

# 家庭分野

平成**28**年度用  
中学校技術・家庭教科書  
家庭分野

内容案内



CUDマークは、NPO法人カラーユニバーサルデザイン機構により、認証された製品に表示できるマークです。この教科書は、色覚の個人差を問わず、できるだけ多くの生徒に見やすいように配慮してつくられています。  
CUDマーク取得見込み

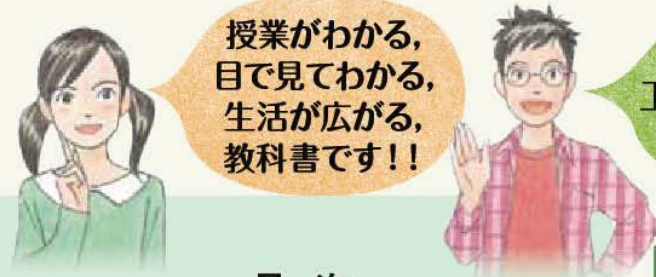
**開隆堂**

- この教科書は、これからの日本を担う皆さんへの期待をこめ、税金によって無償で支給されています。大切に使いましょう。
- この教科書は、環境に配慮した用紙やインキを使用しています。

## 新教科書の基本編集方針

新教科書は、次のような基本的な考え方で編集しています。

- 健康で快適な衣食住の生活を営む確かな力が身につく。 (生活の自立)
- 家族や地域の人とかかわり、たがいに尊重し、共に生きる生活を創造していく力を育む。 (共生)
- 「循環型社会」に対応した環境に配慮した生活、消費生活を工夫する力を育む。 (消費・環境)
- 工夫し創造する喜びを体験できるようにする。 (工夫・創造)
- 「人」や「環境」の視点で「持続可能な社会」を考えられるようにする。 (持続可能な社会)



### 目次

学習の見通しと目標をもって課題に取り組み、工夫し、創造する力を育む	2
見通しをもって学習に取り組める紙面構成	4
わくわく感をもって学習が進められる・学習意欲がアップする紙面	6
知的好奇心を促し、チャレンジしたくなる多様なきっかけづくり	8
小学校の学習と系統性を図り、学びをつなぐ	10
「基礎・基本の知識と技術の定着」のため、資料を明確化	12
ものづくりのストーリー性がある、実習・製作題材が豊富	14
実践に結びつく食育のパワーアップ～食べることは生きること～	16
実物大写真による、見てわかる食品の大きさと概量	18
つくりたくなる調理例・写真で示す手順・ていねいな調理のポイント	20
事例を通して「消費者力」を身につける	22
持続可能な社会に向かって～ESD教育の充実～	24
学んだことがすぐに役立つ「生活の課題と実践」	26
知っておきたい・準備しておきたいことに気づく多様な課題 (インクルージョン、ダイバーシティなど)	28
問題解決型学習によるアクティブな授業展開ができる	30
生活の視点から日本を知り、世界に視野を広げる～伝統文化とグローバル化の視点～	32
作業の安全と「安全・安心な生活」のために	34
家庭科の学習内容を防災教育に生かす事例や実践例	36
職業観を育み、キャリア教育とつながる先輩からのメッセージ	38
教科書の重さを軽減	40
カラーユニバーサルデザインを重視	41
CoNETS版 デジタル教科書	42
多種類の学習指導書と教材	43
新教科書の観点別評価一覧	44

### 新教科書の具体的編集方針

- 1 学び方・考え方がわかり、主体的な学習ができるようにする。
- 2 家庭生活に関する基礎的・基本的な知識・技能が習得できるようにする。
- 3 学習の流れがわかり、学習の見通しがつけられるようにする。
- 4 「学習の目標」を受けて、各学習段階で「ふり返り」、学んだことを生活に生かせるようにする。
- 5 環境教育・消費者教育を重視し、循環型社会・持続可能な社会における生活のあり方について視野を広げられるように、内容の記述を充実させる。
- 6 「食育」を重視し、地域性や伝統文化を充実して取り上げる。
- 7 人権・平等、カラーユニバーサルデザインなど、共生の視点に立って共に生きる力を育む。
- 8 作業の安全や衛生面、防災に関する内容の記述を充実させ、言語活動についても十分な配慮をする。
- 9 見やすく使いやすくし、楽しく学べるように、造本や体裁上の工夫をする。

