

**令和4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3年8月21日（土）10時30分 ～ 17時15分
- (2) 実技試験：令和3年8月22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、教科の専門性に係る質問
- (2) 実技

4 日 程

- (1) 面接試験  
個人面接、教科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	諸注意・概要説明	控室
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4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 児童生徒や保護者、地域から信頼される教員とは、どのような教員ですか。
- ウ 人と人とのつながり（人間関係）の基本は、何であると考えますか。

(2) 教員としての資質・能力に関すること

- ア 学級担任として、どのような学級づくりに努めますか。また、学級担任ではない場合、学級担任をどのように支えますか。
- 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、どのようなことですか。
- イ 「A 家族・家庭生活」や「A 人の一生と家族・家庭及び福祉」などの学習において、生徒が自分の生活に結び付けて学習する際に、授業で特に配慮することを説明してください。
- ウ 幼児にとって間食が必要である理由について答えてください。

(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に生徒に指導をします。あなたならどのような指導を行いますか。
- イ 高齢化に伴う身体機能の低下に配慮したバリアフリー住宅を考えます。手すりを付けることのほかに、どのような工夫が考えられますか。
- ウ 調理室や被服室における「安全管理」について、具体例を示して説明してください。

(3) 指導と評価に関すること

- ア 生徒が主体的に学習に取り組む授業を行うためには、どのような工夫が考えられますか。
- イ 調理実習での生徒一人ひとりの「知識・技能の評価」について、どのように見取りますか。
- ウ グループ活動を円滑に行わせるために、あなたはどのような指導を行いますか。

令和4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、つみれ汁(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) 2人分の調理をするために、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) いわしは手開きしてください。
- (4) 調理が終了したら、1人分を器に盛り付けてください。

表1

	材料	分量(1人分)	切り方等
つみれ汁	いわし(一尾)	80 g	
	かたくり粉	0.5 g(小1/6)	
	みそ	5 g(小1弱)	
	しょうが汁	2 mL(小1/2弱)	
	塩	1 g(小1/6)	
	しょうゆ	1.5 mL(小1/3)	
	水	200 mL	
	ねぎ	10 g	小口切り
	にんじん	20 g	厚さ3mmの半月切り
	大根	50 g	厚さ3mmのいちょう切り

<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4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

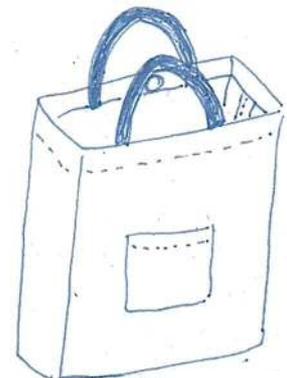
次の(1)～(5)の指示に従い、「手さげ袋」の製作をしてください。

(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。  
※型紙に縫いしろは含まれていません。
- (2) ポケットをつくり、手さげ袋本体の布に縫い付けてください。  
①ポケット用の布に、アイロンでできあがりの折り目を付けてください。  
②ポケット口は、三つ折りをして、まつり縫いをしてください。  
③手さげ袋用の布に、ポケット布をポケット付け位置に合わせて、ミシンで縫い付けてください。
- (3) 手さげ袋をつくってください。  
①手さげ袋用の布を、半分に折り(中表)、わきをミシン縫いしてください。  
縫いしろの始末は、行いません。  
②手さげ袋の底にまちを付けてください。  
※まちの仕上がりが4cmの幅になるように、ミシン縫いをしてください。縫いしろは、同じ方向の片側にたおしてください。  
③手さげ袋の口は、三つ折りをして、折り幅から2mm上をミシン縫いしてください。
- (4) 手さげの口の片側(型紙で指示されているところ)にスナップ(凹)を、手縫いで縫い付けてください。
- (5) 平ひもの端を1cm折り、手さげ本体の内側にミシン縫いで縫い付けてください。  
袋口から3mm下のところと、そこからさらに2cm下のところで縫ってください。

