

学習指導要領改訂の趣旨を踏まえた

授業のデザイン

新学習指導要領では、生きる力を育むことを目指し、基礎的・基本的な知識・技能を確実に習得させ、これらを活用して課題を解決するために必要な思考力・判断力・表現力等を育むとともに、主体的に学習に取り組む態度を養うことが示されています。本紙は、改訂の趣旨を踏まえた授業の例などを示しています。各学校において、自校の年間指導計画や児童の実態等を踏まえ、確かな学力を身に付けさせる授業をデザイン（構想）するための参考資料として御活用ください。



小学校・家庭



家庭科の目標及び学習指導要領改訂のポイント

1 家庭科の目標

衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けるとともに、家庭生活を大切にしている心情をはぐくみ、家族の一員として生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる。

2 学習指導要領改訂のポイント

◇内容構成の改善

・中学校技術・家庭科の内容との系統性や連続性を重視し、小・中学校ともに四つの内容で構成する。

「A家庭生活と家族」「B日常の食事と調理の基礎」「C快適な衣服と住まい」「D身近な消費生活と環境」

◇ガイダンス的な内容の設定・・・A(1)「自分の成長と家族」を第5学年の最初に履修させる。

◇家族・家庭に関する教育の充実・・・A(1)「自分の成長と家族」は、AからDの内容と関連を図る。

◇食生活に関する内容の充実・・・食事の役割や栄養を考えた食事のとり方、調理などの学習活動を一層重視する。

◇主体的に生きる消費者をはぐくむ視点の重視・・・Dについては、A、B、Cの内容と関連を図る。

◇言語活動の充実・・・衣食住などの生活の中での様々な言葉を実感を伴って理解する学習活動や、自分の生活における課題を解決するために言葉や図表などを用いて考えたり、説明したりするなどの学習活動を充実する。

事例と関連のある本県の重点とする目標

－「指導の指針」より 栃木県教育委員会－

- 基礎的・基本的な内容の定着を図る指導計画の工夫改善
- 実践的・体験的な学習活動の充実
- 問題解決的な学習の充実
- 言語活動の充実
- 指導と評価の一体化

【参考文献】

- ・「小学校学習指導要領解説 家庭編」 文部科学省 平成20年8月
- ・「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【小学校 家庭】」 国立教育政策研究所 平成23年11月
- ・「指導の指針」 栃木県教育委員会 平成25年3月

◇本リーフレットは栃木県総合教育センターホームページ(<http://www.tochigi-edu.ed.jp/center/>)から、ダウンロードできます。
◇問い合わせ先 栃木県総合教育センター研究調査部 TEL028-665-7204

家庭科の授業では、目的をもって、衣食住や家族の生活などに関する学習対象を観察する、触れる、聴く、味わうことなどを通して直接体験や情報の収集、製作や調理などの実習、インタビューや実験等の実感を伴って理解する実践的・体験的な活動を中心に据えた学習を展開することが重要です。

指導のねらい

野菜を食べ比べる実践的・体験的な学習活動を通して、気付いたことを話し合い、ゆでる調理のよさを実感を伴って理解できるようにする。

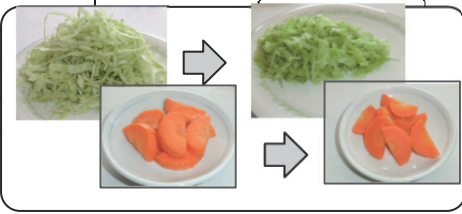
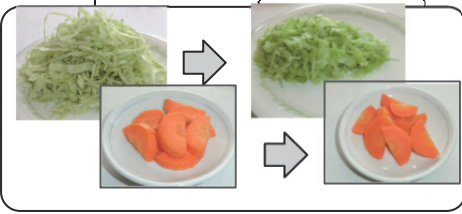
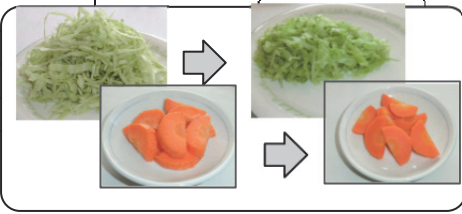
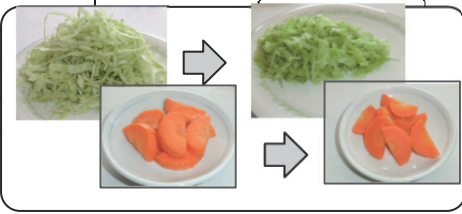
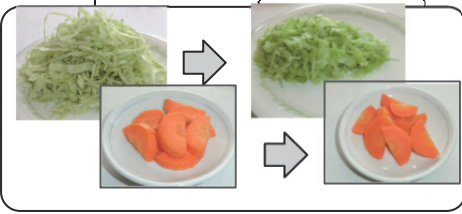
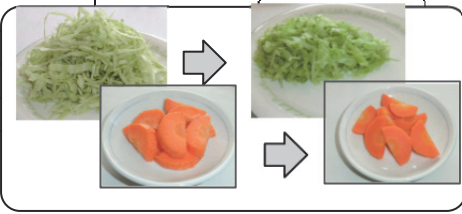
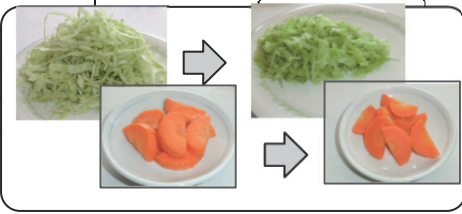
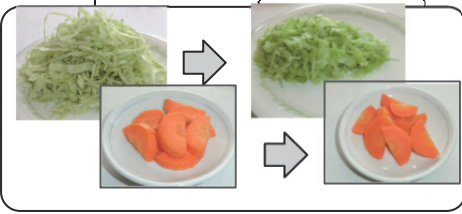
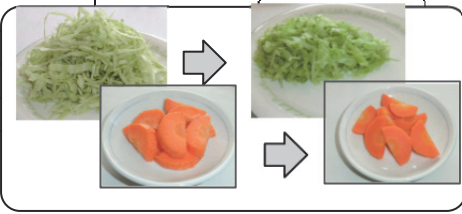
<学習指導要領との関連> 「B 日常の食事と調理の基礎」(3) 調理の基礎 ウ：ゆでたり、いためたりする調理