## ★代表著者からのメッセージ



大竹 美登利  
東京学芸大学 教授

この教科書は、家庭分野の学びがめざす「自立に向かって」「共生社会に向かって」「持続可能な社会に向かって」「人とかかわりながら学ぼう」という目標を明示し、それが実現できるような豊富な導入課題や小課題（ミニ課題）等を配置しています。その課題ではイエス・ノーで答えるのではなく、調べたり体験したり話し合ったりと、**アクティブラーニングができるような課題**を取り上げています。さらに生徒の意欲関心を引きつける魅力的な写真を豊富に入れたいり、防災・伝統文化などの特設ページをつくったりして、4つの内容の目標を実現できるような仕掛けを随所に盛り込んでいます。

また「リンク（マーク）」によってA・B・C・Dの4つの内容の関わりを示し、各領域の連携を図りながら総合的に学べるようになっていきます。たとえば「環境」はA・B・C・Dそれぞれの具体的な内容と関連づけて取り組むことで、実践と結びつけやすくなります。そこで、環境の内容をまとめて示すのではなく、**A・B・C・Dそれぞれの内容の最後の学習のまとめに環境の学習を配置**しました。また、技術分野や他教科とのリンクも示しています。こうした教科書の仕掛けをうまく活用して、豊かな学びが展開されることを期待しております。

この教科書では、自分の生活をふり返ったり、事例について考えたり、グループで話し合ったりする活動を通して、問題に気付くような構成になっています。その際、生徒にとって身近な生活場面を取り上げることで、リアリティのある**問題解決型の学習**が展開できるように工夫しました。

また、内容D（身近な消費生活と環境）はもちろんのこと、A・B・Cにおいても多角的に持続可能な社会のあり方を考えてほしいとの思いから、全ての内容の最後で、持続可能な社会のあり方について考えるページを入れました。国際的なものを見方も求めています。

食文化に関わる写真やコラムも充実させました。巻末の資料も、授業で活用していただきたいと思います。

家庭科は生涯にわたって実践し続ける学習です。生徒には、**主体的に生活に関わろうとする意欲**とともに、日々の暮らしの中で生活課題を発見し、解決に向けて考え、**行動を起こす実践的な力**を身に付けてほしいと願っています。



鈴木 真由子  
大阪教育大学 教授

家族・家庭や子どもに関する学習では、統計的な資料を読み解いたり、ロールプレイングをしたりして（**言語活動場面の工夫**）、生徒が考えながら学習できるようにしました。

また、保育学習では、「幼児とのふれ合い体験」についての内容が充実しています。学校の状況に応じた3つの活動例を示しています。せっかくの体験のみで終わらないように、事前の問題意識の明確化、心身の発達や遊びの学習とのつながり、活動のふり返りなどと関連づけ、一連の学習が**問題解決型**の学習になるようにしています。また、写真を多く掲載しているので、**視覚的なリアルさ**が子どもへの興味をもたせることと思います。

衣食住の学習では、「**科学的な視点**」での原理を示し、なぜそうするのかわかるようにしています。たとえば、衣服の汚れと洗剤の働き、手入れの失敗と素材の特徴、朝食の働き、季節によるビタミンCの含有量などでは、具体的な事象と原理を結びつけて示しています。

このように、新教科書では生徒たちが考えながら学べるように工夫しています。



綿引 伴子  
金沢大学 教授

# 学習の見通しと目標をもって

人やもの  
かかわりながら  
学ぼう

生活を見つめ、  
問題を見つけよう

調べてみよう・  
やってみよう

## [学習の目標]

## [導入課題] [基礎学習・学習展開]

●小題材ごとに設定した「学習の目標」によって何を学ぶのが明確にわかります。

●小題材ごとに設定した、生徒の生活場面に即した導入課題（調べる・考える・話し合う・やってみるなど）によって興味・関心・意欲をもって主体的に学べます。

### 学習の目標

- 幼児の遊びを支える遊具やおもちゃを知る。
- 遊びを支える環境<sup>かんきょう</sup>について考える。

▲教科書 36 ページ（「学習の目標」の例）

### 話し合ってみよう

幼児のころ、自分が好きだったおもちゃや絵本について話し合ってみよう。

- どのようなおもちゃや絵本を大切にしていたか。どのようなところが好きでしたか。
- おもちゃや絵本は子どもにとってどのような役割があるのでしょうか。
- 石けり、葉っぱの笛づくり、花のかんむりづくりなどの遊びをしたことがありますか。



