

令和5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4年8月6日（土）10時30分 ～ 17時15分
- (2) 実技試験：令和4年8月7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  
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
35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5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 教職に就くことを目指して、どのような努力をしてきましたか。
- ウ 教員に求められている力（能力）は何ですか。

(2) 教員としての資質・能力に関すること

- ア 通常学級において、特別な配慮が必要な児童生徒が増えています。このことについて、あなたは、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、どのようなことですか。
- イ クーリング・オフ制度とはどんな制度ですか。また、それを定めている法律はどんな法律ですか。
- ウ 幼児にとって間食が必要である理由について、幼児の身体の特徴を踏まえ、説明してください。

(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 実習の指導における「安全指導」について、調理実習や体験的な活動での具体例を示して説明してください。
- ウ 日本はフードマイレージが高く、世界一と言われています。環境負担が小さくなるようにするために、あなたはどのような方法を考えますか。

(3) 指導と評価に関すること

- ア さいたま市では「学びの自律化」を目指した教育を推進しています。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。具体的な例を挙げ、説明してください。
- 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、どのように見とりますか。具体的に説明してください。
- ウ 家庭科の授業において、ICT 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5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、しょうが焼きとポテトサラダ(それぞれ1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) ジャガイモは、ゆでた後に粉をふかせてから調理してください。  
 (4) 調理が終了したら、しょうが焼きは平皿に、ポテトサラダは小鉢に盛り付けてください。

表1

材料		分量(1人分)	切り方等	
しょうが焼き	豚肉(しょうが焼き用)	80 g		
	油	5 mL	(小1)	
	つけ汁	しょうゆ	15 mL	(大1)
		しょうが汁	5 mL	(小1)
		みりん	15 mL	(大1)
ポテトサラダ	じゃがいも	100 g	2 cmの角切り	
	にんじん	10 g	厚さ5 mmのいちょう切り	
	きゅうり	20 g	厚さ2 mmの小口切り	
	たまねぎ	10 g	薄切り	
	マヨネーズ	20 g		
	塩	1.5 g	(小1/4)	
	水	15 mL	(大1)	

<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5年度採用 さいたま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)～(8)の指示に従い、「蓋付きウォールポケット」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、裁断とす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) ポケット部分の中表に折り返し、両わきをミシン縫いしてください。
- (4) 表に返し、ポケット部分以外の両わきを二つ折りにして、ミシン縫いをしてください。さらに、上は三つ折りにしてミシン縫いをしてください。
- (5) ポケットを区切ってミシン縫いをしてください。なお、ポケットを区切る位置は、型紙で確認してください。
- (6) 蓋部分を裏側に折り、端から2.5cmのところをミシン縫いし、ひも通し口を作ってください。
- (7) ポケットの内側にスナップ(凹)を、手縫いで縫い付けてください。なお、スナップを付ける位置は、型紙で確認してください。
- (8) ひも通し口に、ひもを通してください。

<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。

