

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生徒の実態等を踏まえ、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。



中学校・技術・家庭科（家庭分野）



技術・家庭科（家庭分野）の目標及び学習指導要領改訂のポイント

1 家庭分野の目標

衣食住などに関する実践的・体験的な学習活動を通して、生活の自立に必要な基礎的・基本的な知識及び技術を習得するとともに、家庭の機能について理解を深め、これからの生活を展望して、課題をもって生活をよりよくしようとする能力と態度を育てる。

2 学習指導要領改訂のポイント

◇内容構成の改善

・小学校家庭科の内容と体系化を図り、中学生としての自己の生活の自立を図る視点から4つの内容で構成された。

「A家族・家庭と子どもの成長」「B食生活と自立」「C衣生活・住生活と自立」「D身近な消費生活と環境」

◇ガイダンス的な内容の設定・・・3学年間の学習の見通しをもたせるために、第1学年の家庭分野の最初に履修させる。

◇「生活の課題と実践」の指導事項を設定・・・複数の事項の中から1又は2事項を選択して履修させる。

◇家族・家庭に関する教育の充実・・・幼児との触れ合い体験を重視する。

◇食生活に関する内容の充実・・・中学生の栄養と献立、調理や地域の食文化に関する学習を重視する。

◇主体的に生きる消費者をはぐくむ視点の重視・・・中学生の消費生活の変化を踏まえた実践的な学習活動を重視する。

◇言語活動の充実・・・衣食住やものづくりなどに関する実習等の結果を整理し考察する学習活動や、生活における課題を解決するために言葉や図表、概念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り、問題解決的な学習を効果的に位置付けた指導計画の工夫
- 実践的・体験的な学習活動の充実
- 基礎的・基本的な知識及び技術の定着
- 問題解決的な学習の充実、生活を工夫し創造する能力を育む指導方法と題材の設定
- 指導と評価の一体化
- 妥当性・信頼性の高い学習評価

【参考文献】

- ・「中学校学習指導要領解説 技術・家庭科編」 文部科学省 平成20年9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【中学校 技術・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

「B食生活と自立」では、中学生に必要な栄養のとり方や献立の作成、調理や食文化などに関する学習を一層重視し、食生活の自立に向けた基礎的・基本的な知識及び技術を習得すること、食生活を主体的に営む能力と態度を育てることをねらいとしています。

指導のねらい

ハンバーグの調理を通して、安全で衛生的な肉の扱い方や加熱に関する基礎的・基本的な知識及び技術を身に付けさせるとともに、1食分の献立の作成や調理計画、調理実習を行い、それを夕食とした1日分の献立を考えることができるようにする。

<学習指導要領との関連> 「B食生活と自立」(2)イ、ウ (3)ア

題材の例

題材名：「ハンバーグステーキの調理と1日分の献立(10時間扱い)」

調理の基礎的・基本的な知識及び技術は、繰り返し行うことで定着することから、本題材では、2回の調理実習を取り入れています。

時	学 習 活 動	評価の観点				評価方法
		関	工	技	知	
1 2	〔肉の調理上の性質とハンバーグの作り方〕 ・ひき肉の表示や衛生的な扱い方、ハンバーグの作り方について調べる。 ・成形の仕方や焼き方を変えたハンバーグを試食し、焼き方のポイントについて考え、まとめる。 ・示範により成形や加熱の具体的な方法について確認する。	○			○	学習カード ペーパー テスト
3	1回目〔ハンバーグの調理〕 ・各自がハンバーグを焼き、試食をする。(2人1組で調理し、相互評価する。) ・実習を振り返り、自己評価する。				○	行動観察 相互評価 写真
4	〔ハンバーグの選択〕 ・加工食品のハンバーグの表示や費用などの情報を収集・整理し、調理したハンバーグと比較する。	○	○	○		行動観察 学習カード
5	〔ハンバーグを主菜とする1食分の献立〕 ・栄養のバランスや調理に必要な時間、食品の組み合わせを工夫して献立を考える。 ・グループで話し合い、調理実習する献立を決定する。〔次頁参照〕 *今までに学習した食品や調理についての知識と技術を活かして考えてみましょう。				○	献立表
6	〔ハンバーグを主菜とする献立の調理計画作成〕 ・調理に必要な手順や時間を考え、工夫する。〔次頁参照〕	○				調理計画・ 実習記録表 相互評価
7 8	2回目〔ハンバーグを主菜とする献立の調理〕 ・計画に基づき、実習する。 ・ハンバーグの焼き方などについて相互評価を行う。 ・実習を振り返り、感想を発表する。				○	行動観察 相互評価 写真
9 10	〔ハンバーグの献立を夕食とした1日分の献立〕 ・ハンバーグの献立を夕食として、朝食、昼食を考え、1日分の献立を作成する。 ・栄養のバランスや調理方法などを考え、献立を見直し、修正する。 ・各自が考えた献立をグループで発表し合い、相互評価から気付いたことをまとめる。	○	○		○	行動観察 学習カード ペーパー テスト

