

技術・家庭（家庭分野）

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 評価の観点及びその趣旨

観点	生活や技術への 関心・意欲・態度	生活を 工夫し創造する能力	生活の技能	生活や技術についての 知識・理解
趣旨	衣食住や家族の生活などについて関心を持ち、これからの生活を展望して家庭生活をよりよくするために進んで実践しようとする。	衣食住や家族の生活などについて見直し、課題を見付け、その解決を目指して家庭生活をよりよくするために工夫し創造している。	生活の自立に必要な衣食住や家族の生活などに関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	家庭の基本的な機能について理解し、生活の自立に必要な衣食住や家族の生活などに関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。

3 改訂のポイント

- 小学校の内容との体系化を図り、中学生としての自己の生活の自立を図る視点から、「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」の4つの内容で構成する。
- 内容AからDをすべての生徒に履修させる。ただし、「生活の課題と実践」に関する指導事項[A(3)エ、B(3)ウ、C(3)イ]は1又は2事項を選択して履修させる。また、小学校での学習を踏まえ中学校での3学年間の学習の見通しを立てさせるガイダンス的な項目[A(1)自分の成長と家族]を第1学年の家庭分野の最初に履修させる。
- 内容Aにおいては、幼児への理解を深め、子どもが育つ環境としての家族と家庭の役割に気付く幼児触れ合い体験などの活動を重視する。
- 内容Bにおいては、食生活の自立を目指し、中学生の栄養と献立、調理や地域の食文化などに関する学習活動を充実する。
- 内容Cにおいては、布を用いた物の製作を設けるなど、衣生活や住生活などの生活を豊かにするための学習活動を重視する。
- 内容Dにおいては、消費者としての自覚や環境に配慮した生活の工夫などに関わる学習について、中学生の消費行動の変化を踏まえた実践的な学習活動を重視する。
- 知識及び技術を活用して生活における課題を解決する能力を育む観点から、衣食住やものづくりに関する様々な語彙の意味を実感を伴って理解する学習活動や言葉や図表及び概念などを用いて考えたり、説明したりするなどの実践的な学習活動を充実する。
 - ・調理、製作、幼児と触れ合う活動などの実習を行った後に、体験から感じ取ったことや気付いたことをまとめたり、その結果を整理し考察したり、共有したりするなどの学習活動
 - ・衣食住などに関する知識や概念などを用いて課題を解決する方法を考えたり、生活の中の様々な情報を言葉や図表等にまとめて分析し、根拠に基づいて説明したりするなどの学習活動

4 評価規準と展開例

1) 題材名 スパゲッティミートソースの調理と1日分の献立

2) 題材のねらい

スパゲッティミートソースの調理や献立作成などを通して、日常食の調理や献立に関心を持ち、食品の選択や1日分の献立、調理についての基礎的・基本的な知識及び技術を習得するとともに、これからの食生活をよりよくするための工夫ができるようにする。

3) 題材の評価規準

生活や技術への 関心・意欲・態度	生活を 工夫し創造する能力	生活の技能	生活や技術についての 知識・理解
スパゲッティミートソースの調理や、献立に関心をもって学習活動に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。	スパゲッティミートソースの調理や、献立と食品の選び方について課題を見付け、その解決を目指して工夫している。	スパゲッティミートソースの調理や、食品の選び方に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	スパゲッティミートソースの調理や、食品の選び方と1日分の献立に関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。

評 「題材の評価規準」と「学習活動に即した評価規準」は、『評価規準の作成のための参考資料（国立教育政策研究所）』の「評価規準に盛り込むべき事項」及び「評価規準の設定例」を参考にして設定するとよい。

4) 題材の指導計画と評価計画（全9時間）

時間	○ねらい・学習活動	評価規準・【評価方法】			
		生活や技術への 関心・意欲・態度	生活を工夫し 創造する能力	生活の技能	生活や技術についての 知識・理解
1	○肉の品質の見分け方や調理上の性質、衛生的な扱い方を理解する。 ・ひき肉の衛生的な扱い方や調理の要点についてまとめる。 ・示範によりミートソースの調理について確認する。				①肉の調理上の性質について理解している。 ②肉の加熱調理の要点について理解している。 ③肉や調理用具の安全と衛生に留意した取扱い方について理解している。 【ワークシート】 【*ペーパーテスト】
2	○生鮮食品と加工食品の特徴や種類、保存方法について理解し、食品の表示の意味や良否の見分け方がわかる。 ・生鮮食品と加工食品について調べる。				④生鮮食品と加工食品の特徴を理解するとともに、表示の意味や良否の見分け方について理解している。 【ワークシート】 【*ペーパーテスト】
3	○ミートソースの品質を見分けるために必要な情報を収集・整理し、用途に応じた選択について考えることができる。		①用途に応じたミートソースの選択について、収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。	①ミートソースを選択するために必要な情報を収集・整理することができる。	⑤ミートソースの選択における観点について理解している。

指 実感を伴った理解を深める実践的・体験的な学習活動を充実する。その際、生徒の発達段階や学習のねらいを考慮するとともに、製作、調理などの実習や、観察・実験、見学、調査・研究などにおいてなぜ、そのようにするのか、どういう意味があるのかなどを考えさせる指導の工夫が必要である。

