

美濃・可茂地区 小学校教育課程 研究協議会

小学校 家庭科



美濃教育事務所 可茂教育事務所

1

本協議会のねらい

小学校学習指導要領の趣旨や内容を踏まえた具体的な指導の在り方について理解を深め、教育課程の実施に活かす。

【全体主題】

指導と評価の一体化を核とした
授業改善・学習改善の在り方

2

【全体会…総則・教科説明】

小学校学習指導要領（平成29年告示）改定の基本的な考え方

【育成を目指す資質・能力の3つの柱】

- 知識及び技能
- 思考力、判断力、表現力等
- 学びに向かう力、人間性等

【目標】

・育成を目指す資質・能力を三つの柱により明確にして示す
…柱書及び(1)から(3)

【内容】

・項目ごとに、育成する資質・能力を三つの柱に沿って示す
…各項目は指導事項ア・イで構成

指導と評価の一体化

【観点別学習状況 評価の各観点】

- ・知識・技能
- ・思考・判断・表現
- ・主体的に学習に取り組む態度

3

【全体会…総則・教科説明】

小学校学習指導要領（平成29年告示）改定の基本的な考え方

【小学校 家庭科における】

指導と評価の一体化を核とした授業改善・
学習改善の在り方

①授業づくりのポイント

- 資質・能力ベースの授業づくり
- 各分野の学習過程を踏えた授業づくり

②観点別学習状況の評価のポイント

- 3観点を、いつ、どのように
- 「主体的に学習に取り組む態度」の評価

4

【全体会…総則・教科説明】

①指導と評価の一体化を踏まえた授業づくりのポイント

□資質・能力ベースの授業づくり



この消費生活の内容をどうやって教えようか？

何を教えるか（内容ベース）



消費生活の学習内容において、何ができるようになるとよいのか？

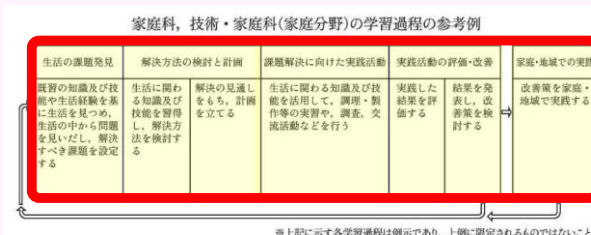
何ができるようになるか（資質・能力ベース）

5

【全体会…総則・教科説明】

①指導と評価の一体化を踏まえた授業づくりのポイント

□学習過程を踏まえた授業づくり



問題解決の過程の一つに
「実践的・体験的な活動」がある授業

8

【全体会…総則・教科説明】

①指導と評価の一体化を踏まえた授業づくりのポイント

☑資質・能力ベースの授業づくり

「何を教えようか」のではなく、「何ができるようになるか」を考え、ねらいと評価規準がぶれていない授業づくり

☑各分野の学習過程を踏えた授業づくり

単に「何かをつくる」のではなく、問題解決の過程の一つに「ものづくり」がある授業づくり

9

【全体会…総則・教科説明】

小学校学習指導要領（平成29年告示）改定の基本的な考え方

【小学校 家庭科における】

指導と評価の一体化を核とした授業改善・学習改善の在り方

①授業づくりのポイント

- ☑資質・能力ベースの授業づくり
- ☑各分野の学習過程を踏えた授業づくり

②観点別学習状況の評価のポイント

- ☐3観点を、いつ・どのように
- ☐「主体的に学習に取り組む態度」の評価

10

【全体会…総則・教科説明】
②観点別学習状況の評価のポイント

【観点別学習状況の評価】

- 知識・技能
- 思考・判断・表現
- 主体的に学習に取り組む態度

どのように
評価していますか？



11

【全体会…総則・教科説明】
②観点別学習状況の評価のポイント

【観点別学習状況の評価】

- 知識・技能
- 思考・判断・表現
- 主体的に学習に取り組む態度

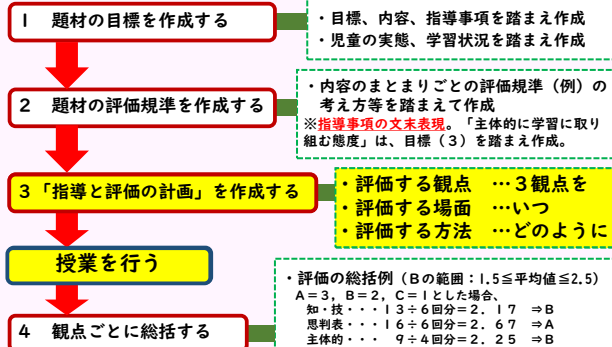
3観点を
いつ・どのように



12

【全体会…総則・教科説明】
②観点別学習状況の評価のポイント

【評価の進め方】 ※学習評価に関する参考資料（中学校 技術・家庭）P39・P81



13

小 題 材	時 間	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
おいしいごはん	3	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。	④我が国の伝統的な配	④我が国の伝統的な配
	4			

