

実践報告

# 活用する能力を育む家庭科の題材及び評価に関する考察 — 「ご飯とみそ汁」の題材を通して—

三好 智恵\* ・ 岡 陽子\*\*

Consideration on Subject and Evaluation of the Homemaking Course  
developing the Ability of Utilization :  
Through a Subject of "Rice and Miso Soup"

Tomoe MIYOSHI\* and Yoko OKA\*\*

## 【要約】

本研究では、基礎的・基本的な知識・技能を明確化し、それらを活用する場面を設定した題材を開発して授業を行い、その有効性を検証した。

その結果、活用する場面における「創意工夫する能力」の実現状況は37名中36名が「おおむね満足できる状況」(B)以上となった。また、保護者調査の結果、児童の70%が家庭で実践を行っており、実践化についての一定の方向性は得られたといえる。

## 【キーワード】

実践力、活用する力、創意工夫する能力、基礎的・基本的な知識及び技能、場面設定

## I. 目的

平成20年1月の中央教育審議会の答申において、家庭科では、「課題を解決するために工夫し創造できる能力と実践的な態度の育成を一層重視する」と述べられており、小学校家庭科の目標にも、「家族の一員として生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる」ことが示されている。

しかしながら、文部科学省の学習指導要領実施状況調査(平成27年2月公表)の結果では、家庭科を学習して、家族と話し合ったり、協力したり、家庭の仕事を分担するようになったと肯定的に答えた児童は6割であった。本校においても、家庭実践を宿題にした場合は家庭で取り組んでも、宿題でなければ家庭実践へつながらないことが多い。その理由として、「学校と材料や道具が違うから、やり方が分からない」「1人でできそうにない」といった児童の声がある。つまり、家庭実践につな

げるためには、学校で学んだ知識・技能を家庭で使いこなす能力が必要であり、その能力を育成するための指導内容や指導方法の開発が求められる。

そこで、本研究では知識・技能を活用する能力を育むための題材を開発しその有効性を検証する。

## II. 方法

本研究では、5年生の7月の題材である「食べて元気! ご飯とみそ汁」(以下、「ご飯とみそ汁」とする)を取り上げ、次の方法で研究を進めた。

### 1. 題材における知識・技能の明確化

2年間の食生活の内容を整理し、5年生「ご飯とみそ汁」の題材の基礎的・基本的な知識・技能を洗い出すとともに、目ざす児童像をもとに、生活での実践力につなぐための知識・技能について整理する。

\*佐賀大学文化教育学部附属小学校

\*\*佐賀大学文化教育学部

## 2. 「ご飯とみそ汁」の題材構成の検討

「知識・技能を活用する場面」（8時目）（以下「活用する場面」とする）を位置付けた題材構成を検討する。この場面で必要となる知識・技能は、前時までに学習ができるように構成する。

## 3. 知識・技能を活用する場面及び評価方法の具体的な検討

「活用する場面」を具体的に設定する。合わせて、具体的な評価規準を定め、評価方法及びワークシートの内容を検討する。

## 4. 授業実践及び分析

授業を実施し、授業実践後のワークシートの記述内容を整理し、知識・技能の活用の実態を分析する。

## 5. 家庭実践についての検証

保護者へのアンケート等を基に、家庭実践の結果を集計し、家庭実践につなげる題材構成となっていたかを分析する。

## Ⅲ. 研究の実際

### 1. 題材における知識・技能の明確化

本題材「ご飯とみそ汁」の授業の最終的な目標は授業で学習した知識・技能を条件の異なる場面でも活用できる能力を身に付けさせること

である。具体的には、「ご飯とみそ汁」の学習後に、児童が各家庭の冷蔵庫を開け、自分でみそ汁作りのための食材を選び、調理器具をそろえ、おいしいみそ汁を作る姿を目指している。

知識・技能の明確化に当たっては、まず、学習指導要領に示された食生活の指導事項を2年間の題材の中に計画的に配当した（表1）。一方で、本題材「ご飯とみそ汁」の8時目で取り組む「活用する場面」で求められる知識・技能については、以下の4点のようにまとめた。

- ・みそ汁に合った食材を選ぶことができる
  - ・味や栄養のバランスを整えることができる
  - ・目的に合った切り方やゆで方ができる
  - ・時間内に手順よく調理することができる
- これらを合わせて検討し、本題材における知識・技能とした。