評価に当たって

- 1回目のハンバーグの調理の評価は、「指導に生かす評価」(おおむね満足な状況に達していないと判断される生徒の把握とその手立てを考えるための評価)として位置付け、2回目の1食分の調理におけるハンバーグの評価は、「評価結果として記録する評価」として位置付けています。

留意点及び工夫点

- 1回目の調理実習は、焼き方の基礎的・基本的な技術を個別に把握することができるよう一人調理が考えられます。2回目の調理実習はグループで行い、加熱する際には各自で成形したハンバーグを、各自が火加減や時間などを確認しながら行うことによって評価することができます。また、相互評価の観点にしたがって、焼き方の見本(写真)を参考に表面の焼き色や形状、中心部の火の通り具合などを確認し合うよう指示することが考えられます。
- 生徒自身が技術の向上の状況を確認できるよう、2回の調理実習で同じ評価項目について自己評価を行うことが考えられます。

評価に当たって

学習カード ハンバーグを主菜とする献立とその調理計画を立てよう

年 組 番 氏名

【1】この時間の目標は

ハンバーグの献立作成と調理計画

です。

この調理実習は4人1組で行います。協力して計画しましょう。

【2】ハンバーグにふさわしい副菜と汁物の材料を考えてみよう。

献立	材料名(概量)	1群	2群	3群	4群	5群	6群	調味料
		g	g	g	g	g	g	
主 米飯	米(茶碗2杯)					120		
主菜	ハンバーグ	80			30			
	ステーキ		10			10	2	
	合いびき肉 玉ねぎ(1/4個) バター 生パン粉 牛乳 油						3	
副菜	付け合わせ			25 25		60		
	にんじん ブロッコリー じゃがいも きゅうり				50			
デザート	わかめスープ	20	3(30)					
	卵 固形コンソメ						2	
	フルーツヨーグルト		100		50			
	ヨーグルト ミックスフルーツ							
(1) 献立の点検をし、合計を記入しよう。		100	40	50	30	190	7	
(2) 過不足の確認をしよう。		○	不足	過剰	不足	○	○	
(3) 改善後の点検をしよう。			140		130			
(4) 食品群別摂取量のめやす(1日分)	女	300	400	100	400	420	20	
	男	330	400	100	400	500	25	

○献立作成についての評価の観点、「生活を工夫し創造する能力」です。

・栄養バランス、食品の栄養的特質、調理の技能などの既習内容が活かされ、必要な栄養量と比較して過不足を判断し、不足している食品群を補っているかを表の作成を通して見取ります。

