



目標—指導—評価の一体化のための学習評価 小学校家庭科のポイント



小学校家庭科における単元の学習評価について、単元の目標及び「内容のまとまりごとの評価規準」の考え方を踏まえた評価規準の作成から評価の総括までの一連の流れを具体的な事例をもとに説明します。

I 題材の目標、評価規準を作成する流れ



【Step1】 題材を検討、構成します。

家庭科では、学習指導要領の各項目に示される指導内容を指導単位にまとめて組織して題材を構成し、教科目標の実現を目指しています。題材の設定に当たっては、各項目及び各項目に示す指導事項との関連を見極め、相互に有機的な関連を図り、系統的及び総合的に学習が展開されるよう配慮するとともに、各項目に配当する授業時数と履修学年については、児童や学校、地域の実態等に応じて、各学校において適切に定めることとしています。

「B衣食住の生活」の「食生活」における（2）「調理の基礎」の2学年を見通した題材配列と指導内容

学 年		第5学年		第6学年		
題 材		1 ゆでて作ろう わたしの温野菜サ ラダ	2 おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんのみそ汁	3 いためて作ろう 朝食のおかず	4 家族と食べよう 休日ランチ	
時 間		8	10	11	12	
指導項目	(1) 食事の役割		ア		ア イ	
	(2) 調理の基礎	ア(ア)(イ)(ウ)(エ) イ	ア(ア)(ウ)(オ) イ	ア(ア)(イ)(ウ)(エ) イ	ア(ア)(ウ)(エ) イ	
	(3) 栄養を考えた食事	ア(ア)		ア(ア)(イ)(ウ) イ	ア(イ)(ウ) イ	
	その他の内容				C(1)ア(イ) イ	
実習題材		青菜のおひたし ゆでじゃがいも 温野菜サラダ	米飯 みそ汁（大根、油あ げ、ねぎ、他）	三食野菜いため オリジナル野菜いため	ゆでる調理、いためる 調理	
(2) 調理の基礎	ア(ア)	材料の分量	◎	◎	○	○
		手順	◎	◎	○	○
		調理計画		◎	◎	◎
	ア(イ)	用具や食器の安全 で衛生的な取扱い	○	○	◎	○
		加熱用調理器具の 安全な取扱い	◎	○	○	○
	ア(ウ)	洗い方	◎			
		切り方	◎	○	◎	
		味の付け方			◎	○
		盛り付け			◎	◎
		配膳		◎		
	ア(エ)	後片付け	◎		◎	
		ゆで方	◎			◎
	ア(オ)	いため方			◎	◎
米飯			◎（米の洗い方、水加 減、吸水時間、火加 減、加熱時間）			
	みそ汁		◎（だしのとり方、実の 入れ方、みそ汁の扱 い方）			

◎は重点を置くもの

○内容のまとまり

○設定した題材

「B衣食住の生活」
(1)「食事の役割」 (2)「調理の基礎」



おいしく作ろう 伝統的な日常食
ごはんのみそ汁 (第5学年)

[Step2] 学習指導要領の記載事項を踏まえて、「内容のまとめりごとの評価規準」を設定します。

B 衣食住の生活

- (1) 食事の役割 ア 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解すること。
- (2) 調理の基礎 ア (ア) 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解すること。
 - (イ) 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し、適切に使用できること。
 - (ウ) 材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解し、適切にできること。
 - (エ) 材料に適したゆで方、いため方を理解し、適切にできること。
 - (オ) 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、適切にできること。
- イ おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫すること。



新学習指導要領では、「内容のまとめり」ごとに育成を目指す資質・能力が示されています。そのため、「内容」の記載はそのまま文末を変換して「内容のまとめりごとの評価規準」を作成することができます。

○内容のまとめりごとの評価規準(例)

知識・理解	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"> ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解しているとともに、適切に使用できる。 ・材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解しているとともに、適切にできる。 ・材料に適したゆで方、いため方を理解しているとともに、適切にできる。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしく食べるために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ている。 ・おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について考え、工夫している。 ・おいしく食べるために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。 ・おいしく食べるために調子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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ・家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎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。 ・家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎について工夫し、実践しようとしている。