### 2. 「ご飯とみそ汁」の題材構成の工夫

「活用する場面」を中核に据え、その場面で必要とされる知識・技能を前時までに確実に学習できるような題材構成とした。題材設定時に配慮したのは、次の5点である。

- ・第5学年家庭科の総時数を踏まえ、本題材の授業時数は9時間以内とする。
- ・題材の導入時に食への関心を高め、題材末で家庭実践への意欲を高める。

表1 2年間における食生活の学習内容 ◎は重点指導事項、○は取り扱い事項

学 年		5 年		6 年		
題 材		おいしい楽しい調理の力	食べて元気！ ご飯とみそ汁	家庭生活を見直そう	まかせてね 今日の食事	
時 間		8	9	10	9	
指 導 項 目	B (1) 食事の役割	ア 食事の役割		◎		
		イ 食事の工夫	◎	◎	◎	
	B (2) 栄養	ア 栄養素の働き		◎		
		イ 組み合わせ		○	○	◎
		ウ 1食分				◎
	B (3) 調理の基礎	ア 調理計画	◎	◎	◎	◎
		イ 切り方等	◎	◎	◎	◎
		ウ ゆでる・いためる	◎	◎	◎	◎
		エ 米飯・みそ汁		◎		○
		オ 安全・衛生	◎	◎	○	○
その他		D (3)アイオ		A (2)アイ		

- ・生活の科学的な理解につなげるために、科学的な発見の場を設ける。
  - ・調理時に必要となる知識・技能を学習した後の8時目に、それらの知識・技能を活用する場面を設定する。
  - ・題材の中に家庭実践を組み込み、実践的な態度を育成するための手立てとする。
- これらの配慮事項に基づき作成した題材は表

2の通りである。各授業で育む資質・能力の関連を矢印で示した。8時目の「活用する場面」で必要となる知識・技能は1時目～2時目及び5時目～7時目において学習できるようにした。8時目「実を変えておいしいみそ汁を作ろう」が知識・技能を活用する場面である。また、家庭実践の報告会を9時目に設定し、他者の実践から学び、家庭実践への意欲を高める場とした。

表2 活用する場面を取り入れた題材計画


過程	時間	学習活動	教材	関心・意欲・態度	創意工夫する能力	技能	知識・理解
みつめる	1	・わが家の食生活を見直そう。		①自分の食事に興味を持ち、どのようにならばよいかを考えようとしている。			②栄養素の働きを知り、ご汁と日本の伝統文化を理解している。
	2	・栄養素の働きを知ろう。					
さぐる	3	・ご飯をおいしく秘密を探ろう。	米飯 (ピーカー)			④米や水の量、火加減や吸水に気を付けておいしいご飯を調理することができる。	⑤だしのうま味やその必要性、だしの取り方、みそに理解している。
	4	・おいしいご飯をたごう。	米飯 (鍋)				
ふかめる	5	・だしの秘密を探ろう。	みそ汁 (汁のみ)		⑦家族と食べるみそ汁の実の選び方や切り方、ゆで方や手順を工夫している。		
	6	・だいこん・油揚げ・ねぎをみそ汁にしよう。	みそ汁 (だいこん・油揚げ・ねぎ)				⑧おいしいみそ汁にするために、選んだ材料に応じて切り方やゆで方、手順を工夫している。
いかす	7	・家族とおいしくみそ汁の調理計画を立てよう。					
	8	・実を変えておいしいみそ汁を作ろう。	みそ汁 (だいこん・にんじん・じゃがも・たまねぎ・ねぎ・もやし・豆腐・油揚げ)				
	9	* 夏季休業中 (家庭実践) ・実践報告会をしよう。		⑨これからのみそ汁の食生活実践を意欲を高める。			

### 3. 知識・技能を活用する場面設定の工夫及び評価方法の検討

「活用する場面」では、児童が切実感をもって意欲的に取り組めるように、家庭実践に近い状況を生み出すことが重要である。そのための配慮事項を次の6点とした。

- ・ 現実の生活で起こりうる内容にする。
- ・ 状況を具体的に示す。
- ・ 実生活の場面に近づけるために、調理時間を設定する。
- ・ 本時以前に学習した知識・技能を最大限に活用する課題とする。
- ・ 根菜類と葉菜類、栄養素、色どりなど組み合わせを考えられる食材を設定する。
- ・ 1単位時間（45分間）で完結できる内容で構成する。