3観点をいつどのように

記録に残す観点別学習状況の評価については、**毎回の授業で全ての観点について行うのではなく**、把握できる段階で評価を行う。無理なく評価でき、後の学習活動に生かすことができるよう配慮する。

題材 「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんともそ汁」（第5学年）

14

小 題 材	時 間	3 観点を	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に 取り組む態度
冬の生活	1	いつ?	○冬の着方や住まいの点から問題を見つけたこと ・事例の部屋で、冬を暖かく快適に過ごすための着方や住まい方の問題点について話	①冬における日常着の快適な着方や住まい方、環境に配慮した暖房機器の使い方について問題を見いだして課題を設定している 「冬のあったかエコライフ」の計画表【例1】	どのように 「冬のあったかエコライフ」の計画表【例1】 を工夫しよう」 (第5学年)

15

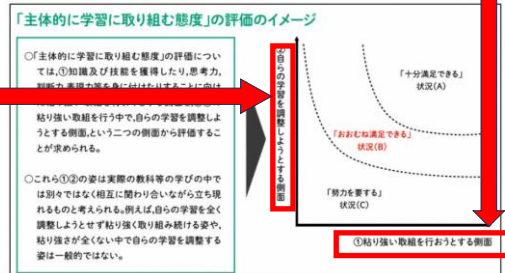
小 題 材	時 間	3 観点を	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に 取り組む態度
冬の生活を見よう	1 2 3 4	いつ?	○冬の着方や住まいの点から問題を見つけたこと ・事例の部屋で、冬を暖かく快適に過ごすための着方や住まい方の問題点について話 ・「冬のあったかエコライフ」の計画表【例1】 ②冬における日常着の快適な着方や住まい方、環境に配慮した暖房機器の使い方について問題を見いだして課題を設定している 「冬のあったかエコライフ」の計画表【例1】 ③冬における日常着の快適な着方や住まい方、環境に配慮した暖房機器の使い方について問題を見いだして課題を設定している 「冬のあったかエコライフ」の計画表【例1】 ④冬における日常着の快適な着方や住まい方、環境に配慮した暖房機器の使い方について問題を見いだして課題を設定している 「冬のあったかエコライフ」の計画表【例1】	①冬における日常着の快適な着方や住まい方、環境に配慮した暖房機器の使い方について問題を見いだして課題を設定している 「冬のあったかエコライフ」の計画表【例1】 ②冬における日常着の快適な着方や住まい方、環境に配慮した暖房機器の使い方について問題を見いだして課題を設定している 「冬のあったかエコライフ」の計画表【例1】 ③冬における日常着の快適な着方や住まい方、環境に配慮した暖房機器の使い方について問題を見いだして課題を設定している 「冬のあったかエコライフ」の計画表【例1】 ④冬における日常着の快適な着方や住まい方、環境に配慮した暖房機器の使い方について問題を見いだして課題を設定している 「冬のあったかエコライフ」の計画表【例1】	どのように 「冬のあったかエコライフ」の計画表【例1】 を工夫しよう」 (第5学年)

16

【全体会…総則・教科説明】 ②観点別学習状況の評価のポイント

◆「主体的に学習に取り組む態度」の評価

「主体的に学習に取り組む態度」については、知識及び技能を獲得したり、思考力、判断力、表現力等を身に付けたりすることに向けた①粘り強い取組の中で、②自らの学習を調整しようとしているかどうかを含めて評価する



17

時	題材	評価ポイント
1	家庭の仕事について	・第1時から第2時までの学習活動を通して、評価標準の内容を見取ろうとしている。
2	家庭の仕事について	どのようなことを児童は振り返ればよいのでしょうか
3	家庭の仕事について	①家庭の仕事について、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【例3】 ・行動観察
4	家庭の仕事について	①粘り強い取組を行おうとする側面 ②自らの学習を調整しようとする側面
5	家庭の仕事について	ふりかえりの記入について【例示】 ○できたこと、分かったこと ○でき方、分かった方 ○家庭や生活に生かしたいこと (・これからの授業や家庭で解決したいこと)
6	家庭の仕事について	

18

【全体会…総則・教科説明】
②観点別学習状況の評価のポイント

☑ 3観点を、いつ・どのように

解説や参考資料に基づいて、3観点をいつ・どのように評価しているのかを、「年間指導計画」等に位置付ける。

☑ 「主体的に学習に取り組む態度」の評価

「粘り強い取組」「自らの学習を調整」の2つの側面から評価する。学習のふりかえりを記述させる場合は、ふりかえりの視点をもたせる。

19

◇ 実習の指導

- 3 実習の指導に当たっては、次の事項に配慮するものとする。
(1) 施設・設備の安全管理に配慮し、学習環境を整備するとともに、熱源や用具、機械などの取扱いに注意して事故防止の指導を徹底すること。（学習指導要領 解説 家庭編 P81）