「知識・技能」については、その文末を、「～を(～について)理解している」、「～を(～について理解しているとともに、適切にできる)」とします。

「思考・判断・表現」については、その文末を、教科の評価の観点及びその趣旨に基づき、「～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」として作成します。

「主体的に学習に取り組む態度」については、①粘り強さ、②自らの学習の調整に加え、③実践しようとする態度を含めることを基本とし、その文末を「～について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり(①)、振り返って改善したり(②)して、生活を工夫し、実践しようとしている(③)」として作成します。

[Step3] 「題材の目標」を作成します。

学習指導要領解説等を参考に、各学校において授業で育成を目指す資質・能力を明確にするとともに、「内容のまとめりごとの評価規準」の考え方等を踏まえて作成します。



<p>〈 目標 〉</p> <ul style="list-style-type: none"> (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。

【Step4】 「題材の評価規準」を作成します。

題材の評価規準は、「内容のまとめりごとの評価規準(例)」から題材において指導する項目及び指導事項に係る部分を抜き出し、評価の観点ごとに整合・統合、具現化するなどして作成します。

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



○「思考・判断・表現」については、教科の目標の(2)に示されている学習過程に沿って、各題材において次に示す四つの評価規準を設定し、評価します。

- ①日常生活の中から問題を見だし、解決すべき課題を設定する力については、その文末を「～について問題を見いだして課題を設定している」
 - ②課題解決の見通しをもって計画を立てる際、生活課題について自分の生活経験と関連付け、様々な解決方法を考える力については、その文末を「～について(実践に向けた計画を)考え、工夫している」
 - ③課題の解決に向けて実践した結果を評価・改善する力については、その文末を「～について、実践を評価したり、改善したりしている」
 - ④計画や実践について評価・改善する際に、考えたことを分かりやすく表現する力については、その文末を「～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」
- として、評価規準を設定することができます。

II 指導と評価の計画を立てる

観点別の学習状況を記録に残す場面等を精選するためには、単元の中で適切に評価を実施できるように、指導と評価の計画を立てる段階から、評価する場面や方法等を意図的・計画的に考えておくことが重要です。



指導と評価の計画 (全10時間)

- (1) 自分の食事を見つめよう (1時間)
- (2) おいしいごはんのみそ汁を作ろう (5時間)
- (3) 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 (4時間)

	○ねらい・学習活動	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
自分の食事を見つめよう	<ul style="list-style-type: none"> ○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。 ・日常の食事を振り返り、食事の役割について話し合う。 ・外国の食卓と日本の食卓の写真を比較し、米飯とみそ汁を日常的に食べている理由や米飯とみそ汁の良さについて考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ①食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理化学している。 ・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 		
おいしいごはんのみそ汁を作ろう	<ul style="list-style-type: none"> ○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。 ・DVDや家庭で調べてきたことをもとに、米飯とみそ汁の調理の仕方について、疑問に思ったことなどを発表する。 ・米飯(水加減が異なるもの)とみそ汁(だしの有無)を試食し、気付いたことを発表する。 ・おいしく食べるために、米飯とみそ汁の調理の仕方について追究する課題を設定する。 <p>おいしいごはんのみそ汁の作り方を探ろう</p>		<ul style="list-style-type: none"> 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出して課題を設定している。 ・行動観察 ・学習カード 	
	<ul style="list-style-type: none"> ○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。 ・グループで鍋を用いて炊飯し、米の変化を観察し、記録する。 ・みそ汁の絵カードとともに配膳し、試食する。 ・確認テストにより、米や水の分量、米飯の調理の仕方(炊飯の一連の手順)を振り返る。 	<ul style="list-style-type: none"> ③米飯の調理に必要な米や水の分量や軽量、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など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【例1】 	<ul style="list-style-type: none"> 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【例4】 ・行動観察 	