▲教科書 36 ページ（基礎学習につなげる導入課題の例）

いろいろな導入課題▶

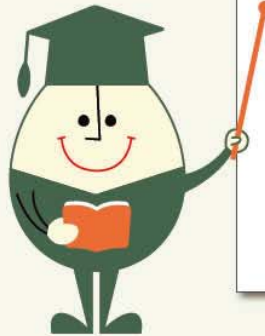
話し合ってみよう

調べてみよう

考えてみよう

やってみよう

ふり返ってみよう



### 課題 新聞紙を利用して

- 新聞紙でつくってみよう。  
かぶと、紙ふぶき、つりざお、紙飛行機、ポンチョなど。
- 新聞紙を使って遊んでみよう。  
① 3人で新聞紙に乗ってみる。徐々に半分に折っていきながら、工夫してどれだけ小さくなるまで乗れるだろうか。
- ② 1枚の新聞紙をどれだけ長く切ることができるか比べてみる。

▲教科書 36 ページ  
（基礎学習につなげる小課題の例）

# 課題に取り組み、工夫し創造する力を育む

交流し合おう

生活に生かそう

ふり返ろう

▲教科書 8・9 ページ

## [参考・探究・発展学習]

## 「ふり返り」「学習をふり返ろう」「生活に生かそう」

●基礎学習と、参考・応用・発展学習等の区分が明確なので、基礎・基本の習得や、個に応じた学習支援もしやすくなっています。

●「学習の目標」を受けて、まとめごとにふり返り、自己評価をして、生活場面で生きる知識・技能を高めていきます。

このページ

### 学習のまとめ

## 家族・家庭と子どもの成長

A

**学習をふり返ろう**

- 自分の成長と家庭生活のはたらきについて考えることができましたか。 (P.12~P.15) はい・いいえ
- 家庭生活を支える仕事と、家庭生活と地域・社会とのかわりについて理解できましたか。 (P.16~P.19) はい・いいえ
- 幼児の体や心の発達と生活習慣について理解できましたか。 (P.20~P.31) はい・いいえ
- 子どもが育つための家庭や地域の人の役割について理解できましたか。 (P.32~P.33) はい・いいえ
- 幼児の観察や遊び道具の製作を通して幼児の遊びの意義を理解できましたか。 (P.34~P.41) はい・いいえ
- 幼児の発達段階に合わせて、幼児とのふれ合い体験を通して、かかわり方の工夫ができましたか。 (P.42~P.49) はい・いいえ
- これからの自分と家族との関係をよりよくする方法を考えることができましたか。 (P.50~P.53) はい・いいえ

**生活に生かそう**

- 「家族・家庭と子どもの成長」を学び、自分の家族または幼児の生活の課題について気づいたことを書いてみましょう。
- 「家族・家庭と子どもの成長」の学習を通して、もっと知りたい、深めたいと思ったことがありますか、生活に生かしていきたいことは、どのようなことでしょうか。

250・251 ページも参考にしてください。

250・251 ページ「生活の観察と発見」

▲教科書 41 ページ（探究の例）

▲教科書 59 ページ（Aの題材の「学習のまとめ」の「学習をふり返ろう」・「生活に生かそう」の例）

### ふり返り2 20~41ページ

- A:よくできた B:できた C:もう少しがんばりたい
- 幼児の体や心の発達と生活の特徴が理解できましたか。 (A B C)
  - 子どもの成長を支える家族や地域の人の役割が理解できましたか。 (A B C)
  - 幼児にとっての遊びの意義・遊びの役割・遊びを支える環境の大切さが理解できましたか。 (A B C)
  - 幼児にとって遊びや周りの人びとはどのような役割がありますか。

教科書 41 ページ▶  
（本文中の「ふり返り」の例）

● 教科書 78・79 ページの例

**学習課題**  
タイトルで、学習課題がわかります。

**学習の目標**  
小課題ごとに設定しています。何を学ぶかが明確にわかります。

**導入課題**  
身の回りのことをもとにした課題です。学習に誘うきっかけです。

**基礎・基本**  
課題を解決するための学習内容や資料です。(基礎的・基本的事項)

1 健康と食生活

## 5 食事の計画

**学習の目標**  
● 「食品群別摂取量のめやす」を満たすように食品を組み合わせて、1日分の献立を立てることができる。

**考えてみよう!**  
右の朝食と昼食には、どのような食品が使われているのだろうか。

**朝食\*1**      **昼食\*2**

\*1 米飯、だいにんと油揚げのみそ汁、青菜の類とし、大豆とひじきの煮もの、かぶの即席漬、みかん  
\*2 スパゲッティ・ミートソース、ポテトスープ、グリーンサラダ、いちごヨーグルト

