

題材指導計画の作成手順 ～小学校家庭科 B衣食住の生活を例にして～

1. 指導内容(指導事項)を確認する ……「学習指導要領解説」を読みましょう！

- 家庭科では、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て**題材**を構成し、教科目標の実現を目指しています。
- 「学習指導要領解説のP100～103に、指導内容が示されています。
- 「ア」は知識及び技能、「イ」は思考力・判断力・表現力等です。



(例) B衣食住の生活

次の(1)から(6)までの項目について、課題をもって、健康・快適・安全で豊かな食生活、衣生活、住生活について考え、工夫する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

(1) 食事の役割

ア 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解すること。

イ 楽しく食べるために日常の食事の仕方を考え、工夫すること。

「主体的に学習に取り組む態度」については、内容には示されていないので、家庭科の目標(3)に示されていることを参考にする。

2. 題材の目標を設定する ……題材でどんな力をつけるのか明確にしましょう！

- 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します。
- 2学年間を見通した題材配列と指導内容を参照し、指導事項の関連を図ります。



【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)

- (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ようにする。【知識・技能】
- (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ようにする。【思考・判断・表現】
- (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、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとする態度を育てる。【主体的に学習に取り組む態度】

3. 題材の評価規準を設定する ……評価のための判断のよりどころを決めよう！

- 「内容のまとめりごとの評価規準(例)」から題材において指導する項目及び指導事項に係る部分を抜き出し、評価の観点ごとに整理・統合、具体化するなどして作成します。



知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
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。 ・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。 ② 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、 ③ 様々な解決方法を考え、 ④ 実践を評価・改善し、 ⑤ 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、 ⑥ 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、 ⑦ 生活を工夫し、実践しようとしている。

4. 指導と評価の計画を作成する

学習活動に応じて題材の評価規準を具体化したものを指導と評価の計画に記載します。

題材の指導と評価の計画(例) (全10時間) 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)

小 題 材	時 間	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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 ・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	①～⑦の番号は、題材の評価規準の番号に対応しています。	
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	7	<ul style="list-style-type: none"> ● オリジナルみそ汁の条件を確認し、材料の分量、実の組み合わせや切り方を考える。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> 実の種類 ■加熱して柔らかくする必要のあるもの ■香りを大切にすること ■温めるだけでよいもの </div> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。	③ 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	⑥ 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
	8・9	<ul style="list-style-type: none"> ● 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)。 ● 気づいたことを実践記録表に記入する。 	② 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	⑤ 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 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 ◆行動観察
	10	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 			

5. 題材の指導と評価の計画をもとに、本時の評価規準を設定する

- 本時の評価規準は、題材の指導と評価の計画に設定したものを、そのまま使用します。
- 努力を要する生徒への手立てを想定しておくことが大切です。



評価の観点	おおむね満足できる(B)	努力を要する 生徒への手立て
思考・判断・表現	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。	友達の考えを参考にしよう促したり、調理計画や調理の仕方と一緒に確認するなど、個に応じた指導をする。