぎのみそ汁の実の切り方や入れ方について、実験を観察し、考えたことを発表する。 ・だしのとり方を示範により確認する。 ・ペアでみそ汁を調理する。 ・確認テストにより、みそ汁の調理の仕方を振り返る。			
家族と食べるおいしいごはん	7	○「家族と食べるおいしいごはんオリジナルみそ汁」の「オリジナルみそ汁（試し作り）」の調理計画を考え、工夫することができる。 ・オリジナルみそ汁の条件を確認し、材料の分量、実の取り合わせや切り方を考える。 実の種類 ■加熱して柔らかくする必要があるもの（根菜類など） ■香りを大切にするもの（ねぎ、三つ葉など） ■温めるだけでよいもの（豆腐、わかめなど） ・調理台や加熱用調理器具の効率のよい使い方を確認し、各自が試し作りの調理計画を立てる。	※前時の行動観察や確認テストの結果を指導に生かす。	②おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画について考え、工夫している。 ・調理計画・実践記録表【例3】 ③おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について、実践を評価したり、改善したりしている。 ・調理計画・実践記録表【例3】	※7, 8, 9時間

オリジナルみそ汁を作ろう	8 9	○オリジナルみそ汁の調理(試し作り)をすることができる。(一人調理) ・各自が調理計画に基づき、実習する。(2人1組で実践交流し、相互評価する。) ・気付いたことを実践記録表に記入する。	⑤みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ・ 行動観察 ・ 調理計画・実践記録表	目で適切な評価場面を設定する。 記録に残す評価 ④おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方についての課題解決に向けた一連の活動について、考えたことを分かりやすく表現している。 ・ 行動観察 ※7, 8, 9, 10 時間目で適切な評価場面を設定する。	②伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。 ・ ポートフォリオ ・ 調理計画・実践記録表 ・ 行動観察
	10	○「家族と食べるおいしいごはん」とオリジナルみそ汁」の調理計画を考え、工夫することができる。 ・実習を振り返り、ペアで改善点を確認する。 ・家庭で米飯とオリジナルみそ汁を一人で調理することを想定し、できあがりの時間を考え、調理計画を立てる。 ・グループで交流し、調理計画を改善する。			③伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。 ・ ポートフォリオ ・ 調理計画・実践記録表

*ペーパーテストについては、ある程度の内容のまとまりについて実施する。

4 観点別学習状況の評価の進め方

ここでは、本題材における3観点の評価の進め方について紹介する。

(1) 知識・技能

この題材では、米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることや、食事の役割と日常の食事の大切さ、米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解しているとともに、米飯とみそ汁の調理が適切にできているかなどについて評価する。

1時間目の評価規準①②については、食事の役割や食事の大切さ、米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることについて理解しているかを学習カードの記述内容から評価する。

3, 4時間目の評価規準③については、米飯の調理に必要な米や水の分量、米飯の調理の仕方について理解し、適切にできているかを学習カードの記述内容や行動観察から評価する。評価規準④については、我が国の伝統的な配膳の仕方について理解し、適切にできているかを米飯とみそ汁の配膳の写真〔例1〕から評価する。

5, 6時間目の評価規準⑤については、みそ汁の調理に必要な材料の分量、計量について理解しているかを学習カードの記述内容から評価するとともに、みそ汁の調理の仕方について理解し、適切にできているかを確認テストや行動観察から評価する。みそ汁は2回の調理実習を取り入れ、1回目の基本の

米飯とみそ汁の配膳の写真
〔例1〕



みそ汁（５，６時間目）はペアで調理を行い、「指導に生かす評価」（「努力を要する」状況（Ｃ）と判断される児童への手立てを考えるための評価）とする。２回目のオリジナルみそ汁（８，９時間目）は一人で調理を行い、「記録に残す評価」とする。