上記の配慮事項をもとに設定した「知識・技能」を活用する場面は、次の通りである。

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 月曜日の朝。三好先生はちょっと寝坊！</li> <li>・ 朝食づくりの時間20分。</li> <li>・ ご飯あり。目玉焼きとレタスのおかずを作り、配膳は5分で準備を完了した。</li> <li>・ 残り15分でおいしいみそ汁を完成させたい！</li> <li>・ 冷蔵庫の中の食材は…</li> </ul>	
<p>だいこん    にんじん    トマト    じゃがいも                  たまねぎ    キャベツ    ピーマン    ねぎ                  もやし    えのき    豆腐    ちくわ                  油あげ</p>	

この授業では、「生活を創意工夫する能力」の育成がねらいであり、評価規準を表3のように設定した。

表3 「生活を創意工夫する能力」の評価規準

(評価方法)	本時の評価基準	おいしいみそ汁にするために、選んだ材料に応じて切り方やゆで方、手順を工夫している。 (観察・発言・ワークシート)
--------	---------	---

この評価規準をもとに、本時の評価の仕方を具体化(表4)し、授業を行った。「十分満足できる状況」(A)(以降「A評価」とする)は、「おおむね満足できる状況」(B)(以降「B評価」とする)に示した実の切り方やゆで方、手順に加え、栄養のバランスや色どり、手順などで優れた点がある場合とし、「努力を要する状況」(C)(以降「C評価」とする)については、教師の手立てとしてヒントカードを作成した。

表4 活用する場面における評価計画

(B) 評価規準	おいしいみそ汁を作るために選んだ食材に応じて実の切り方やゆで方、手順を工夫している。
(A) 十分満足できる状況	食材に応じた実の切り方やゆで方の工夫に加えて、優れた点がある。 ・ 選んだ食材の栄養のバランスがたいへんよい。 ・ 色どりがたいへんよい。 ・ 手順よく時間を有効に使い、15分以内で終了した。 (調理の片付けも含む)
(C) への手立て	選んだ材料に応じた実の切り方やゆで方が分からない児童には、ペアの児童と相談させたり、教科書やヒントカードを見て確認させたりする。

評価方法は、「教師の観察」「児童の発言」「ワークシートの記述」である。ワークシート(図1)には、「おいしく作るポイント」欄を設け、これまでに学習した実の切り方やゆで方などの知識・技能を活用して回答できるようにした。この欄と調理の仕方、食材の選び方などの記述から実現状況を判断した。

調理計画		
	調理の仕方	おいしく作るポイント
①だし準備	・煮干しの頭をはらわたを手で取り除き、3つか4つにちぎる。 ・なべに分量の水をいれ、煮干しをつけておく。(20分くらい)	おいしく作るポイント よくつけておく
②洗う・切る	じゃがいもを洗って皮をむいて 油あげははは1/2cmの たんざく切り ねぎは洗って小口切り	大きさを均一にする
③だしをとる	・①のなべを火にかける。 ・ふつとうしたら火を弱め、中火にする。 ・5分間にて香りがするまでだしをとる。	だしをしっかりとる
④にる	じゃがいもを入れてやわらかくなったら油あげを 入れる	入れる川魚番に気を つける
⑤みそを加える	・みそを入れたボウルにだし汁を少し取り、みそをとく。 ・なべにみそを入れる。 ・ねぎを加えて火を消す	火を消すタイミング
⑥盛り付け 試食・片付け	・玉じゃくしで軽くかき混ぜてから、汁わんに盛り付ける。 ・なべと食器を洗う。	

図1 ワークシートの調理計画欄

#### 4. 授業実践及び分析

##### (1) 授業実践

「活用する場面 (8時目)」として、表5の通り、1単位時間 (45分) で調理計画と調理、調理計画の見直しまでを行う計画を立て、授業を実施した。

表5 知識・技能を活用する場面の授業の流れ

学習活動	時間
1. 本時のめあてを知り、活動の流れをつかむ。 めあて：食材に応じて実の切り方やゆで方を工夫して、おいしいみそ汁を作ろう。	5分
2. 調理計画を考える。	10分
3. 調理を行う。	15分
4. 試食し計画を見直す。	10分
5. 活動を振り返る。	5分