**献立の立て方** ● 主食、主菜、副菜、汁ものを組み合わせて、栄養のバランスがよく、おいしい食事になるように献立を立てます。献立に使用する食品は6つの基礎食品群からかたよりなく選び、1食分の量は1日の食品群別摂取量のめやすの $\frac{1}{3}$ くらいとします。食品群ごとの過不足は1日のうちで補うようにします。献立は、栄養のバランス以外にも予算や調理時間や季節感などを考えて立てるようにしましょう。

11図 ▶ 1食分の献立を考える手順

- 1 主食を決める(主に5群)  
穀類の中から米飯・めん・パンなどのどれかを選ぶ。
- 2 主菜(主なおかず)を決める(主に1群)  
魚・肉・卵・豆・豆製品から1つ以上の材料を選ぶ。
- 3 副菜(その他のおかず)を決める(主に2,3,4群)  
野菜・いも類・海そう・乳製品・果物から材料を選ぶ。
- 4 汁もの、飲みものを決める
- 5 食品の種類と分量を点検する

78 豆知識 献立を考える手順はあくまでもめやすです。主食、主菜、副菜、汁ものなどの順番は前後してもかまいません。同じ食品や味付け、調理方法が偏らないようにしましょう。

**知っておくと便利な豆知識**  
学習内容に関して、知っておくと便利でおもしろい情報などを取りあげています。

1 下の昼食の記入例にならって、左ページの朝食に使われている食品を、食品群に分類してみよう。  
2 表に夕食の献立で使う食品名を入れ、74, 80・81 ページを参考に、1日分の各食品群の摂取量がかたよりなくとれていれば確認欄に○をつけよう。

	朝食	昼食(記入例)	夕食(献立)	確認
1群		あいびき肉		
2群		粉子・ズ 牛乳 ヨーグルト		
3群		にんじん トマト(青唐辛子) パセリ フロッコリー		
4群		たまねぎ マッシュルーム キャベツ レタス いちご		
5群		スパゲッティ じゃがいも ジャム		
6群		バター 油 マヨネーズ		

**参考 日本型食生活** 135ページ「和食」  
昭和50年代の日本では、米飯を主食として、主菜と副菜を組み合わせ、また適度に牛乳・乳製品と果物を食べていました。このような食事スタイルを「日本型食生活」と呼んでいます。日本型食生活は、食物繊維が多くとれ、エネルギーになる栄養素(炭水化物、脂質、たんぱく質)のバランスや動物性食品と植物性食品のバランスがよく、日本人の平均寿命が長い理由ともされ、国際的にも注目されています。しかし、食生活の欧米化により、脂質の割合が高くなり、脳卒中や心臓病などの病気が多くなってきています。また、日本型食生活も食量の摂取量が多くなりやすいという弱点があります。減塩に気をつけてバランスのよい食事を心がけましょう。

**食事バランスガイド**  
食事バランスガイドは、1日に何をどれだけ食べたらいいかを、主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物の料理区別別に示したものです。こまのイラストで、食事のバランス、運動の大切さ、水分をとる必要性についても表しています。

12図 ▶ 食事バランスガイドのこま

**ふり返し1** 62～79ページ A:よくできた B:できた C:もう少しがんばりたい

食事の役割を考え、食事の大切さを理解することができましたか。(A B C)  
 栄養素の種類とはたらきや、食品の栄養的特徴がわかりましたか。(A B C)  
 中学生に必要な栄養の特徴と、1日分の献立の立て方がわかりましたか。(A B C)  
● わかったことをノートにまとめてみよう。

豆知識 日本では古くから、主食である米飯を中心に、汁ものと菜(おかず)を組み合わせる食習慣があります。米飯と汁ものに、菜を3品そろえた食事を一汁三菜(いちじゅうさんさい)といいます。

