

# 小学校 家庭科 事例を通じた評価の具体例

「指導と評価の一体化」のための学習評価に関する学習資料P.44～51

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

B 衣食住の生活(1)食事の役割 (2)調理の基礎

## 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の仕方、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、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとする。



「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

## 2 指導と評価の計画

題材計画を立てる際に、どの時間に3観点の何を評価をしていくのか、また、評価規準について、考えていきましょう。

小題材	時間	ねらい	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。	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		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 ・行動観察
	2	○米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見だし、おいしく食べるための課題を設定することができる。		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だして課題を設定している。 ・行動観察 ・学習カード	

小 題 材	時 間	ねらい・学習活動	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に 取り組む態度
おいしいごはん とみそ汁を作ろう	3 ・ 4	○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、適切に炊飯や配膳をすることができる。	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もに，適切にできる。 ・学習カード・行動観察 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もに，適切にできる。 ・米飯とみそ汁の配膳の写真		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 ・行動観察
	5 ・ 6	○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もに，適切にできる。 ・学習カード ・確認テスト ・行動観察	指導に生かす評価	

小 題 材	時間	ねらい	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に 取り組む態度
家族と食べるオリジナルみそ汁	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。	※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	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。
オリジナルみそ汁	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)。	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同時に、適切にできる。 ・行動観察 ・調理計画・実践記録表	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 ※7, 8, 9時間目で適切な評価場面を設定する。	・ポートフォリオ ・調理計画・実践記録表 ・行動観察
オリジナルみそ汁を作ろう	1 0	○「家族と食べるおいしいごはんオリジナルみそ汁」の調理計画を考え、工夫することができる。	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。	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

### 3 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・調理に必要な材料の分量や手順が分り，調理計画について理解している。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	<p>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。</p>	<p>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。</p>

## 4 「知識・技能」の評価の例

### (1) 5・6時間目 指導に生かす評価

みそ汁の調理に必要な材料の分量，計量，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，確認テストや行動観察から評価する。

〈A・Bと評価される記述例〉

評価	児童の記述例	評価の視点
「おおむね満足できる」状況 B	<ul style="list-style-type: none"> <li>・火が通りにくい大根から入れる。</li> <li>・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。</li> <li>・ねぎは最後に入れ，香りを損なわないようにする。</li> </ul>	実の入れ方，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。
「十分満足できる」状況 A	<p>(Bの記述に加え)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・みそを入れるときは，だし汁で溶かしてから鍋に入れる。</li> </ul>	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も具体的に記述している。

「努力を要する」状況(C)の評価になる前に，(C)の評価がつきそうな児童に適切な指導(手立て)を行います。

「知識・技能」の評価の進め方 第6時  
「おおむね満足できる」状況 Bに満たない児童への手立て

みそ汁の作り方について次のような記載をした児童に対しての手立て

- だしは、煮干しを使い、加熱をしてだしをとります。
- みそ汁の実は、だし汁に入れて煮ます。
- みそは、あとから入れます。

## 「知識・技能」の評価の進め方 第6時

### 「おおむね満足できる」状況 Bに満たない児童への手立て

「努力を要する」状況(C)の**評価になる前に**, (C)の評価がつきそうな児童には考えられる手立て

- ・みそ汁の手順を再確認する
- ・実の切り方やみその扱い方を図や写真を用いて提示する
- ・クラスのほかの児童の記述を参考にする





## 4 「知識・技能」の評価の例

### (2) 8・9時間目 記録に残す評価

8 ・ 9	<p>○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)。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。)</li> <li>・気付いたことを実践記録表に記入する。</li> </ul>	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・行動観察</li> <li>・調理計画・実践記録表</li> </ul> <p style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">記録に残す評価</p>
-------------	---	---

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行動観察や調理計画, 実践記録表の内容から評価します。

# 5 「思考・判断・表現」の評価(7時間目)

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 (調理計画・実践記録表)

わたしの 課題題 ○オリジナルみそ汁：  
○ごはん：

オリジナルみそ汁					
	1人分	( )人分	実の切り方	1人分	( )人分
水	mL			米	g
にぼし	g			水	mL
みそ	g				
実1				□ごはんは なべで 炊く	
実2				□ごはんは 炊飯器で 炊く	
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。

【評価規準②】7時間目:オリジナルみそ汁(試し作り)  
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、工夫しているか**

「おおむね満足できる」状況(B)

・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ている。

「努力を要する」状況(C)

個に応じた指導の工夫  
・実物見本で一人分の分量確認  
・調理手順のシュミュレーションで確認 など

【評価規準③】9時間目:学校でのオリジナルみそ汁の試し作り  
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か**

「おおむね満足できる」状況(B)

「十分に満足できる満足できる」状況(A)

<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。

思③

思②

# 6 「主体的に学習に取り組む態度」の評価

【評価規準①】3・4時間目：米飯の調理  
 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か**

学習した日	学んだこと 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 「おおむね満足できる」状況(B)
		◎や△の理由		
◆月 〇日	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! <input checked="" type="checkbox"/>

「努力を要する」状況(C)

**個に応じた指導の工夫**  
 ・炊飯について、うまくいかなかった原因を一緒に考える  
 ・家族や友達の話をも参考にしよう促す

「十分に満足できる満足できる」状況(A)

<思考・判断・表現>①  
 ※「十分に満足できる」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ごはんで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究しようとしていることから(A)と判断した。

◆基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けようと粘り強く追究する場面  
 ◆評価規準①(粘り強さ)と評価規準②(自己調整)の学びの姿は、相互に係わり合いながら立ち現れる

## 7 評価の生かし方

○「知識・技能」については、各題材で重点化を図る。

(例)温野菜サラダ 材料の洗い方, 切り方, 加熱方法 など

朝食のおかず 調理計画, 用具や食器の衛生的な取り扱い など

家族のランチ 調理計画, 盛り付け, 加熱方法 など

○「思考・判断・表現」については、各題材において、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考えられる。