##### (2) 授業の分析

表4の評価規準に基づき、食材の選び方、調理計画の内容、調理時間について、ワークシートの分析を行った。調理時間については、作業手順の工夫の視点から「創意工夫する能力」の判断基準の一つとした。学級全体の評価結果を表6に示す。

表6より、学習の取組の特徴として以下の4点があげられる。

- ・食材の選び方において、A評価が4名に留まった。
- ・調理計画において、ほとんどがB評価であり、A評価の児童がいない。

- ・調理計画において、C評価の児童がいる。
- ・調理時間は20分以内に終わったが、15分以内は8名と少なかった。

上記の全体的な評価結果に加えて、児童の記述内容等に基づき、「食材の選び方」「調理計画」「調理時間」について、さらに分析を行った結果を次に示す。

表6 ワークシートの学級全体の分析 (人(%))

	A評価	B評価	C評価
①食材の選び方	栄養について考える 4(11%)	選んだ根拠がある 33(89%)	選んだ根拠がない 0(0%)
②調理計画	時間を有効に使う工夫 0(0%)	切り方・ゆで方を記入 36(97%)	切り方・ゆで方の記入なし 1(3%)
③調理時間	15分以内 8(22%)	15分~20分 29(78%)	20分以上 0(0%)
総合	12(32%)	24(65%)	1(3%)

##### ①「食材の選び方」についての分析

みそ汁の食材の選び方においては、A評価が4名、B評価が33名であった (表6)。

ワークシートに書かれた食材を選んだ理由を見ると、食材の「色どり」を根拠に選んだ児童が多いことが分かる (表7)。これは、みそ汁をおいしく作るポイントとして、「色どり」について繰り返し取り上げて学習を行ってきたことが要因と考えられる。

表7 活用する場面における食材の選び方

項目	人数
食材の色どりを理由に選ぶ	22
食材の火の通り具合や食感を理由に選ぶ	10
食材の栄養素を理由に選ぶ	4
食材を組み合わせた味を理由に選ぶ	2
調理の時間を理由に選ぶ	2
その他の理由で選ぶ	4

※複数回答あり

A評価となった4名は、食材を選んだ理由として、「体をつくるもと・体の調子を整えるもと・エネルギーがあるから」等栄養についての記載があり、栄養を意識して食材を選んだのはこの4名のみであった。2時目に「栄養素の働き」の学習を行ったものの、その後の学習で取り扱わなかったことが要因と考えられる。日常的に

栄養と調理を結びつけて考えさせるなど、今後の指導の在り方について、さらに研究を深める必要がある。

## ②「調理計画」についての分析

調理計画の作成については、36名(97%)の児童がB評価、1名(3%)の児童がC評価であった(表6)。C評価の児童に対しては、ヒントカードを提示し指導を加えたが、調理の仕方の欄に食材の名称のみの記入に留まっていた。この児童は、欠席のため5時目から7時目を学習していないことから、C評価の要因としては、活用すべき知識・技能を身に付けていなかったことが考えられる。

児童のワークシートの記述について、更に詳しい分析を加えたのが表8である。表8で示したとおり、調理の手順②、④、⑤の記述を見ると、6時目に学習した、食材の切り方(97%)や厚さ(81%)、実を煮る順番(97%)、ねぎを入れるタイミング(70%)など、学習したことを生かして考えたといえる。なお、食材の大きさや厚さについては、cmやmmで具体的に表したり、切り方についても、いちょう切りや小口切り等の食材にあった切り方を記述したりしていたことから、食材に応じた切り方やゆで方については、前述の1名の児童を除いた全ての児童が、食材に応じて調理の仕方を工夫できる能力が身に付いているといえる。

表8 調理計画における調理の仕方の記入

調理の手順	調理の仕方の内容	人数 (%)
①出汁の準備		
②洗う・切る	食材の洗い方 食材の大きさや厚さ 食材の切り方の種類	3 (8%) 30 (81%) 36 (97%)
③出汁を取る		
④煮る	煮る順番 煮え方の状況を説明	36 (97%) 20 (54%)
⑤みそを加える	ねぎを入れるタイミング 火の止め方	26 (70%) 24 (65%)
⑥盛り付け・片付け		