**学習のまとめ**  
内容 A・B・C・Dの最終ページに設けています。

**生活の課題と実践**  
246～257ページに多種多様な課題を設定しています。

**爪見出し**  
4つの内容ごとにテーマをかえて、写真と名称で示しています。

**実践的な課題**  
資料を生かした実践的な課題を設定し、知識や技術の定着を図ります。

**学習内容を補う「参考」**  
学習項目への興味を引き出し、その理解に役立つものを取りあげています。必要に応じて、「探究」や「発展」も取りあげています。

**学習のふり返し**  
学習の整理のため、学習の目標に呼応したふり返しを設定しています。自己評価につながります。

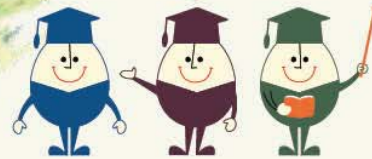
# わくわく感をもって学習が進

親近感をもったキャラクターの登場



4人の中学生が  
学習を案内します。

わたしたちは、  
随所で  
ポイントやヒントに  
つながることを  
つづやいて  
います。



それぞれの学習内容に興味をもって取り組める写真で示した「トビラ」頁があります



▲教科書 10・11 ページ [A 家族・家庭と子どもの成長]



▲教科書 60・61 ページ [B 食生活と自立]

# められる・学習意欲がアップする紙面

マークの効果的な活用

学習の目標	防災
「考えてみよう」 「調べてみよう」	伝統文化
課題	ふり返り
リンク	学習のまとめ
実験	探究
参考	発展
安全	豆知識
衛生	
消費・環境	

記述内容に合わせて、  
該当ページや該当か所に  
付しています。



これは何？

◆教科書の奇数ページの右上を見てください。

ページをめくることが楽しくなります。

学習内容の A・B・C・D、生活の課題と実践のそれぞれにテーマを決めています。

<b>A</b> 子どもの表情	<b>C</b> いす	<b>D</b> 環境に関する各国のマーク
安心しているの？	バタフライツール	ブラジル
<b>B</b> 食品の名称	<b>C</b> 帽子	生活の課題と実践
さば	クロシエ	文房具
		マーカー



▲教科書 146・147 ページ  
[C 衣生活・住生活と自立]



▲教科書 148 ページ



▲教科書 212・213 ページ  
[D 身近な消費生活と環境]



▲教科書 166 ページ



▲教科書 247 ページ [生活の課題と実践]