確認テストでは、みそ汁の調理に関する一連の調理操作（だしのとり方、実の切り方、入れ方、みその扱い方）だけではなく、なぜそのようにするのか、手順の根拠などを理解しているかどうかを評価する。例えば、〔例２〕の問題では、実の入れ方やみその扱い方について、理由とともに改善策を記述している場合には、「おおむね満足できる」状況（Ｂ）と判断した。その際、「努力を要する」状況（Ｃ）と判断される児童に対しては、７時間目の「家族と食べるおいしいごはん」とオリジナルみそ汁」の調理計画を立てる際に、みそ汁の調理の手順を再確認したり、実の切り方を図や写真を用いて提示したりするなど、個に応じた指導を工夫する。

確認テスト〔例２〕の一部

問題 D さんは、次のようにみそ汁を作りましたが、おいしくできあがらず、がっかりしています。どうしたらおいしくできるかについて、理由とともに D さんに説明しましょう。

<実と切り方>

・ねぎ（厚さ 2mm の小口切り） ・油あげ（はば 1cm のたんざく切り） ・大根（厚さ 5mm のいちょう切り）

<手順>

にぼしでだしをとった後、分量のみそをなべに入れて、さいばしで混ぜました。その後、ねぎ、油あげを入れて 2 分ほどにてから、大根を入れてさらに 1 分にて、火を止め、おわんにそそぎました。

D さんへの説明

- ・火が通りにくい大根、油あげの順に入れる。
- ・実に火が通ったらみそを入れ、香りを損なわないように沸騰したら火を止める。
- ・ねぎは最後に入れ、香りを損なわないようにする。

<知識・技能>⑤
 ※「十分満足できる」状況（Ａ）と判断した児童の具体的な例

・・・・・・・・みそを入れるときは、だし汁で溶かしてから、鍋に入れるといいよ。

実の入れ方やみその扱い方に加え、みそを溶いて入れることについても具体的に記述していることから（Ａ）と判断した。

８，９時間目の評価規準⑤については、「記録に残す評価」とし、みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量，調理の仕方について理解し，適切にできているかをオリジナルみそ汁の試し作りの行動観察や調理計画・実践記録表の記述内容から評価する。

（２）思考・判断・表現

この題材では、米飯及びみそ汁の調理における調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定しているか，様々な解決方法を考えているか，実践を評価・改善しているか，考えたことを表現しているか等，課題を解決する力を身に付けているかについて評価する。

２時間目の評価規準①については、米飯及びみそ汁の調理の仕方について、おいしく食べるための課題を設定する場面において行動観察や学習カードの記述内容から評価する。その際、試食をもとに米飯をおいしく調理するための水加減や火加減，みそ汁をおいしく調理するためのだしのとり方や実の切り方，入れ方について適切な課題を設定している場合を「おおむね満足できる」状況（Ｂ）と判断した。

7 時間目の評価規準②については、「家族と食べるおいしいごはんとオリジナルみそ汁」の「オリジナルみそ汁（試し作り）」の調理計画を考え、工夫する場面で、調理計画・実践記録表〔例 3〕の記述内容から評価する。条件に合った実と分量を考えたり、でき上がり時間を想定して、調理台や加熱用調理器具の使い方を工夫したりしている場合を「おおむね満足できる」状況（B）と判断した。その際、「努力を要する」状況（C）と判断される児童に対しては、実の実物見本をもとに一人分の分量を確認したり、調理の手順を考え、シミュレーションしたりするなどして、調理計画を立てることができるようにする。

評価規準③については、例えば、9 時間目の学校での試し作りを振り返る場面など、適切に学習状況を把握できる評価場面を設定し、調理計画・実践記録表の記述内容から評価する。材料や分量、切り方などの調理方法、調理の手順について、適切に自己評価するとともに、家庭実践に向けて、具体的な改善策を記述している場合を「おおむね満足できる」状況（B）と判断した。