■安全管理

機械類の使い方も含め、実習室の使い方に関する安全規則を定め、**掲示したり、指導計画の中に位置付けたりする**。事故や災害が発生した場合の対応についても指導を徹底する。

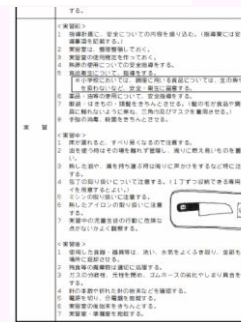
■学習環境

採光、**通風、換気**等に留意する。**作業能率や動線を考慮**して設備を配備したり、作業台の**間隔を十分確保**したりして、事故防止に努める。

21

安全指導について

学校安全 管理・教育の手引【改訂版】
平成21年3月 岐阜県教育委員会



20

授業実施する前に・・・

以下のことを視野に入れてよりよい実施をお願いします。



該当学年への 協力要請	管理職へ 相談・連絡・報告	調理実習計画立案 安全・衛生面の指導
保護者への周知と 協力依頼	全職員で実施を共有	児童生徒への事前指導事項と約束
会計処理	当日までの体調管理 や当日の体調把握 ※食物アレルギー	指導内容・記録・ 座席

22

◇ 実習の指導

- 3 実習の指導に当たっては、次の事項に配慮するものとする。
- (3) 調理に用いる食品については、生の魚や肉は扱わないなど、安全・衛生に留意すること。また、食物アレルギーについても配慮すること。
- (学習指導要領 解説 家庭編 P81)

■ 食物アレルギーについて

- ・ 児童生徒の食物アレルギーに関する正確な情報の把握
- ・ 発症の原因となりやすい食物の管理
- ・ 発症した場合の緊急時対応
 - ・・・ **各学校の基本方針等をもとに事前確認**
 - 保護者や関係機関等との情報共有**



23

《家庭・技術・家庭》

①教科の特性

家庭・技術・家庭は生活に必要な基本的な知識と技術を習得させ、進んで生活を工夫し創造する能力と実践的な態度を育成することを目標にしている。この目標の達成のために **実践的・体験的な学習活動は欠かせない**ものである。実験・実習を行うには、教室の施設、設備、用具、火気等を **安全に管理**するとともに、児童生徒の心身の状態を把握、服装、行動等の指導を行い、**事故による災害発生の防止に万全を期することが特に重要**である。

また、見学・調査・実習等を校外で実施する場合には、交通手段等の安全の確認や、生徒自身（及び幼児や高齢者等の学習の対象者）の安全の確保に留意する。



25

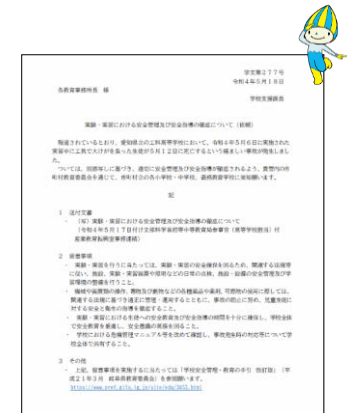
実験・実習における安全管理及び安全指導の徹底について

実験・実習を行うに当たっては、実験・実習の安全確保を図るため、関連する法規等に従い、施設、実験・実習装置や照明などの日常の点検、施設・設備の安全管理及び学習環境の整備を行うこと。

機械や装置類の操作、毒物及び劇物などの各種薬品や薬剤、可燃物の使用に際しては、関連する法規に基づき適正に管理・運用するとともに、事故の防止に努め、児童生徒に対する安全と衛生の指導を徹底すること。

実験・実習における生徒への安全教育及び安全指導の時間を十分に確保し、学校全体で安全教育を推進し、安全意識の高揚を図ること。

学校における危機管理マニュアル等を改めて確認し、事故発生時の対応等について学校全体で共有すること。



24

②指導上の配慮事項

<家庭>

区 分	配 慮 事 項
施設・設備等	1 実習室・準備室は使用時以外は 施錠 する。 2 ガスの元栓・分岐栓は使用時以外は 閉める 。 3 プロパンガスのボンベは安定した所に置き、転倒防止をしておく。 4 ガスの配管、電気の配線は適切にしておく。 5 水道の蛇口は良好にしておく。 6 排水口がつまりないようにしておく。 7 換気扇がよく回転するようにしておく。 8 消火器 の用意をする。 9 救急箱 の用意をする。



