

# 家庭

発行者			教科書の記号・番号	判型 総ページ数	検定済年
番号	名称	略称			
2	東京書籍	東書◆	家庭 503	A4 150	令和5年
9	開隆堂出版	開隆堂◆	家庭 504	A4 154	

※「発行者 略称」欄にある◆は、「学習者用デジタル教科書」（学校教育法第34条第2項に規定する教材）の発行予定があることを示しています。

## 1 調査の対象となる教科書の冊数と発行者

冊 数	発 行 者 の 略 称
2 冊	東書、開隆堂

## 2 東京都立立川国際中等教育学校附属小学校の教育課程

### 【教育課程編成の基本方針】

「次代を担う児童・生徒一人一人の資質や能力を最大限に伸長させるとともに、豊かな国際感覚を養い、世界で活躍し貢献できる人間を育成する。」という教育理念を踏まえ、小学校から中等教育学校までの 12 年間を一体として捉え、児童・生徒の発達等に応じて柔軟な教育課程を編成する。

### 【家庭における学習指導の展開】

- (1) 家族や家庭、衣食住、消費や環境などについて、日常生活に必要なことを理解し、実践や体験をとおして技能を身に付けられるように指導する。
- (2) 探究的な学びの中で、生活の中から問題を見いだして解決する力を高めることができるよう指導する。
- (3) 家族や地域社会の一員として、持続可能な社会を考えながら、日本の生活文化を大切にし、生活を豊かにできるように指導する。

## 3 教科書の調査研究

### 内容（調査結果は「別紙」）

調査研究項目（調査研究の対象）	対象の根拠
a 実践的・体験的な活動の扱い	令和 7 年度都立立川国際中等教育学校附属小学校教育課程に係る基本方針
b-1 思考力、判断力、表現力等の育成について（学習過程の明示）	同上
b-2 思考力、判断力、表現力等の育成について（学習の進め方に関する記述）	同上
c 日本の生活文化の扱い	同上

※調査研究項目を設定した理由

- a 「令和7年度都立立川国際中等教育学校附属小学校教育課程に係る基本方針」（以下、「基本方針」という。）「2（2）教育課程編成の基本的な考え方」の一つとして、「児童・生徒の発達や行動を考慮した、小学校から中等教育学校までの教科の構成や学習内容の効果的な配置と体験活動の重視」が示されている。また、「7教科等の指導の展開（1）ヶ」の家庭では、「家族や家庭、衣食住、消費や環境などについて、日常生活に必要なことを理解し、実践や体験をとおして技能を身に付けられるように指導する。」としている。このことから、実践的・体験的活動がどのように扱われているか、という視点で質的な調査をする。
- b 「基本方針」の「1（2）教育方針」の一つとして、「自ら課題を認識し、論理的に考え、判断し、行動できる力を育てる。」としている。また、「7教科等の指導の展開（1）ヶ」は、「探究的な学びの中で、生活の中から問題を見いだして解決する力を高められるように指導する。」としている。このことから、日常生活の中から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、考えたことを評価するなど学習過程がどのように扱われているか（b-1）、主体的対話的で深い学びの実現に向けた学習の進め方がどのように扱われているか（b-2）、という視点で質的な調査をする。
- c 「基本方針」の「1（2）教育方針」の一つとして、「日本の伝統・文化を理解し尊重するとともに、多様な価値観を受容し、主体的に国際社会に参画する力を育てる。」としている。また、「7教科等の指導の展開（1）ヶ」では、「家庭や地域社会の一員として、持続可能な社会を考えながら、日本の生活文化を大切にし、生活を豊かにできるよう指導する。」としている。このことから、日本の伝統・文化がどのように扱われているかという視点で質的な調査をする。