	・加工食品のミートソースの表示や費用などの情報を収集・整理し、ミートソースを調理した場合と比較する。		【行動観察】 【ワークシート】	【ワークシート】 【*ペーパーテスト】	【ワークシート】 【*ペーパーテスト】
4	○スパゲッティミートソースを主食、主菜とする1食分の献立を考えることができる。 ・栄養のバランスや食品の組み合わせを工夫して1食分の献立を考える。 ・各自で考えた献立をグループで発表し合い、相互評価を基に献立を見直し、修正する。		②栄養のバランスや食品の組み合わせを考え、スパゲッティミートソースを主食、主菜とする1食分の献立を工夫している。 【ワークシート】		
5	○スパゲッティミートソースを主食、主菜とする1食分の献立の調理計画を立てることができる。 ・調理に必要な手順や時間を考え、工夫する。		③スパゲッティミートソースを主食・主菜とする1食分の献立の調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫している。 【調理計画】 【実習記録表】	【指】 「B 食生活の自立」の(3)「日常食の調理と食文化」Aについては、生徒の実態に合わせた題材を設定し、魚、肉、野菜を中心に日常よく用いられる食品を取り上げ、基礎的な日常食の調理ができるようにする。 【評】 「B 食生活の自立」の(3)「日常食の調理と食文化」Aについては、段階的に学習できるよう計画し、重点を置く調理操作について評価規準を設定する。	
6 7	○肉の衛生的な扱いに留意し、スパゲッティミートソースを主食、主菜とする1食分の献立の調理ができる。 ・計画に基づき、実習する。 ・実習を振り返り、感想を発表する。	①スパゲッティミートソースの調理に関心をもち、調理技術を習得しようとしている。 ②肉などの食品や調理用具の安全と衛生に配慮し、調理実習で実践しようとしている。 【行動観察】 【調理計画】 【実習記録表】	②肉の衛生的な扱いに留意し、調理の目的や食材に合った切り方、加熱調理ができる。 ③調理用具や調理用熱源の適切な管理ができる。 【行動観察】 【写真】		
8 9(本時)	○料理や食品の組合せを工夫し、中学生に必要な栄養を満たす1日分の献立を考えることができる。 ・「休日の食事調べ」から問題点を見付ける。 ・昼食をスパゲッティミートソースの献立として、休日の食事を改善するための1日分の献立を作成する。	③中学生の1日分の食事のとり方に関心をもち、必要な栄養量を満たす食事のとり方をしようとしている。 【行動観察】 【ワークシート】		⑥中学生に必要な栄養量を満たす1日分の献立の立て方について理解している。 *ペーパーテスト	

【指】 食事調べなど生徒の家庭での食事を取り上げる場合には、生徒のプライバシーに十分配慮する。

【評】 「生活を工夫し創造する能力」の評価について
・課題の解決を目指して工夫するその過程を含めて評価することが重要である。
・言語活動を中心とした表現に係る活動等を通じて行うことから、生徒が考えたり工夫したりしたことを図や言葉でまとめたり、発表したりするなどの活動を通して評価することに留意する。

・各自が考えた献立をグループで評価し合い、気付いたことをまとめる。 ・献立を見直し、修正する。	④中学生の1日分の献立について、必要な栄養量を満たすために料理や食品の組み合わせを工夫している。 【ワークシート】	
--	---	--

*ペーパーテストについては、ある程度のまとまりごとにより実施する。

5) 本時の学習 (9 / 9 時間)

- ① 本時のねらい
・中学生の1日分の献立について、必要な栄養量を満たすために料理や食品の組み合わせを工夫する。
【生活を工夫し創造する能力】

学習活動	教師の支援	☆評価 ○教材
1 前時までの学習を振り返る。		
2 本時のめあてを知る。 休日の食事を改善するための1日分の献立を再検討しよう。	・「休日の食事調べ」から課題(問題点)を見付け、改善するための1日分の献立ができているか確認させる。 【指】 見付けた課題(問題点)、改善の方法、何を根拠として献立を考えたのかをワークシートに記入することで、考えを整理させる。	
3 グループで自分の考えた献立を発表し、献立を評価し合う。 ・中学生の1日に必要な食品群別摂取量の目安を満たす献立になっているか。 ・栄養を考えた食品の組み合わせを工夫しているか。 ・主食、主菜、副菜、汁物などの料理の組み合わせは工夫されているか。 ・旬の食材や地域の食材を取り入れているか。 ・その他〔嗜好、調理法、費用など〕	・ワークシートをもとに、考えた献立を発表させる。それぞれの献立についてアドバイスし合うことを伝える。 【指】 献立を評価する観点を明確にして、話し合いをさせる。	【評価規準(工夫・創造④)】 中学生の1日分の献立について、必要な栄養量を満たすために料理や食品の組み合わせを工夫している。
4 話し合い活動をもとに、各自の献立を修正する。	・自分の献立に対するアドバイスや、友だちの献立のよかったところを参考にさせる。 ・献立の修正が進まない生徒には、食品群を確認させたり、調理方法の例を示したりして考えさせる。	【評】 結果としての工夫だけではなく、課題の解決を目指して、思考する過程を含めて評価することから、ワークシートは、生徒が思考する過程を把握できるように記入欄を工夫する。
5 修正した献立を発表する。		【評価方法】 【ワークシート】
6 本時の感想をワークシートに記入し、今後の食生活に生かしたいことをまとめる。	・個々の献立の工夫を認め、今後の食生活に生かすよう助言する。	

③ 本時の評価 【生活を工夫し創造する能力】

十分満足できると判断される生徒の具体例	おおむね満足できると判断される生徒の具体例	支援を必要とする生徒への手立て
1日分の献立を栄養量の過不足だけでなく、旬や地域の食材を選定するなど、その他の観点についても考えている。	中学生の1日分の献立について、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うための食品を考えている。	食品群を確認させたり、調理法や食材の例を示したりして献立を考えることができるよう支援する。