・好みや旬、地域の特産物の食品を選択するなど、栄養以外の観点も加えて、献立を考えさせるようにすると、さらによいでしょう。

○1食分量は、1日の食品群別摂取量の1/3をめやすとし、食品群ごとの過不足は1日のうちで補うよう助言します。

評価に当たって

○調理手順についての評価の観点も、「生活を工夫し創造する能力」です。

・調理の下ごしらえから盛り付けまでの手順について、コンロの使用や調理時間の配分を考えながら計画させるようにします。

・調理の効率や出来栄なども考えて、調理手順を決定させるようにすると、さらによいでしょう。

【3】献立の改善策を考えよう。

例：不足している2群を補うため、ヨーグルトを使った献立を加える。また、不足している4群を補うため、付け合わせにきゅうりを、ヨーグルトにフルーツを加える。

【4】改善後の変更点を献立表に赤で記入しよう。

【5】調理方法・手順を考えよう。

分	班員	0	10	20	30	40	50
主菜	Aさん	たまねぎのみじん切り	たまねぎをいためる		ハンバーグの成形	焼く	盛り付け
	Bさん	パン粉を生乳にひたす		ひき肉、副材料、調味料をまぜ、こねる	ハンバーグの成形	焼く	盛り付け
	Cさん				ハンバーグの成形	焼く	盛り付け
	Dさん				ハンバーグの成形	焼く	盛り付け
		誰が何を分担するのが分かるように記入します。					
コンロ	①	コンロの使用状況を記入します。	たまねぎ	わかめスープ		ハンバーグ	
	②		じゃがいも、にんじん	ブロッコリー		ハンバーグ	

◎ 調理手順を考える時に気を付けたこと、工夫したことを書いてみよう。

例：コンロの使用時間を減らすため、じゃがいもとにんじんの切り方を工夫して、一緒にゆでるように計画した。ハンバーグを熱々で食べられるように最後に焼く手順を考えた。

留意点及び工夫点

中学校では、小学校の学習を踏まえ1日分の献立作成をすることになっています。「ハンバーグの献立を夕食とした1日分の献立」を作成させる際には、献立の立案、点検、改善、発表、相互評価、感想(振り返り)という一連の活動における思考の流れが把握できるよう学習カードを工夫することが大切です。

今回の改訂では、技術・家庭科家庭分野の指導を体系的に行う視点から、内容「A家族・家庭と子どもの成長」(1)「自分の成長と家族」に、小学校家庭科の学習を踏まえ中学校3学年間の学習の見通しを立てさせるガイダンス的な内容を設定し、第学年の家庭分野の最初に履修させることとしています。

指導のねらい

3学年間の学習に見通しをもち、自分の成長と家族や家庭生活との関わりについて関心をもって学習に取り組めるようにする。

<学習指導要領との関連> 「A家族・家庭と子どもの成長」(1)自分の成長と家族 ア

題材の例

題材「中学校の家庭分野って何？」

本事例では、小学校家庭科の学びを振り返らせたり、中学校家庭分野の学習内容を紹介したりして、今後の学習に見通しをもてるようにしています。

時	主な学習活動 〔 〕本時のねらい	評価の観点			
		関	工	技	知
1	〔小学校家庭科の振り返りと自分の成長の確認〕 ・小学校家庭科内容のクイズに答えることで、小学校での学習内容を振り返る。 ・5、6年生の学習内容一覧を見ながら、A～Dの内容でできるようになったことを学習プリントに記入する。	○			
2	〔中学校家庭分野の見通しと目標設定〕 ・技術・家庭科(家庭分野)の3年間の学習の流れや学習の仕方を知る。 ・中学校でどんなことができるようになりたいか目標を立てる。 ・中学校で家庭分野を学ぶ意義をまとめる。	○			

評価に当たって

○評価規準の設定例として「小学校の学習を振り返り、3学年間の見通しをもって学習に取り組もうとしている。」「自分の成長や生活は家族やそれに関わる人々に支えられてきたことに気付いている。」などが考えられます。なお、導入的な内容における「気付く」については、「関心・意欲・態度」として捉えることに留意します。

留意点及び工夫点

- 指導に当たっては、3学年間の題材を効果的に配列し、ストーリー性のある年間指導計画のもと、学習意欲を高めるガイダンスとすることが重要です。
- 小学校家庭科における「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」の学習を踏まえ、他教科との関連を明確にして、家庭分野の四つの内容を説明できるよう、指導内容の系統性を把握しておくことが大切です。

<学習指導要領における食に関する指導内容> (一部抜粋)

	小学校家庭科	中学校技術・家庭科(家庭分野)
校種別 視点	食生活の 自立の基礎 に必要な 基礎的・基本的な知識及び技能など 家族の一員としての視点	食生活の 自立 に必要な 基礎的・基本的な知識及び技術など 自己の生活の自立を図る視点
栄養・ 食品	・食品の組合せ ・1食分の献立	・食品の組合せ(食べる量の把握) ・生鮮食品、加工食品の表示、良否の見分け方 ・用途に応じた食品の選択 ・中学生の1日分の献立