<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」をしてください。  
しつけはとらないでください。



ひも付け位置



ストラップ 付け位置

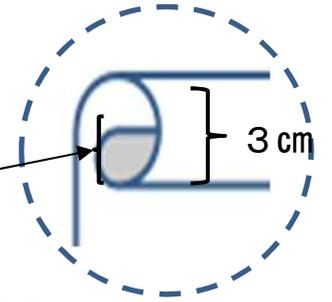
ひも付け位置

手さげ袋口 (縫いしろ 4 cm)

縫いしろは、1 cm、3 cmのところを折る。

1 cm

3 cm



ひもは、40 cmの長さを2本用意して、取り付ける。

縫いしろ

(1.5 cm)

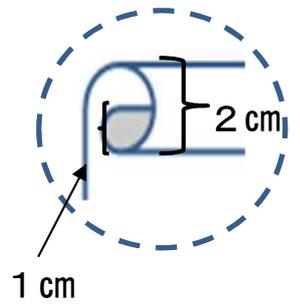
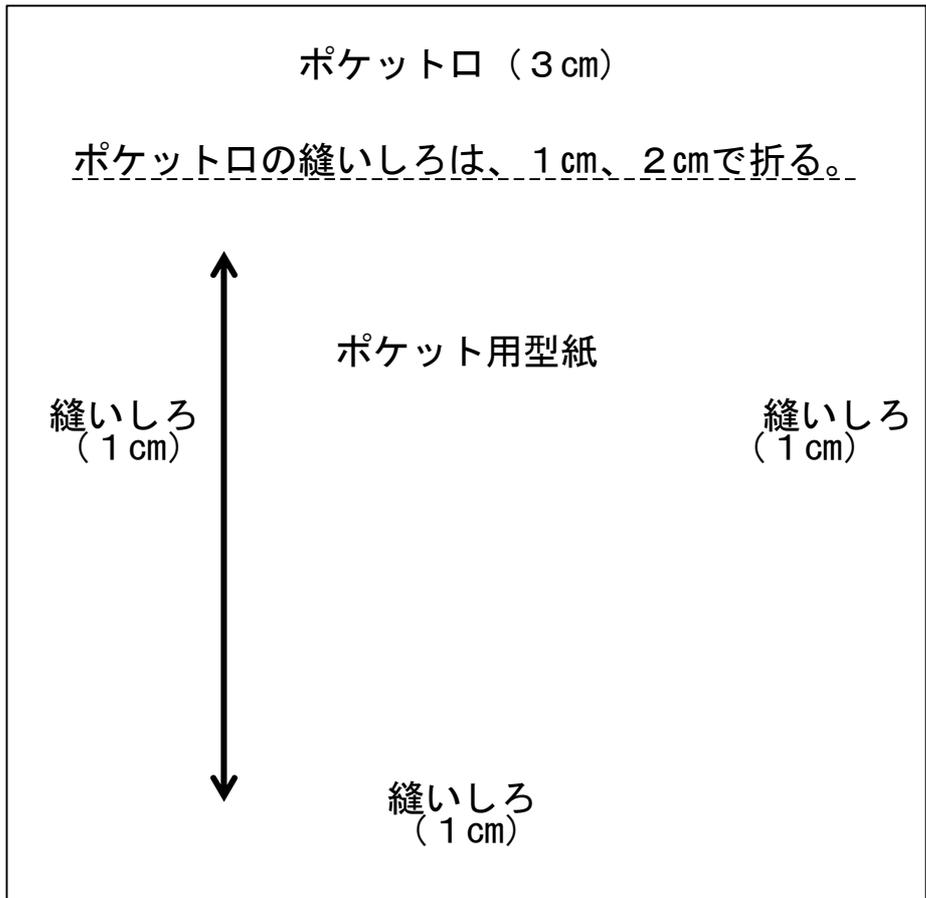
縫いしろ

(1.5 cm)

ポケット付け位置

- ① ポケットは、1つ付けること。
- ② ポケットは、手さげ袋の外側に付けること。

※型紙には、縫いしろは含まれていません。



※型紙には、縫いしろは含まれていません。