	5・6	<p>○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)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大根、油揚げ、ねぎのみそ汁の実の切り方や入れ方について、実験を観察し、考えたことを発表する。 ・だしの取り方を示範により確認する。 ・ペアでみそ汁を調理する。 ・確認テストにより、みそ汁の調理の仕方を振り返る。 	<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> <p>・学習カード ・確認テスト[例2] ・行動観察</p>	<p>みそ汁は2回の調理実習を取り入れ、1回目の基本のみそ汁(⑤)はペアで調理を行い、指導に生かす評価(Cと判断される児童への手立てを考慮するための評価)とする。</p>
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	7	<p>○「家族と食べるおいしいごはんオリジナルみそ汁(試し作り)」の調理計画を考え、工夫することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリジナルみそ汁の条件を確認し、材料の分量、実の組み合わせや切り方を考える。 <p>実の種類</p> <ul style="list-style-type: none"> ■加熱して柔らかくする必要があるもの(根菜類など) ■香りを大切に作るもの(ねぎ、三つ葉など) ■温めるだけでよいもの(豆腐、わかめなど) <ul style="list-style-type: none"> ・調理台や加熱用調理器具の効率のよい使い方を確認し、各自が試し作りの調理計画を立てる。 	<p>前時の行動観察や確認テストの結果を指導に生かす。</p>	<p>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。</p> <p>・調理計画 ・実践記録表[例3]</p> <p>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。</p>
	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"> ・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)。 ・気付いたことを実践記録表に記入する。 	<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> <p>一人で行う調理を記録に残す評価とする。</p> <p>・行動観察 ・調理計画 ・実践記録表</p>	<p>・調理計画 ・実践記録表[例3]</p> <p>※7, 8, 9時間目で適切な評価を設定する。</p>
	10	<p>○「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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習を振り返り、ペアで改善点を確認する。 ・家庭で米飯とオリジナルみそ汁を一人で調理することを想定し、できあがりの時間を考え、調理計画を立てる。 ・グループで交流し、調理計画を改善する。 	<p>「思考・判断・表現」については、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。</p>	<p>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。</p> <p>・行動観察 ※7, 8, 9, 10時間目で適切な評価場面を設定する。</p>

※どの観点においても、指導に生かす評価でC(「努力を要する」状況)と判断される児童に対して手立てを取り、評価を指導に生かしていくことが大切です。

Ⅲ「どのような姿を見取ることができればいいのか」評価規準を児童の姿で捉える

知識・技能



- 個別の「知識及び技能」の習得状況について評価します。
- それらを既存の知識及び技能と関連付けたり活用したりする中で、他の学習や生活の場面でも活用できる程度に概念等として理解したり、技能を習得したりしているかについても評価します。

<確認テスト[例2]の場合>

このテストでは、みそ汁の調理に関する一連の調理操作(だしのとり方、実の切り方、入れ方、みその扱い方)だけではなく、なぜそのようにするのか、手順の根拠などを理解しているかどうかを評価します。

問題 D子さんは、次のようにみそ汁を作りましたが、おいしくできあがらず、がっかりしています。どうしたらおいしくできあがるかについて、理由とともにD子さんに説明しましょう。

<実と切り方>
 ・ねぎ(厚さ2mmの小口切り) ・油あげ(はば1cmのたんざく切り) ・大根(厚さ5mmのいちよう切り)

<手順>
 にぼしてだしをとった後、分量のみそをなべに入れて、さいばしで混ぜました。その後、ねぎ、油あげを入れて2分ほどにてから、大根を入れてさらに1分にて、火を止め、おわんにそそぎました。

<おおむね満足できる>(B)の解答例

- ・火が通りにくい大根、油揚げの順に入れる。
- ・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。
- ・ねぎは最後に入れ、香りを損なわないようにする。

※実の入れ方や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>(A)の解答例

……みそを入れるときは、だし汁で溶いてから、鍋に入れるといいよ。

※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ついても具体的に記述している。



思考・判断・表現

■各教科等の「知識及び技能」を活用して課題を解決する等のために必要な「思考力、判断力、表現力等」を身に付けているかどうかを評価します。



この題材では、米飯及びみそ汁の調理における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か、様々な解決方法を考へてるか、実践を評価・改善しているか、考へたことを表現しているかなど、課題を解決する力を身に付けているかについて評価します。

調理計画・実践記録表〔例3〕の一部

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)