授業の例

題材名：「野菜をゆでておいしく食べよう」[第5学年]

本事例では、観察する観点にそって生野菜とゆでた野菜を食べ比べる活動を行います。

[※教師の指導のポイント]

基本的な学習活動の流れ	学 習 活 動														
<p>1 本時の課題をつかむ。</p> <p>※ 前時までの学習を振り返らせ、前時と本時のつながりを説明する。本時は「①どんな活動をして ②何を学ぶのか」が具体的に分かるように課題を提示する。</p>	<p>1 本時の課題をつかむ。</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>「野菜を食べ比べて気付いたことを話し合い、ゆでる調理のよさをつかもう。」</p> </div> <p>※ 本時は、①野菜を食べ比べて気付いたことを話し合う活動を通して、②「ゆでる調理のよさ」を理解することを伝える。</p>														
<p>2 実践的・体験的な学習活動を行う。</p> <p>※ 観察・実験、試しの調理・製作、疑似体験など、本時のねらいにつながる気づきが生まれるよう実践的・体験的な学習活動を設定する。</p> <p>3 活動を通して気付いたことをまとめる。(個人・グループ)</p> <p>※【言語活動の充実】 実験・実習等を行う前の段階では、観察する観点を明確にし、予想させたり、自分の考えをもたせたりすること、実験・実習後では、感じ取ったことを自分の言葉や図表でまとめさせたり、結果について考察したことや自分の生活と結び付けて考えたことをまとめさせたりすることなどがポイントになる。</p>	<p>2 生野菜とゆで野菜を比較する活動を行う。(グループ)</p> <p>※ 「ゆでる調理のよさ」に気付かせるために、同量のキャベツ(かさ、やわらかさ)とにんじん(甘み、やわらかさ)を比較させる。</p> <p>3 気付いたことをまとめる。(個人)</p> <p>※ 一人一人が気付いたことをワークシートにまとめる時間をとる。</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #fce4d6;">野菜名</th> <th style="background-color: #fce4d6;">調理法</th> <th style="background-color: #fce4d6;">見た目</th> <th style="background-color: #fce4d6;">歯ごたえ</th> <th style="background-color: #fce4d6;">味</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">キャベツ</td> <td>生</td> <td rowspan="4">  </td> <td rowspan="4">  </td> <td rowspan="4">  </td> </tr> <tr> <td>ゆでる</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">にんじん</td> <td>生</td> </tr> <tr> <td>ゆでる</td> </tr> </tbody> </table> <p>※ グループで気づきを話し合わせる。</p>	野菜名	調理法	見た目	歯ごたえ	味	キャベツ	生				ゆでる	にんじん	生	ゆでる
野菜名	調理法	見た目	歯ごたえ	味											
キャベツ	生														
	ゆでる														
にんじん	生														
	ゆでる														
<p>4 全体で共有する。</p> <p>※ 気付いたことを言葉や図表を使って発表させ、それを基に全体で話し合い、本時の課題の解決につなげるようにする。</p>	<p>4 ゆでる調理のよさを確認する。(全体)</p> <p style="text-align: center;">〈一人一人の気づき〉</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>・柔らかくなる ・甘くなる ・色が鮮やかになる ・かさが減る</p> </div> <p style="text-align: center;">➡</p> <p style="text-align: center;">〈ゆでる調理のよさ〉</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>・ゆでると食べやすくおいしくなったり、多くの量を食べられるようになったりする。</p> </div> <p>【評価：家庭生活についての知識・理解】[評価の方法：ワークシート]</p>														
<p>5 本時のまとめと次時の予告を聞く。</p> <p>※ 各自の生活との関わりに触れながら、本時の活動を振り返らせる。</p>	<p>5 振り返りをする。</p> <p>※ 本時の活動を通して「初めて知ったこと」「もっと知りたいこと」などの観点を示して振り返りをさせる。</p> <p>※ 次時はゆで方について学習することを知らせる。</p>														