## 「別紙」【内容 調査研究】都立立川国際中等教育学校附属小学校 家庭

	発行者の番号 略 称	学年	2 東書	9 開降堂
a	実践的・体験的な活動の扱い	第五・六 学年	<p>・それぞれの活動の最後には、「できたかな？」の欄があり、実践的・体験的活動を振り返ることができるようになっている。大題材「朝食から健康な1日の生活を」のいろいろいためを調理する学習では、「どの材料もちょうどよいかたにいためることができた。」「強めの火力で短時間でこがさずに、いためることができた。」「手ぎわよくおいしく安全に作ることができた。」「もっと工夫できることが見つかった。」と実践を通して身に付ける内容を振り返ることができるようになっている。&lt;P88,89&gt;</p> <p>・調理・制作の実習手順については、活動の順番をイラストや写真等で示されている。&lt;P88,89&gt;</p>	<p>・それぞれの活動の最後には、「できたかな？」の欄があり、実践的・体験的活動を振り返ることができるようになっている。大題材「できることを増やしてクッキング」のハム入り野菜炒め、スクランブルエッグを調理する学習では、「野菜に合った洗い方、切り方ができた。」「野菜を入れる順序がわかった。」「短時間でいためることができた。」「油よごれのついた用具・食器の片づけができた。」「安全や衛生に気をつけた。」と実践を通して身に付ける内容を振り返ができるようになっている。&lt;P91&gt;</p> <p>・調理・制作の実習手順については、活動の順番をイラストや写真等で示されている。&lt;P90,91&gt;</p>
b-1	思考力、判断力、表現力等の育成について(学習過程の明示)	第五・六 学年	<p>・全大題材が、ステップ1「見つめよう」、ステップ2「計画しよう・実践しよう」、ステップ3「生活に生かそう・新しい課題を見つけよう」という三つのステップで構成されるとともに、各ステップには、「話し合おう」、「調べよう」、「考えよう」、「やってみよう」等の「活動」が設定されている。この構成を通じて、生活の中の課題を発見する、基礎的・基本的な知識・技能を習得する、主体的・対話的で深い学びにつながる活動を行うという、問題解決的な学習が展開できるよう示されている。</p> <p><b>【例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・P44 - 53 食べて元気！ご飯とみそ汁</li> </ul>	<p>・全ての大題材が、「1 気づく・見つける」、「2 わかる・できる」、「3 生かす・深める」の三つのステップで構成されるとともに、学習の過程で「話し合おう」、「調べよう」、「やってみよう」等の課題が設定されている。また、この構成を通じて、これから学習する題材についての気づきや課題を見つける、課題解決のための基礎的・基本的な技能を習得する、わかったことやできるようになったことを共有し、生活に生かし、深めていくという、問題解決的な学習が展開できるよう示されている。</p> <p><b>【例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・P28 - 33 整理・整頓で快適に</li> </ul>
内 容	b-2 思考力、判断力、表現力等の育成について(学習の進め方に関する記述)	第五・六 学年	<p>・大題材の導入で写真やイラストとともに小題材の始めに「学習のめあて」、終わりには「ふり返ろう」が示されている。ステップ3の「活動(深めよう)」では、これから的生活に生かされるように工夫されている。また、大題材を構成する三つのステップのうち、ステップ1とステップ2では、児童が主体的・対話的に学習に取り組める「活動」などが掲載されている。</p> <p>・初めて調理に取り組む大題材「ゆでる調理でおいしさ発見」のステップ2では、各活動の内容と段階をまとめ見通しをもてるようにした図が示され、児童が学習の進め方を理解できるようになっている。</p> <p><b>【例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・P20 ゆでる調理でおいしさ発見</li> <li>・P22 ステップ2 ゆでる調理をしよう 活動2 考えよう</li> <li>・P21 ステップ1 調理の目的や手順を考えよう ステップ1のふり返ろう</li> </ul>	<p>・大題材の導入で写真やイラストとともに「学習のめあて」が示され、最後には「ふり返ろう・生かそう」で家庭実践につなげるよう工夫されている。</p> <p>・長期休業中や学校行事等を利用して取り組むことが想定されている「生活の課題と実践」では、課題の発見から計画の作成・実践・ふり返り・評価と改善といった学習過程が五つのステップで具体例とともに示されており、児童が学習の進め方を理解できるようになっている。</p> <p><b>【例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・P48 食べて元気に 学習のめあて</li> <li>・P56 学習をふり返ろう、生活に生かそう</li> <li>・P37 レッツトライ！ 生活の課題と実せん 課題解決のステップ</li> </ul>
			<p>・日本の伝統マークで日本の伝統や文化に関わる内容が示されている。大題材「食べて元気！ご飯とみそ汁」では、地域の汁物が紹介されている。また、日本は、四季があることで多様な山の幸や海の幸が手に入ること、だしを使った地域の郷土料理の説明、「和食：日本人伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことなどが紹介されている。&lt;P53&gt;</p> <p>・伝統的なくらし方の工夫として、ゆかたや扇子、うちわなどの夏のくらし方の工夫が写真と名前で示されている。また、こたつやカイロ、はんてんなど冬のくらし方、季節の食べ物の紹介ページも示されている。&lt;P93,123&gt;</p>	<p>・伝統マークで日本の伝統や文化に関わる内容が示されている。大題材「食べて元気に」では、日本の食文化が紹介されている。ここでは、ご飯を中心とした食事として一汁三菜の説明、米の食べ方として、たきこみご飯やすしの写真とともに説明がされている。また、みそ料理として、ちゃんちゃん焼き(北海道)やほうとう(山梨県)、あんさんすー(沖縄県)など28の日本全国のみそ料理の紹介がされている。&lt;P57&gt;</p> <p>・未来に伝えたい日本の伝統建築として、かやぶき屋根の特徴が写真とともに示されている。また、日本の伝統的な建築技術として、たたみ、しつくいを紹介している。&lt;P109&gt;</p>