26

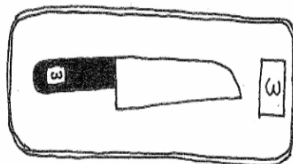
食器・器具類	- 食品・食器・器具類は種別に整理し、衛生的に保管する。ただし、洗剤・薬品と調味料類などの保管場所は別にする。 - 冷蔵庫内の食品は、整理整頓し清潔に保管する。 - 食器戸棚等は、地震に対する転倒防止をしておく。 - 刃物等の危険を伴う道具類は、適切に保管する。(はさみや包丁には番号を付けて保管する。) - 各種器具類の数を、正しく把握しておく。 - 薬品戸棚・保管庫は、使用時以外施錠する。 - ミシンは、使用時以外は格納箱等に入れ収納する。 - アイロンは、使用場所や置き方に留意し、火傷を起こさないようにする。
--------	--

27

<実習前>	- 指導計画に、安全についての内容を盛り込む。(指導案には安全指導事項を記載する。) - 実習室は、整理整頓しておく。 - 実習室の使用規定を作っておく。 - 熱源の使用についての安全指導をする。 - 食品衛生について、指導をする。 ※小学校においては、調理に用いる食品については、生の魚や肉を扱わないなど、安全・衛生に留意する。 - 薬品・油等の使用について、安全指導をする。 - 服装・はきもの・頭髪をきちんとさせる。(髪の毛が食品や調理用具に触れないように束ね、三角巾及びマスクを着用させる。) - 手指の消毒、殺菌をきちんとさせる。
-------	---

28

<実習中>	- 床が濡れると、すべり易くなるので注意する。 - 油を使う時はその場を離れず管理し、周りに燃え易いものを置かない。 - 熱した油や、湯を持ち運ぶ時は周りに声かけをするなど特に注意をする。 - 包丁の取り扱いについて注意する。(1丁ずつ収納できる専用トレイを用意するとよい。) - ミシンの取り扱いに注意する。 - 熱したアイロンの取り扱いに注意する。 - 実習中の児童生徒の行動に危険な点がないかよく観察する。
-------	--



29

<実習後>	- 使用した食器・器具等は、洗い、水気をよくふき取り、全部もとの場所に返却させる。 - 残食等の廃棄物は適切に処理する。 - ガスの分岐栓、元栓を閉め、ゴムホースの劣化やしまり具合を確認する。 - 針の本数や折れた針の始末などを確認する。 - 電源を切り、分電盤を施錠する。 - 実習室の後始末をきちんとする。 - 実習室・準備室を施錠する。
-------	---

30

小学校の調理実習では、 児童が生魚や肉を扱わないように！



- ・小学校家庭の学習指導要領には、実習の指導について「調理に用いる食品については、**生魚や肉を扱わない**など、安全・衛生に留意する」ことが、規定されています。中学校で生鮮食品の扱い方を学習するので、そのことを学んでいない小学校の段階で、児童が生魚や肉を扱うことは安全・衛生上よくないということです。
- ・生魚や肉を「総合的な学習の時間」等で扱う場合があるが、その活動を通してねらうものが違います。例えば、総合的な学習の時間でカレーライスの肉の扱いを大人（教師）が行っても、総合的な学習の時間のねらいは達成できません。しかし、**家庭科では一人一人の児童に実習を通して、技能（調理操作）を身に付けさせることをねらっています。**
- ・家庭科以外の教科等において、調理実習などで児童が食品を扱う際には、家庭科での扱いを踏まえるようにします。

31

授業実施上の留意点（例）



指導すること・衛生面の視点から気を付けること

学習過程	手順	留意点
1 準備	・個人で使用する用具を準備 ・動線や立ち位置、用具の使用のルールの確認	☑石けんでの手洗い・消毒の徹底 ☑身支度の徹底 ☑換気（窓を開け換気扇）最初から常時
2 調理	・自分の分を洗う、切る、焼くなど調理をする。 ・盛り付け・配膳など自分で行う。 1人で見通しをもってできるために、教師は板書・調理台等、指導援助の準備しておく。	☑1人1調理を基本とする。 ☑共用する前後で手洗い・除菌行為 ☑教師が調味料を量ったり切ったりして材料を用意する際はビニール手袋をする等して気を付ける。 ☑味見、用具の共有しない。
3 試食	・プリントに記入等、じっくり評価をしながら試食	
4 片付け	・短時間で素早く片付ける。 ・手洗い・消毒をして終了	☑共用した教材・教具を適切に消毒 ☑実習後の手洗いの実施 ☑時間短縮を図る工夫

32

諸連絡（小学校）

下記URLもしくは二次元コードから事後アンケートにお答えください。



受講後アンケート



<https://logoform.jp/form/T8mB/1097458>

岐阜県の幼児教育実態調査
「幼児期の終わりまでの育ってほしい姿」
について（小学校教諭等）



<https://forms.office.com/r/E4Kmd9mb8G>

ご回答いただいた方から終了となります。
ありがとうございました。

33