次に、調理の手順①～⑥における、おいしく作るためのポイントについての記述を分析したものが表9である。表9を見ると、調理の手順④「煮る」場面への記入が22名(59%)、手順②「洗う・切る」が21名(57%)、手順⑤「みそを加える」が20名(54%)への記入した割合が高く、みそ汁をおいしく作るために具体的なポイントを示しながら、工夫して調理に取り組むことができていた。

調理計画を評価規準に基づき分析すると、97%の児童がB評価であった。これは、食材に応じた実の切り方やゆで方を記入することができたためである。

表9 おいしく作るポイントの記入について

調理の手順	おいしく作るポイント	人数	合計 (%)
①出汁の準備	よくつけておく	2	8 (22%)
	20分つけておく	4	
	煮干しをたくさん入れる	1	
	頭とはらわたをとる	1	
②洗う・切る	よく泥を落とす	2	21 (57%)
	厚さ(大きさ・長さ)をそろえる	18	
	薄めに切る	1	
③出汁を取る	沸騰の状態について	2	12 (32%)
	だしをよくとる	5	
	香りがするまで	3	
	5分以上煮る	2	
④煮る	煮る順番について	8	22 (59%)
	竹串で確認する	6	
	沸騰させすぎない	3	
	しっかり火を通す	2	
	食材の色の変化 食材に合った加熱	2 1	
⑤みそを加える	煮立たせない	14	20 (54%)
	火を消すタイミング	3	
	ねぎを入れるタイミング	1	
	味見をする しっかりみそをとく	1 1	
⑥盛り付け・片付け	おいしく見えるように	3	5 (14%)
	鍋は冷めてから洗う	2	

本題材における調理計画については、ほとんどの児童がB評価となったものの、A評価の児童はいなかった。その原因については、次の2点があげられる。

- ・食材を13種類用意し、その中より使用する食材を選ぶようにしたが、教師の予想を超えて時間を要した。その結果、その後の調理計画の作成時間が不足し、十分に検討することができなかつたこと。
- ・A評価の判断基準とした「時間を有効に使う工夫」の視点で記入することができなかつたこと。

この結果を踏まえて、他の学級において食材を10種類に減らし取り組んだところ、3~4分程度で使用する食材を決定することができた。このことから、児童が選択する食材の数や種類については、選択に要する時間がどの程度になるか、児童の発達段階を踏まえて十分に検討する必要があることが分かった。

### ③「調理時間」についての分析

教師の調理の観察によると、15分間で調理を終えることができた児童は8名（22%）であった（表6）。この8名が選んだ食材は、

- ・「じゃがいも、油揚げ、ねぎ」（2名）
- ・「豆腐、大根、ねぎ」（2名）
- ・「もやし、ねぎ、大根、油揚げ」（2名）
- ・「じゃがいも、豆腐、ねぎ」（2名）

である。どの組み合わせも、皮をむくために技術を要する食材や、火が通るのに時間がかかる食材などが含まれており、単に、調理に時間がかからない食材を選んだわけではないことが分かる。時間内に調理を終えることができたのは、ペアの児童と協力し、身に付けた技能を十分に発揮し見通しをもって調理に取り組んだ成果であるといえる。

また、15分間で調理を終えることができなかったB評価の児童は、33名（89%）であった。15分間を目標として児童に示したものの、時間内に終了できなかった理由としては、①技能の習得不足、②手順の理解不足、があげられる。家庭科の学習が始まりまだ4ヵ月という時期であ

るから、評価規準の設定の仕方において見直しが必要であった。今後、目標とする調理の知識・技能をどの段階でどこまで高めるのか、2年間を見通して育む資質・能力を段階的に高めていく工夫や検討が必要であると考ええる。

## 5. 家庭実践についての検証

本題材のねらいの1つに、知識・技能を活用する力を育むことにより家庭実践へつなげていきたいということがある。そこで、本題材を終了して、児童の家庭実践への意欲や態度は高まっているのかについて、児童の感想や保護者へのアンケート結果に基づき、その状況を考察する。

まず、児童のみそ汁作りへの意欲について、家庭実践を終えて、9時目のワークシートに書かれた児童の感想を分析したものが表10である。表10で示したとおり、「おいしい・上手に作れた」とできばえを満足した児童が19人（51%）と最も多く、「次は～しよう」と次への課題をもった児童が9名（24%）と2番目に多くっている。さらに、「また作りたい」と意欲を高めている児童が4名（11%）であり、全体では13名（35%）の児童が次の実践への意欲を示していることが分かる。