評価規準④については、例えば、7 時間目のオリジナルみそ汁（試し作り）の調理計画の作成、8、9 時間目の学校での試し作りや振り返りを評価場面として設定し、行動観察（発表内容）から評価する。

調理計画・実践記録表〔例 3〕の一部

<思考・判断・表現>

家族と食べるおいしいごはんとオリジナルみそ汁を作ろう（調理計画・実践記録表）

わたしの課題		○オリジナルみそ汁：		○ごはん：		
		オリジナルみそ汁		ごはん		
	1人分	() 人分	実の切り方を 絵や言葉で書きましょう	1人分	() 人分	
水	mL	mL		米	g	g
にぼし	g	g		水	mL	mL
みそ	g	g		☐ ごはんは なべで 炊く ☐ ごはんは 炊飯器で 炊く		
実 1						
実 2						
実 3						
調理の手順【オリジナルみそ汁】			【ごはん】			
(試し作り)			(家庭実践)			
0 分						
40 分						

自己評価

★手順どおりに調理できた。(○)

<理由>
手順どおりにできたけれど、乾燥わかめの量が気になった。

★材料の切り方はちょうどよい厚さだった。(△)

<理由>
じゃがいもに火が通るまで時間がかかった。

友達から

★手順どおりに調理できた。(△)

<理由>
きぬさやの色が悪くなってしまったので、入れ方を見直した方がいいよ。

★材料の切り方はちょうどよい厚さだった。(△)

<理由>
かたいじゃがいもがあったよ。

家庭実践に向けて

家庭実践では、じゃがいもに早く火が通るように、厚さ 3 ミリの薄切りにします。

<思考・判断・表現>③

※「十分満足できる」状況（A）と判断した児童の具体的な例

.....じゃがいもに火が早く.....きぬさやは、最後に入れます。乾燥わかめが吸水するとどのくらい増えるのかを調べ、家族の好みを聞いて量を決めます。

自己評価だけでなく相互評価や家族の好みを踏まえて、材料の分量や切り方などの調理方法、調理の手順について具体的な改善策を記述していることから（A）と判断した。

（３）主体的に学習に取り組む態度

この題材では、伝統的な日常食である米飯とみそ汁の調理に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けたり、調理計画を考え、工夫したりする際に粘り強く取り組んでいるか、調理に関する学習の進め方について振り返って試行錯誤するなど、自らの学習を調整しようとしているかについて評価する。さらに、健康の視点から食事の役割を捉え、日常の食事を大切にしようとしているか、日本の伝統的な食文化の大切さに気付き、家庭でも実践しようとしているかなどについて評価する。

評価規準①については、ポートフォリオ（学びの足あと）〔例４〕の記述内容や行動観察から評価する。例えば、３，４時間目に米飯を調理し、基礎的・基本的な知識及び技能を身に付ける場面では、米飯の硬さや焦げ付きの有無などについて確かめ、米飯をよりおいしく作るために、ＤＶＤを視聴したり、家族や友達に確認したりするなどして、自分なりに解決しようとしている場合を「おおむね満足できる」状況（Ｂ）と判断した。その際、「努力を要する」状況（Ｃ）と判断される児童に対しては、米飯をおいしく作るために、うまくいかなかった原因を一緒に考えたり、家族や友達の話の参考にしたりを促す。

評価規準②については、ポートフォリオや調理計画・実践記録表（自己評価）の記述内容及び行動観察から評価する。例えば、３～７時間目の米飯及びみそ汁の調理や「家族と食べるおいしいごはんとオリジナルみそ汁」の調理計画の場面では、確認テストの結果を振り返ったり、調理計画について適切に自己評価したりして、次の学習に向けて取り組もうとしている場合を「おおむね満足できる」状況（Ｂ）と判断した。