わたしの調理計画				オリジナルみそ汁				ごはん							
〇ごはん				〇オリジナルみそ汁				〇ごはん							
1人分				1人分				1人分							
水	mL			水の切り方を 録や写真で書きましよう				米	g			水	mL		
にぼし	g							ごはん	g						
みそ	g														
※1															
※2															
※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)	(試し作り)	(家庭実践)
0分			
40分	思②		

自己評価	友達から	家庭実践に向けて
★手順どおりに評価できた。(○) <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。乾燥わかめはもう少し減らした。	★手順どおりに評価できた。(△) <理由> きぬさやの色が悪くなってしまったので、入れ方を直した方がいよ。	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。
★材料の切り方はちょうどよい量だった。(△) <理由> じゃがいもに火が通るまで時間がかかった。	★材料の切り方はちょうどよい量だった。(△) <理由> かたいじゃがいもがあったよ。	思③

〈おおむね満足できる〉(B)の記述例

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。



材料や分量、切り方などの調理方法、調理の手順について、適切に自己評価するとともに、家庭実践に向けて、具体的な改善策を記述している。

〈十分満足できる〉(A)の記述例

……じゃがいもに火が早く……きぬさや、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。

主体的に学習に取り組む態度

①「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粘り強い取組みのなかで、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します



この題材では、伝統的な日常食である米飯とみそ汁の調理に関する基礎的・基本的な「知識及び技能」を身に付けたら、調理計画を考へ、工夫したりする際に粘り強く取り組んでいるか、調理に関する学習の進め方について振り返るなど、自らの学習を調整しようとしているかについて評価します。

ポートフォリオ (学びの足あと)〔例4〕の一部 (3, 4時間目)

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
		◎や△の理由		
◆月 08	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! ☑

〈おおむね満足できる〉(B)の記述例

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。



学習前と学習後と比較し、米飯とみそ汁をおいしく調理できるようになったことを実感し、家庭で実践しようとしている場合や、日本の伝統的な食文化への気づきが深まっている。

〈十分満足できる〉(A)の記述例

家族に自分がたいたごはんを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。

IV記録に残す評価の総括方法について

題材名「おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんのみそ汁」(補助簿)の例

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			題材の総括		
	①	②	③	④	⑤	①	②	③	④	①	②	③			
・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。 ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・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。 ・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。						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。				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。					
学習活動における評価規準	①	②	③	④	⑤	観点ごとの総括					観点ごとの総括				
指導項目	B (1) ア	B (2) ア (f)	B (2) ア (f) イ	B (2) ア (f) イ	B (2) ア (f) イ	観点ごとの総括					観点ごとの総括				
日付 氏名															
Z	B	B	A	A	A	A	A	A	B	A	B	B	A	B	A
X	A	B	B	B	B	B	B	A	B	A	B	B	B	B	B
Y	C	C	B	B	C	C	C	B	C	C	C	B	C	B	C



○観点別評価総括の手順

- ① 題材の「学習活動における評価規準」に基づいて、行動観察や学習活動内容、調理計画・実習記録表、確認テスト、ペーパーテストなどにより、A、B、C をで観点別の評価を行った。
- ② 「観点ごとの総括」については、(1)で行った A、B、C を3、2、1で数値化し、評価の書く観点の合計点について満点の85%以上であれば A、84~50%であれば B、それ未満であれば C とする考え方に立って総括した。
- ③ 「題材の総括」については、(2)で行った「観点ごとの総括」の A、B、C を3、2、1で数値化し、3観点の合計点について、満点の85%以上であれば A、84~50%であれば B、それ未満であれば C という考え方に立って総括した。



〈例 Z 児の場合〉
 知識・技能 BBAAA → **A** 思考・判断・表現・AAAB → **A**
 主体的に学習に取り組む態度 BBA → **B**



〈観点ごとの総括〉

知識・技能 A	思考・判断・表現 A	主体的に学習に取り組む態度 B
$3 + 3 + 2 = 8$		
$8 \div 9 = 0.88888 \dots$		
89%		

↓

題材の総括 **A**



※題材における観点別評価の方法には、この他にも「評価結果の A、B、C の数を基に総括する方法」などがあります。

※B (2)については、2学年間にわたり本題材を含む4題材で実現状況を評価します。

「知識・技能」については、各題材で重点化を図ることとするが、「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ます。