表10 家庭実践（9時目）の感想

内 容	人数 (%)
○できばえや感想に満足する 内容 ・おいしかった・上手に作れた ・家族が喜んだ・嬉しい	19 (51%) 4 (11%)
○次への実践への意欲を高める 内容 ・次は～しよう ・また作りたい	9 (24%) 4 (11%)
○その他	3 (8%)

次に、家庭実践の実態を知るために、2015年8月に保護者向けのアンケートを行った。37名中34名(92%)の保護者より、アンケート用紙を回収することができた。

家庭実践に取り組んでいる事柄に対する人数は表11に示すとおりである。

表11 保護者への家庭実践についての質問結果

事柄	人数 (%)
食事を作る	25 (73%)
針と糸を使って製作する	16 (47%)
そうじをする	11 (32%)
買い物をする	11 (32%)
水や電気など環境を考えて行動する	10 (29%)
栄養について考える	6 (18%)
ミシンを使って製作する	2 (6%)
自然を生かした住まい方や着方を考える	1 (3%)
洗濯をする	0 (0%)

これより、食事作りに25名(73%)の児童が取り組んでいることが分かる。また、「栄養について考える」ようになった児童が6名(18%)おり、本題材で学習した知識・技能を生かしていることが分かる。

更に、表12に示すように、食の内容に限定した家庭実践に関する質問を行ったところ、「ご飯炊き」を行っている児童が16名(47%)、「みそ汁作り」を行っている児童が26名(76%)と多い。みそ汁作り、ゆで野菜、ご飯炊きなど、学校で学習したことを7割を超える児童が実践しており、家庭実践につながっているといえる。

表12 保護者への食に関する質問結果

事柄	人数 (%)
朝食作り	3 (9%)
昼食作り	3 (9%)
夕食作り	13 (38%)
ご飯炊き	16 (47%)
みそ汁作り	26 (76%)
ゆで野菜	23 (68%)
お茶をいれる	18 (53%)
栄養について考える	6 (18%)

また、8時目の児童の感想に次のような事柄が書かれていた。

前(6時目)にやったときは、煮たたせすぎでみその味がしなかったけど、今日(8時目「知識・技能を活用する場」)は、おいしかった。じゃがいもが固かったので、家で作るときに気をつける。

この児童は、6時目と8時目のみそ汁の学習を生かして、家庭実践ではじゃがいもを入れたみそ汁作りに取り組んでいる。8時目の段階で、すでに授業で学んだことを生かそうとする意識をもって学習に臨んでいることが分かる。このような児童の家庭実践への意欲はどのような状況下で、どのように高まっていくのか、一人一人の意識の変容を記録から探ることによって、その様相を明らかにすることができるだろう。そのことは、「活用する場面」を効果的に設定するために重要な情報となるのではないかと考える。

#### IV. 考察

本研究では、「ご飯とみそ汁」において、題材における知識・技能の明確化を図り、「知識・技能を活用する場面」を中核に据えた題材を開発して、授業実践を行い、その結果を分析した。

その結果、「知識・技能を活用する場面」における「生活を創意工夫する能力」の実現状況は、37名中36名(97%)がB評価以上であった。また、夏季休業中に行った保護者へのアンケートを分析すると、26名(70%)の児童が夏季休暇中においてもみそ汁の調理に取り組んでおり、家庭実践につながった。これらのことから、学習した知識・技能を活用して課題を解決する能力を育成する題材構成の在り方や、家庭実践へつなげることへの一定の方向性は得られたといえる。

しかし、「活用する場面」について、B評価の児童の割合は多いものの、A評価の児童の割合が少なかったことは課題である。その要因としては、①13種類の食材からみそ汁の実を選ぶために時間が超過した、②調理の知識・技能の習得や調理手



順の理解が不十分であった，といったことがあげられる。

これらの結果を踏まえ，今後は，「活用する場面」における評価結果を，それ以前の学習における知識・技能や関心・意欲・態度などの評価結果と関連させて検討し，一人一人の児童の変化の様相を明らかにして，活用する力を育み家庭実践へとつなぐ，より効果的な題材や指導の在り方について探っていきたいと考える。

### 【参考文献】

国立教育政策研究所教区家庭研究センター『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（小学校 家庭）』平成23年11月  
文部科学省『小学校学習指導要領解説 家庭編』平成20年8月