評価に当たって

○直接体験を通して感じ取った気づきを自分の言葉で記入するように指示したり、ゆでる調理のよさを一人一人がまとめる時間を確保したりすることが大切です。

留意点及び工夫点

○授業の振り返りでは、知識の確認だけでなく、本時の学習から疑問をもったり、次の課題を見つけたりすることができるよう意図的な言葉かけが大切です。児童の思い・気づき・疑問等を次時につなげる展開することで、児童の学習意欲も高まります。また、実践的・体験的な活動を通して、レポート作成や考察、思考したことを発表するなど言語活動を充実させることは、問題解決能力の育成につながります。

試しの活動から得た気付きや課題を次回の活動に生かすなど、実践的・体験的な学習活動を段階的に取り入れていくことは、学習への関心・意欲を高めるとともに基礎的・基本的な知識及び技能を確実に習得させるために大変有効な学習展開です。なお、年間指導計画を作成する際には、基礎的なものから応用的なものへと次第に発展するよう、段階的な題材の配列に留意する必要があります。

指導のねらい

いためる調理を通して、いためる調理の特性や材料、目的に応じたいため方について理解させるとともに、これらを活用してオリジナル野菜のための調理計画を工夫し、調理することができるようにする。

<学習指導要領との関連> 「B 日常の食事と調理の基礎」(3) 調理の基礎 ウ：ゆでたり、いためたりする調理

題材の例

題材名：「まかせてね！わが家の朝食」[第6学年]（7時間扱い）

いためる調理に関して習得した基礎的・基本的な知識及び技能を活用して、調理計画を自分なりに工夫し、実習につながる指導を展開するために、本事例には、試しの活動として「三色野菜いため」と試しの活動を生かして行う「オリジナル野菜いため」の2回の調理を位置付けています。

次 時	学 習 活 動	【評価の観点】																					
第一次	<p>○切り方や火加減を変えていためたにんじん、キャベツを観察・試食して、気付いたことを学習カードに記入する。</p> <p>○ゆでたものと比べ、見た目や歯ざわりなど、いためる調理の特性についてまとめる。</p>	<p>〈学習カード例〉</p> <p>◆切り方や火加減を変えていためた材料を観察・試食して気付いたことを記入しよう。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>材料</th> <th>切り方</th> <th>火加減</th> <th>見た目・色</th> <th>固さ</th> <th>味</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">にんじん</td> <td>厚い</td> <td rowspan="2">強火</td> <td rowspan="2"></td> <td rowspan="2"></td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>薄い</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">キャベツ</td> <td>たんざく</td> <td>強火</td> <td rowspan="2"></td> <td rowspan="2"></td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>切り</td> <td>弱火</td> </tr> </tbody> </table>	材料	切り方	火加減	見た目・色	固さ	味	にんじん	厚い	強火				薄い	キャベツ	たんざく	強火				切り	弱火
	材料	切り方	火加減	見た目・色	固さ	味																	
	にんじん	厚い	強火																				
薄い																							
キャベツ	たんざく	強火																					
	切り	弱火																					
2	<p>○にんじん、キャベツ、ピーマンを使って三色野菜いためを作るときの、野菜の切り方やいためる順序について考える。</p> <p>○示範を見て、三色野菜いための作り方のポイントやフライパンの取扱ひ方、後片付けについてまとめる。</p> <p>○観察・試食を振り返り、三色野菜をおいしくいためる調理のポイントをまとめる。【家庭生活についての知識・理解】</p>	<p>《いためる調理の技》</p> <p>1 野菜を切るときは、できるだけ大きさをそろえる。</p> <p>2 加熱中は、こげないようにしっかりまぜる。</p> <p>3 何種類かあるときは、固いものからフライパンに入れる。→火が通る時間のちがい</p> <p>4 野菜は強火でさっといためる。→野菜の水分が出ないため</p>																					
3	<p>【試しの活動「三色野菜いため」】</p> <p>◎三色野菜いため（にんじん、ピーマン、キャベツ）の実習を行い、試食する。（グループ）</p>	<p>【生活の技能】 [行動観察、写真、相互評価]</p> <p>①材料や目的に応じた切り方・いため方ができる。</p> <p>②フライパンを安全に取り扱い、後片付けができる。</p>																					
第二次	4	<p>○「オリジナル野菜いため」の条件を確認する。</p> <p>○材料の分量や手順を考え調理計画を立てる。[次頁参照]</p>	<p>おおむね満足な状況に達していないと判断される児童には、切り方の見本を見せたり、包丁の使い方や野菜の切り方を示したりして技能が身に付くよう配慮する。</p>																				
	5	<p>【試しの活動を生かした「オリジナル野菜いため」】</p> <p>○調理計画に基づき、実習を行う。（個人）</p>																					
	6	<p>○実習を振り返り、自己評価、相互評価を行う。【生活の技能】</p>																					
	7	<p>○家庭で家族のために作る、いためる料理の計画を立てる。</p>																					