**小学校** ▼小学校教科書 6・7 ページ

わたしと家族の生活

学習のめあて  
1日の生活をふり返り、自分ができようになりたいことを見つけよう。

家族の1日の生活

わたしの1日の生活

**中学校** ▼教科書 14 ページ

1 わたしと家族・家庭と地域

1 家庭のはたらき

学習の目標  
家庭での活動を通して、家庭には様々なはたらきがあることを理解する。

小学校では、家族の一員として自分のできる家庭の仕事も分担してできるようにもなった。

子どもとのふれ合い ▼教科書 10・11 ページ

**A** 家族・家庭と子どもの成長

**小学校** 教科書 56 ページ

▼教科書 18・19 ページ

9 寒い季節を快適に過ごす

**C** 衣生活・住生活と自立

**中学校**

縫製の基礎技術

玉結び

玉どめ

まつり縫い

共に住まう

▼教科書 186 ページ

▼教科書 189 ページ

▼教科書 152 ページ

**小学校** ▼教科書 43 ページ

2 五大栄養素のはたらき

3 3つの食品のグループとのはたらき

教科書 44 ページ

ゆでる調理

炒める調理

② 青菜をゆでよう

野菜をいためよう

教科書

食品にはいろいろな栄養素がふくまれ、食品にふくまれる栄養素の割合が異なります。

3つの食品のグループと多く含まれる栄養素

**中学校** ▼教科書 62 ページ

1 健康と食生活

1 食事の役割について考える

学習の目標  
食生活の重要性について理解し、毎日の食生活に心がける。

食品と栄養素の関係・食 食品群別摂取量のめ

3 肉の調理

4 魚の調理

5 野菜の調理

教科書 102～103 ページ

食生活と自立 **B**

身近な消費生活と環境 **D**

▼教科書 72～74 ページ

**小学校** 教科書 105 ページ

▼教科書 53 ページ

買う時に考えよう

教科書 52 ページ

▼教科書 52 ページ

教科書 105 ページ

生活のしかたを調べて実践すること

**中学校**

消費生活のしくみ

商品購入のプロセス

環境 ▼教科書 236 ページ

▼教科書 216・217 ページ

▼教科書 215 ページ

# 「基礎・基本の知識と技

●基礎・基本の内容が充実しており、社会を生き抜く力をアップさせ、多様で変化の激しい社会に対応できるように資料を明確にしています。

3 調理をしよう

## 2 調理の基本

学習の目標

- 安全や衛生に注意することができる。
- 火・包丁・まな板・計量器具の使い方がわかる。

調理のポイント

安全や衛生に注意すること、はかり方や包丁の使い方など調理の基本を身につけましょう。

加熱 火加減を知ろう

強火 中火

なべ底全体に火が当たる なべ底に火の先がつかつかいか

25 図 ▶ 火力の調節

はかる 計量スプーンの使い方

粉やつぶ 液体

大さじ1ばい 15mL 大さじ1ばい 7.5mL 大さじ1ばい 1スプーンのふち

包丁をじょうずに使おう

1本のきゅうりを使って、いろいろな切り方にチャレンジしてみよう。

切ったきゅうりに塩をふって、もんでみよう。  
ドレッシングで食べてみよう。

輪切り 半月切り 乱切り 斜め薄切り いちょう切り せん切り ひょうし木切り

27 図 ▶ きゅうりのいろいろな切り方

いろいろな切り方にもチャレンジ

安全や衛生に注意して、火・包丁・まな板・計量器具の使い方が目で見てわかる紙面です。

調理台の上を整理し、燃えやすいものは熱源のそばに置かない。

加熱時は火災、やけどなどの事故がないように気をつける。

必ず換気を行い、ガスの不完全燃焼に気をつける。

ふきこぼれ、立ち消えによるガスもれに注意する。

包丁の安全な使い方

みね 刃 柄

33 図 ▶ 包丁の持ち方

柄をしっかりとぎる。人さし指をみねにそわせて持ってもよい。

34 図 ▶ 材料のおさえ方

教科書 96 ページ

教科書 97 ページ

教科書 101 ページ

# 術の定着」のため、資料を明確化

①技能写真やイラストで見やすく視覚化しています。

② 基礎的・基本的な知識・技能の習得を評価しやすくなっています。

③ふり返りやくり返し、基礎・基本の場面のマークなどの活用がしやすくなっています。

生徒は

- ①全員が同じレベルに達することができ、技術の格差解消
- ②全体のレベルを高めることができ、平均レベルアップ
- ③生活に生かすことができ、活用力アップ

教師は

授業力アップ

教科書 187 ページ

スナップつけ

玉結びをして、スナップをつける位置から少しずらして一針ずつ、穴に通す。

スナップの外側のきわから布をすくって穴から針を出す。これを2・3回繰り返す。

1つ穴が縫い終わったらスナップの下に針をさし、次の穴から針を出す。

②と③をくり返し、すべての穴を縫う。

縫い終わりのすぐそばで布をすくい、糸を引き、玉どめをしてスナップの下をくぐらせて糸を引く。

かぎホックつけ

※かぎホックもスナップと同じ方法でつけることができます。

さらにきれいに仕上げるには上記の②の次に針を引き、できた輪の下から針を通す方法があります。

ボタンつけ

玉結びをして、ボタンをつける位置に布の裏から針をさし、ボタンの穴に通す。

玉結び 3, 4

ほころび直し(手縫い)

ほつれた部分 2-3cm 前後から縫う。

ほつれた部分の2-3cm先まで返し縫いで縫ったら、玉どめをして、糸を切る。

ほころび直し(ミシン縫い)

