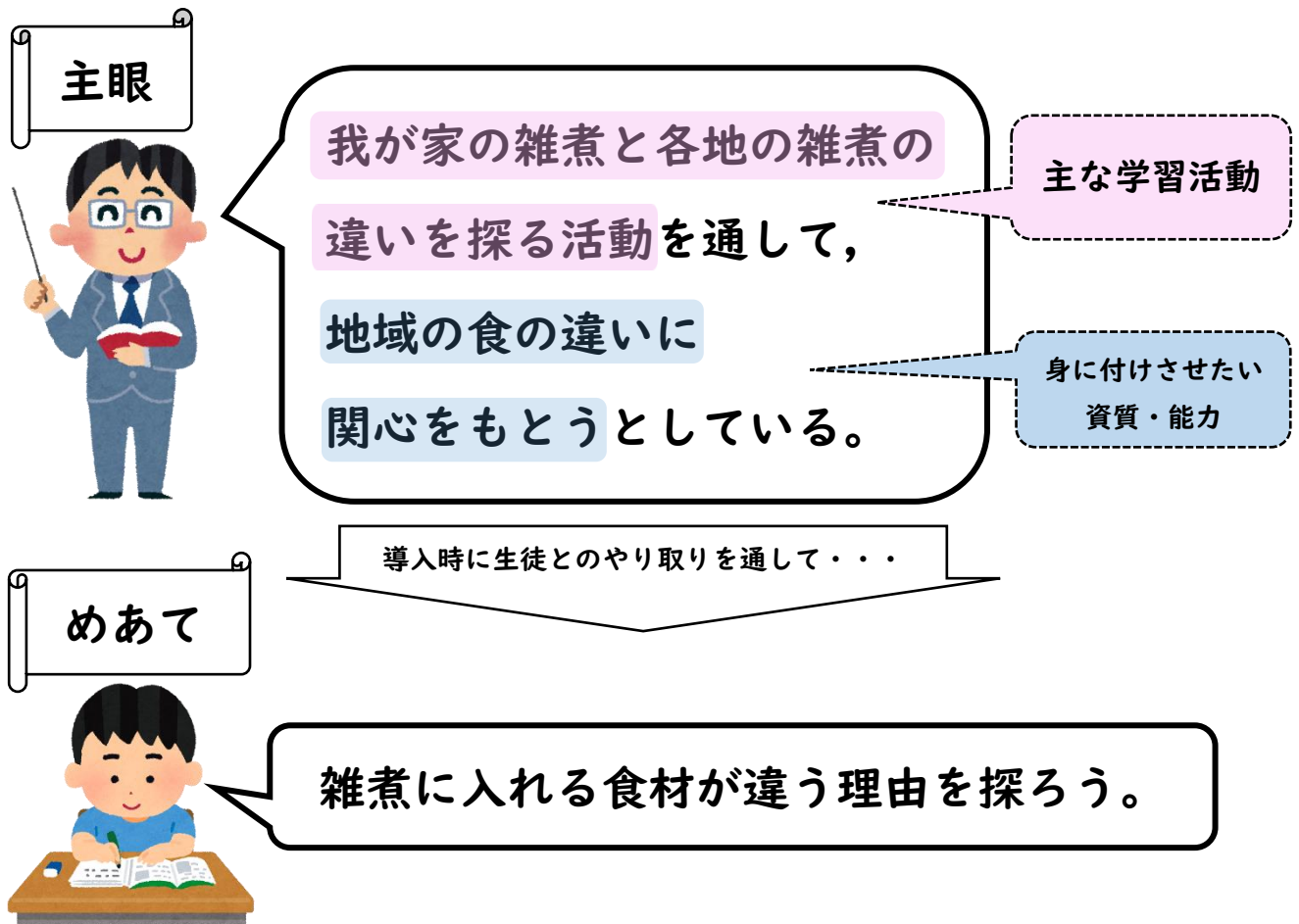


## Q1 「主眼」と「めあて」の違いとは？

**A 「主眼」はめざす生徒の姿を教師の言葉で、  
「めあて」は主眼に沿って生徒の言葉で表現した  
ものです。**

「主眼」とは、授業におけるめざす生徒の姿を教師の言葉で表現したものです。「〈主な学習活動〉を通して、〈身に付けさせたい資質・能力を習得〉することができる。（しようとしている。）」という形式で表現します。〈主な学習活動〉には、めざす生徒の姿を実現させるために行う活動を記述します。また、〈身に付けさせたい資質・能力〉には、資質・能力を身に付けためざす生徒の姿を記述します。