なお、評価規準①と②の学びの姿は、相互に関わり合いながら立ち現れることに留意する必要がある。

評価規準③については、ポートフォリオや調理計画・実践記録表の記述内容及び行動観察から評価する。例えば、１１時間目の「家族と食べるおいしいごはんとオリジナルみそ汁」の調理計画を家庭実践につなげる場面では、学習前と学習後の自分を比較し、米飯とみそ汁をおいしく調理できるようになったことを実感し、家庭で実践しようとしている場合や、日本の伝統的な食文化への気付きが深まっている場合を「おおむね満足できる」状況（Ｂ）と判断した。

ポートフォリオ（学びの足あと）〔例４〕の一部（３，４時間目）

学習した日	学んだことができるようになったこと	自己評価 (◎○△)		次の学習に向けて がんばること
		◎や△の理由		
◆月 ○日	おいしいごはんをたくためには、水加減や火加減の調節が大切。米と水の量の関係が分かったし、計量が一人でできるようになった。	自己評価 理由	△ 米飯の調理では、火加減の調節がうまくいかず、こげてしまったから。	なべでごはんをたく時の火加減の調節の仕方をもう一度DVDで調べ、強火、中火、弱火の炎の大きさを確認しようと思います。
				できたら チェック! ☒

＜主体的に学習に取り組む態度＞①

※「十分満足できる」状況（Ａ）と判断した児童の具体的な例

家族にも自分がたいだごはんを食べてもらうために、家族の好みのたき方を聞いて、その火加減を調べたい。

家族がおいしく食べるために、家族の好みを踏まえ、米飯の調理の仕方を粘り強く追及しようとしていることから（Ａ）と判断した。

5 観点別評価の総括

本題材における観点別評価の総括は、次のような手順で行った。

(1) 題材の「学習活動に即した評価規準」に基づいて、行動観察や学習活動内容、調理計画・実習記録表、確認テスト、ペーパーテストなどにより、A、B、Cで観点別の評価を行った。

(2) 「観点ごとの総括」については、(1)で行ったA、B、Cを3、2、1で数値化し、評価の各観点の合計点について満点の85%以上であればA、84～50%であればB、それ未満であればCとする考え方に立って総括した。

＜例：Z児の場合＞ 知識・技能 B B A A A → A 思考・判断・表現 A A A B → A
主体的に学習に取り組む態度 A B B → B

(3) 「題材の総括」については、(2)で行った「観点ごとの総括」のA、B、Cを3、2、1で数値化し、3観点の合計点について、満点の85%以上であればA、84～50%であればB、それ未満であればCという考え方に立って総括した。

＜例：Z児の場合＞

観点ごとの総括 知識・技能A 思考・判断・表現A 主体的に学習に取り組む態度B



題材の総括 **A**

題材名「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁」(補助簿)の例

題材 の 評価 規 準	知識・技能						思考・判断・表現					主体的に 学習に取り組む態度				題材 の 総 括		
	・食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。 ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・我が国の伝統的な配膳の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解しているとともに、適切にできる。						おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。					家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。						
	学習活動に即した評価 規準						①	②	③	④	観点 ごとの 総括	①	②	③	観点 ごとの 総括			
	指導項目						B(1) ア	B(2) ア (イ)	B(2) ア(イ) (ロ)	B(2) ア (ロ)		B(2) ア(イ) (ロ)						
	日付 氏名						／	／	／	／		／	／	／			／	／
	Z	B	B	A	A	A	A	A	A	A	B	A	B	B	A		B	A
X	A	B	B	B	B	B	B	A	B	A	B	B	B	B	B	B		
Y	C	C	B	B	C	C	C	B	C	C	C	B	C	B	B	C		

この他にも、題材における観点別評価の総括については様々な考え方や方法があり、各学校において工夫することが望まれる。なお、B(2)については、2学年間にわたり本題を含む4題材で実現状況进行评估する。「知識・技能」については、各題材で重点化を図ることとするが、「思考・判断・表現」については、問題解決的な学習過程を繰り返すことで課題を解決する力を養うことができることから、各題材ともに等しく扱うようにする。