ほころびたところ 2cm くらい縫って縫う。

ミシンで、ほかのと同じ位の針目で縫う。

補修の技術でアレンジする場合

衣類の穴があいたら、補修しましょう。補修の技術でアレンジしてみると、衣類のそれまでのイメージが変わって、気も楽になります。

アレンジの例

①穴の周囲より3-4cmくらい縫って縫う。②穴の縁を内側に折り込み、かがり縫いをする。③完成

なみ縫い 返し縫い 手縫い かがり縫い

教科書 186 ページ

教科書 189 ページ

教科書 188 ページ

基礎的な知識や技能のうち、視覚化して理解しやすいものについては、写真でわかりやすく取りあげました。

教科書 186 ページ

玉結び

糸の端を人さし指の先に1回巻く。

人さし指をずらしながら、糸をより合わせる。

より合わせたところを中指でおさえ、糸を引く。

玉どめ

縫い終わりに針をあて、鎖指でおさえる。

針をしっかりとさえ、2・3回糸を巻く。

巻いたところを鎖指でおさえ、針を引き抜く。

まったり縫い

糸は1本だけで、必ず縫いしろの裏から針を出す。針を出すのは、穴から0.2-0.3cmの位置。

これをくり返す。縫い目の間隔は0.7-1.0cmくらい。

奥まつり

教科書 188 ページ



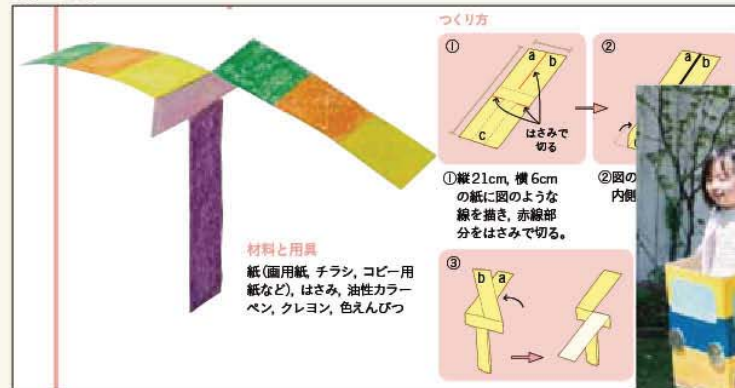
実習や製作をしたくなる

そして、使いたくなる

●調理例や製作例は地域・学校や先生の事情、生徒の興味・関心に応じて選べるように、平易なものから難度の高いものまで、多種多様な例を掲載しています。

※ストーリー性のある製作（題材配列）  
※教材資料 題材選定の工夫  
※小学校からの学び + 基礎・基本の充実 → 豊かな生活の創造  
※ものづくりから絆づくりへ

## 紙コプター



▲教科書 39 ページ

## マラカス



## 掲載している実習・製作例

実習題材例	教科書ページ	3 牛丼	108
A 家族・家庭と子どもの成長		4 シチュー	109
・ごんには、おもちゃのビーちゃん	38	5 煮魚	112・113
・マラカス	38	6 ムニエル	114
・段ボール電車	39	7 焼き魚	115
・紙コプター	39	8 つみれ汁	116
・バタバタパタン	40	9 かば焼き	117
・紙パッチン	40	10 青菜の卵とじ	120
・その他 (おさんぽワンちゃんと消防車、でんでんたいこ、コロコロ、お手玉、紙ひこうき、ペットボトルと新聞紙でつくった輪投げ、手づくり積み木、こま・ぶんぶんごま、福笑い、バットやラケット、缶ぽっくり、折り紙)	38~40	11 けんちん汁	121
B 食生活と自立		12 筑前煮	122
1 しょうが焼き	104・105	13 ミネストローネ	123
2 煮込みハンバーグ	106・107	プラス1 (大豆とひじきの煮もの、ポトフ、かきたま汁、コンスープ、わかめスープ、かぼちゃの煮もの、じゃがいものサラダ、とり肉とだいごんの煮もの、きんぴらごぼう、ジャーマンポテト、ピーマンのナムル、野菜のグラタン風)	124・125
		◎手打ちうどん	131

さらに、  
大切にしたい (補修など)

生活に生きるもの

家族  
地域  
高齢者  
幼児

絆づくり



## わらびもち



発展	6 ハーフパンツ	204・205
☆ 弁当をつくろう (アスパラガスのチーズ巻き、さつまいもの甘辛焼き、ごんにゃくのピリ辛煮、コールスロー、たまねぎとししとうがらしのいためもの、キャベツと塩ごんぶの浅づけ、にんじんのグラッセ)	126・127	157
☆ お菓子をつくろう (いももち、牛乳かん、わらびもち、カップケーキ、プチお好み焼き、プチケーキ、プリン、スイートポテト、こはくかん、関東風桜もち)	128・129	
C 衣生活・住生活と自立		
◎ カラーコーディネート	169	
◎ ゆかたを着てみよう・ゆかたのたたみ方	173	
1 道具入れ	198・199	
2 ショルダーバッグ	200	
3 ファイルカバー	201	
4 ペットボトルカバー	202	
5 防災リュック	203	
◎ 高齢者や幼児を学校に迎えるための安全点検		157
その他 布を使ったおもちゃ (スナップつきバベットの幼児と遊ぶおもちゃづくり (でんでんたいこ) 安全・安心な暮らしの工夫 (防災頭巾) 残り布のリフォーム (買い物バッグ、小物入れ、ぬいぐるみの洋服)		
結んでみよう - ちょう結び		258
編んでみよう - 指編みのアクリルたわし		259
スナップつきバベットの製作例		260

