

令和6年度採用 さいたま市立学校教員採用選考試験
第2次試験 面接試験・実技試験
中学校・高等学校・中等教育学校教員 家庭 実施要領

1 日時

- (1) 面接試験：令和5年8月5日（土）10時30分 ～ 17時15分
- (2) 実技試験：令和5年8月6日（日）9時00分 ～ 17時15分

2 会場 さいたま市立原山中学校

3 内容

- (1) 個人面接、教科等の専門性に係る質問
- (2) 実技

4 日程

- (1) 面接試験
 - 諸注意・概要説明 10時20分 ～ 10時30分
 - 個人面接、教科等の専門性に係る質問 10時30分 ～ 17時15分
- (2) 実技試験
 - 諸注意・概要説明 8時25分 ～ 9時00分
 - 実技 9時00分 ～ 17時15分

5 個人面接、教科等の専門性に係る質問の内容

- (1) 教科の知識に関すること
- (2) 教科の実践力に関すること
- (3) 指導と評価に関すること

6 実技の内容

- (1) 食生活に関すること
- (2) 衣生活に関すること

7 実施方法

(1) 面接試験

時間	試験内容	場所
25分	個人面接、教科等の専門性に係る質問	試験室

(2) 実技試験

時間	試験内容	場所
30分	実技（1）食生活に関すること	調理室
45分	実技（2）衣生活に関すること	被服室

令和6年度採用 さいたま市立学校教員採用選考試験
第2次試験 中学校・高等学校・中等教育学校教員 家庭
個人面接、教科等の専門性に係る質問例

1 教職全般に係る質問

(1) 人間性・社会性に関すること

ア 教職を志望した理由は何ですか。

イ 教員の仕事で一番大切なことは何ですか。

ウ 学校には、教員以外にも多くの職員が勤務し、協力して教育活動を行っています。

他の職員とどのようにコミュニケーションを図ろうと考えますか。

(2) 教員としての資質・能力に関すること

ア 体罰・暴言等教員の不適切な指導が問題となっています。あなたは、このことについて、どのように考えますか。

イ 児童生徒や保護者と信頼関係を築くために、大切なことは何だと考えますか。

ウ 「いじめ」を未然に防ぐために、日頃からどのような指導を行いますか。

2 教科等の専門性に係る質問

(1) 教科の知識に関すること

ア 「生活の営みに係る見方・考え方を働かせ」とは、どのようなことか説明をしてください。

イ 幼児にとって昼寝が必要である理由について、幼児期の特徴を踏まえ、説明してください。

ウ 消費者の権利と責任について、背景にも触れながら説明をしてください。

(2) 教科の実践力に関すること

ア ミシンを正しく安全に使用するための指導を生徒にします。あなたならどのような指導を行いますか。

イ 実習の指導における「安全指導」について、調理実習または幼児とのふれあい体験、いずれか一つを取り上げて、具体例を二つ以上示して説明してください。

ウ 小学校の家庭科との連携を踏まえた指導をするために、大切なことは何ですか。

(3) 指導と評価に関すること

ア 家庭科の授業において「個別最適な学び」の環境をつくるためにどのような取組をしますか。具体的な指導場面を挙げて説明してください。

イ 調理実習において、生徒一人ひとりの「知識・技能の評価」について、どのように行いますか。思いっただけ具体的に説明してください。

ウ 家庭科の授業において、あなたはタブレット端末をどのように活用していきますか。具体的に説明してください。

令和6年度採用 さいたま市立学校教員採用選考試験
 第2次試験 実技試験 中学校・高等学校・中等教育学校教員 家庭
 (1)「食生活に関すること」

課題

次の(1)～(4)の指示に従い、ムニエル(1人分)と野菜椀(2人分)の調理をしてください。

(試験時間は30分です。片付けの時間も含まれます。)

- (1) 調味料は、必要な分量を量ってください。野菜については、用意されている材料をすべて切った後に計量してください。
- (2) 用意されている材料すべてを、下の表1に示した切り方で切ってください。
- (3) 野菜椀は、一番だしを取ってから調理してください。油揚げの油抜きは不要です。
- (4) 調理が終了したら、ムニエルは平皿に、野菜椀は1人分を汁椀に盛り付けてください。

表1

材料		分量(1人分)	切り方等	
ムニエル	さけ	80 g		
	塩	0.8 g	(小 1/6 弱)	
	こしょう	少々		
	小麦粉(薄力粉)	4 g	(大 1/2)	
	油	5 mL	(小 1)	
	バター	4 g	(小 1)	
野菜椀	だし	水	150 mL+50 mL	蒸発分含む
		かつおぶし	4 g	
	だいこん	15 g	いちょう切り	
	にんじん	10 g	半月切り	
	きのこ(えのきだけ)	10 g	3～5 cm	
	油揚げ	3 g	短冊切り	
	みつば	3 g	3 cm	
	塩	1 g	(小 1/6)	
	しょうゆ	1 mL	(小 1/5)	

<留意点>

- ・表1に示されている材料を用いて、調理をしてください。
- ・調味料は、およその分量で準備してあるので、計量して使用してください。
- ・用具等は、各自の調理台に用意してあるものを使用してください。必要なものがある場合は、係員に申し出て、指示に従ってください。

- ・生ゴミは、三角コーナーに入れてください。
- ・「やめ」の合図があったら、指示に従ってください。
- ・安全・衛生に十分留意して、調理をしてください。
- ・片付けは、用具等をよく洗って、実技試験開始前の状態に戻してください。

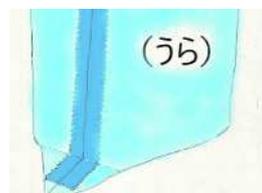
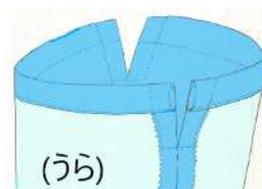
令和6年度採用 さいたま市立学校教員採用選考試験
第2次試験実技試験 中学校・高等学校・中等教育学校教員 家庭
(2)「衣生活に関すること」

課題

次の(1)～(10)の指示に従い、「ポケット付き巾着袋」の製作をしてください。

(試験時間は45分です。片付けの時間は含みません。)

- (1) 用意された型紙を布に配置し、裁断としるしつけをしてください。
- (2) ポケット口を三つ折りにして、まつり縫いをしてください。
- (3) ポケットにスナップボタンを片側のみ付けてください。
- (4) 袋布の両脇はピンキングばさみで始末をしてください。
- (5) 袋布表面の指定された場所にポケットをミシンで縫いつけてください。
- (6) 袋布を中表に合わせ、両脇をミシンで縫ってください。上部のできあがり線より、3.5cm下で縫い留め、返し縫いをしてください。
- (7) ひも通し口をのぬいしろを抑えるようにミシン縫いをしてください。
- (8) ひも通し部分が3.5cmになるよう口を三つ折りしてミシン縫いしてください。
- (9) 底のまち部分を10cm(合わせ目から5cmずつ)ミシンで縫ってください。
- (10) ひも通し口に丸ひもを通し、両端を結んでください。



<留意点>

- ・用意されている材料を用いて製作してください。
- ・用具等は、各自持参したものと、指定されたミシン・アイロン等を使用してください。
- ・「やめ」の合図があったら途中でもやめて、作品を袋に入れて片付けをしてください。
- ・安全に十分留意して、作業してください。
- ・ミシン縫いをする際には、「しつけ縫い」を必ず行ってください。また、しつけ糸はとらずにそのまま提出してください。
- ・裁断には裁ちばさみを、しつけには、まち針を使用してください。