評価に当たって

○調理実習の【生活の技能】の評価については、教師による行動観察（チェックリスト）、児童の相互評価の記述内容や写真により、調理操作の過程における児童の実現状況を、詳細に把握することが大切です。

留意点及び工夫点

○指導に当たっては、題材の「基礎・基本」を明確にしておくことや、基礎的・基本的な知識及び技能を活用して課題を解決する場を、題材のどこでどう設定するかなどを計画しておくことが必要です。

生活を創意工夫する能力については、結果としての創意工夫だけではなく、課題の解決を目指して、いろいろ考え、よりよい方法を得ようと自分なりに工夫する過程を含めて評価することが重要です。そのためには、調理計画・実習記録表では、児童の考えた過程が把握できるように記入欄を工夫することが大切です。

指導のねらい

材料の切り方、いため方、盛り付け、後片付けについて、三色野菜のための学習で身に付けた基礎的・基本的な知識及び技能を活用して、オリジナル野菜のための調理計画を立てることができるようにする。

調理計画・実習記録表の例

題材名：「まかせてね！わが家の朝食」（4／7時間目）

オリジナル野菜いためを作ろう

名前（ ）

三色野菜いための学習を生かして、オリジナル野菜いためを作ってみよう。

★1 作りたいオリジナル野菜いため

【例： 歯ごたえが残る野菜いためを作りたい】

★各自に目的をもたせる。

★2 材料や手順を考え、オリジナル野菜いための調理計画を工夫してみよう。

オリジナル野菜いための調理計画

料理名『 _____ 』	材料・分量 (一人分のめやす合計 100g)	
	材 料	分 量
(盛りつけ図)	調理用具	
	<input type="checkbox"/> 工夫したこと (材料のこと) <input type="checkbox"/> その理由 ・なぜその材料にしたのか。 (家族のことから・環境を考慮して)	

★扱う食材の種類については限定し、その範囲の中で考えさせることが大切です。

評価に当たって

- オリジナル野菜いために必要な材料や手順を考え、調理計画を自分なりに工夫しているかを見取るようにします。
【評価：生活を創意工夫する能力】
- オリジナル野菜いための材料や目的に応じた切り方、いため方、盛り付け、環境に配慮した後片付けについて、考えたり、自分なりに工夫したりしているかを見取ります。【生活を創意工夫する能力】
※調理実習の「盛り付け」「環境に配慮した後片付け」の工夫は、行動観察や写真などから評価します。
- 「なぜ、このように切るのか」を材料の厚さと加熱時間との関係から考えさせたり、どのようにいためると適切な固さで色よく仕上がるかを、材料の種類や大きさに応じて考えさせたりすることが大切です。

手順表 (※実習後にチェックしてみよう。)

チェック	手 順	工夫したいこと
	①材料を洗って切る。(事前に計量)	例 ・～している間に、～をする。 ・後片付けでは、～に注意する。
	②調味料を量る。	
	③フライパンを熱してから油を入れる。	
	④材料をいためる。	
	⑤味付けをする。	
	⑥火を消して、盛り付ける。	
	試食する。	
	⑦後片付けをする。	

★3 オリジナル野菜いための調理で工夫したいこと

① <材料の切り方> 例：玉ねぎは、うすく大きさをそろえて切る。	④ <材料のいため方> ・いためる順序 ・火加減 ・混ぜ方	③⑦ <フライパンの取扱い方・洗いや>
その理由 例：強火でさっといためて速く火を通したいから。	その理由 なぜそのようにいためるか。	その理由

留意点及び工夫点

- 工夫が思い浮かばない児童には、これまでの学習カードや調理計画表を参考にしよう助言するとよいでしょう。
- 工夫や理由を具体的に書いている児童の調理計画表は見本として全体で紹介していくとよいでしょう。

★4 調理実習の全体の流れで工夫したいことを記入してみよう。

★5 友達からのアドバイス

よかった点： _____ 改善点： _____

調理計画について見直したこと