「めあて」とは、めざす生徒の姿を実現するための学習活動や実現までの道筋を、「主眼」に沿って生徒の言葉で表現したものです。生徒が主体的に取り組めるように表現したり、めざす生徒の姿を具体的な行動として表現したりするなどの工夫が必要です。実際の授業では、授業の導入や生徒とのやり取りに工夫をしながら、できるだけ生徒の発言を用いて提示するよう心掛けましょう。



## Q2 「主眼」と「めあて」を設定する手順とは？

**A めざす生徒の姿を基に、「逆向き設計」する中で設定します。**

「逆向き設計」とは、①単元（題材）の目標→②本時の主眼→③評価規準→④めあて→⑤学習活動と手だてという流れで、授業のゴールから設計していくことです。

それでは、学習指導案の本時案に書かれる項目を例に説明します。

まず、単元または題材全体を通してめざす生徒の具体的な姿である、①単元（題材）の目標を設定します。

次に、教師の立場で①単元（題材）目標と学習活動とのつながりを示す②本時の主眼を決めます。

さらに、③評価規準を設定します。単元及び題材全体では、3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」）全てについて書き表しますが、一単位時間の中で3観点すべてについて評価を見取ることは現実的ではないため、1つの観点に絞るなどが大切です。そして、導入の流れを想定して④めあてを設定します。実際の授業では生徒と共につくるものだという認識を忘れずにもっておきましょう。

最後に、①単元（題材）の目標を達成するための、⑤生徒の学習活動や教師の手だてを設定します。生徒の思考の流れを常に最優先に意識しながらより具体的に書き表します。

これは一単位時間の話ではなく、単元または題材全体の計画についても同様です。

第〇学年〇組 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案 指導者 ○〇 ○〇

1 単元 題材「日本の食のよさを広めよう」

2 目標

- 和食の特徴について捉えるとともに、現代の日本の食における課題や地域の食材を使うことの意義について説明することができる。
- 食文化継承についての課題を見付け、その解決をめざして食生活を豊かにするための自分なりの献立を工夫することができる。
- 地域の食材を生かした雑煮の作り方やだしの特徴を捉えることを通して、地域の食文化に関心をもち、継承していこうとする。

3 計画（6時間）

第一次 各地の雑煮の特徴について調べる。……………1時間（本時）

第二次 だしの種類を調べ、それぞれの特徴を話し合う。……………2時間

(1) だしを試飲し、だしの取り方を調べる。……………1時間

(2) だしの特徴をまとめ、それぞれのだしに合う料理を探る。……………1時間

第三次 日本の食文化について調べる。……………2時間

(1) 和食の特徴についての情報を整理する。……………1時間

(2) 収集した情報をもとに献立レポートを作成する。……………1時間

第四次 現代の食の課題について考察する。……………1時間

4 本時 令和2年〇月〇日（〇） 第〇校時 計画 第一次 2年〇組教室にて

5 主眼

- 我が家の雑煮と各地の雑煮の違いを探ることを通して、地域の食の違いに関心をもちようとしている。

6 準備

- ①ちらし寿司の写真 ②そうめんの写真 ③おせち料理の写真 ④学習プリント№1
- ⑤各地の雑煮のカード ⑥学習プリント№2 ⑦雑煮の分布図

7 過程

学習活動（内容）	学びのねらい（〇〇を学ぶこと）	形態	配時
1 行事食について話し合い、今まで食べたことのある雑煮を思い出す。 ・年中行事と料理 ・行事食の食材と由来	① 行事食には意味があることに着目させるために、おせち料理に使われている黒豆やエビなどが食べられる理由を問う。 ② 各家庭の雑煮の違いがあることに気付かせるために、普段家庭で食べている雑煮の具を問う。	一斉	10
めあて 雑煮に入れる食材が違う理由を探ろう。			
2 それぞれの家庭の雑煮に使われている食材の違いを見つける。 ・雑煮の文化圏の違い	○ 地域による食の違いに気付かせるために、小集団で雑煮に入っている具の相違点と共通点を比較させる。	個人 小集団	10
3 博多雑煮の特徴を探る。 ・地域の雑煮の由来 ・食に関わる地域性	⑤ 地域に根付き、伝統的に受け継がれていることを捉えさせるために、博多雑煮に使われている食材の理由を問う。 ⑥ だしの違いに気付かせるために、だしの材料はなにかを問う。	一斉 小集団	15
4 雑煮に使われている食材について考察する。 ・地域の食材を使う意義 ・季節の食材を使う意義	○ 雑煮の特徴から地域による食の違いがあることを記述することができたか。 <学習プリント分析>	個人	15

①単元（題材）の目標

②本時の主眼

③評価規準

④めあて

⑤学習活動と手だて