●学校教育における「食育」の中核は家庭科（家庭分野）です。栄養バランスが優れ、世界からも注目されている「日本型食生活（和食）」の継承に踏まえて、生涯に渡り、よりよい食生活の実践へとつなげる力の育成をめざして、基礎的な内容と新しい情報の充実を図っています。

▼教科書 92 ページ

2 食品の選択と保存

## 4 食品の安全と情報

学習の目標  
●食の情報を正確に読み取り、自分で判断できる。

【話し合ってみよう】  
あなたは食品や食事に関係することで気になることがありますか。

食品添加物が使われていない食品  
筋肉をつけるためのたんぱく質  
輸入農産物から残留農薬が検出された食品  
賞味期限の改ざん  
食品に含まれる放射性物質

2003 アメリカでBSE\*1年が発表され、日本は輸入禁止  
2007 牛肉偽装事件、消費期限・賞味期限の改ざん  
2008 輸入冷凍食品による中毒発生、非食用米の食用転用、輸入食材へのメランミン混入  
2009 食肉の加熱不足により食中毒が発生  
2011 原子力発電所事故により、水や土壌が汚染された

●食品の安全を守る ●食品の輸入増加にともない、原産地をいつわる表示や基準を超えた残留農薬などの問題が生じています。国内でも賞味期限の改ざんなどの問題が生じました。2011年の原子力発電所の事故後は、食品から放射性物質が検出されました。食品の安全や正しい表示を求めることは消費者の権利であり、そのために行動することは消費者の責任です。食品の安全を守る取り組みは現在、進められています。

食に関する、世間の関心の高そうなページを提案しています。

▼教科書 63 ページ

●食事の役割 ●わたしたちは1日1回、生命や健康を維持し、活動し、成長するために食事をしてだけでなく、食事自体が楽しみでもあり、生活のリズムもつくっています。また、いっしょに食事をして人と人がつながったり、食文化を受け継いだりという社会的な役割もあります。

あす

いっしょにご飯を食べて、いろいろな話をすることも食事の役割のひとつだね。

1 図 食事の役割

生命や健康の維持  
活動(エネルギー)  
成長(体をつくる)

生活のリズム  
人と人とのつながり  
食文化の伝承

▼教科書 62 ページ

1 健康と食生活

## 1 食事の役割について考える

学習の目標  
●食事の役割について理解し、毎日の食生活に関心をもち、

【話し合ってみよう】  
「食べる」とはどういうことなのだろうか。宇宙での食事のようや、野口宇宙飛行士の話を参考に話し合ってみよう。

野口聡一さん(宇宙飛行士)

野口聡一さんは、宇宙飛行士として、2009年10月16日に国際宇宙ステーションに搭乗し、約233日間の長期滞在を行いました。

野口聡一さん(宇宙飛行士)の宇宙飛行生活について、2009年10月16日に国際宇宙ステーションに搭乗し、約233日間の長期滞在を行いました。

野口聡一さん(宇宙飛行士)の宇宙飛行生活について、2009年10月16日に国際宇宙ステーションに搭乗し、約233日間の長期滞在を行いました。

▼教科書 140 ページ

発展 災害にあった時の食事は？

2011年の東日本大震災では、被害を受けた範囲が広かったために、国や自治体の援助が届くまでに数日を要した場所もありました。もし、阪神淡路大震災や、水害などが発生したら、食生活はどのように変わりますか？

▼教科書 69 ページ

●スポーツ栄養の専門家から ●中学生へ伝えたいポイント

●試合前や練習前にアドバイスしたこと ●中学生の時期に必要な栄養素

試合前や練習前は、疲労がたまり、集中力が低下し、パフォーマンスが低下します。試合前や練習前に、適切な栄養を摂ることが大切です。

中学生の時期は、成長期で、骨格が伸び、筋肉が増えます。この時期に必要な栄養素は、たんぱく質、カルシウム、鉄、亜鉛、ビタミンDなどです。

ミネラルやビタミンなどの補給に役立ちます。わたしは、これらの栄養素を「おにぎり」や「バナナ」などで摂っています。

⑤牛乳をしっかりと飲む  
牛乳はミネラルやカルシウムを多く含むので、成長期の中学生の時期にはしっかりと飲みましょう。

※牛乳は、アレルギーのあるお子さんには飲むことができません。アレルギーのあるお子さんは、医師の指導のもとで、適切な栄養を摂ることが大切です。

▼教科書 135 ページ

探究 和食 日本人の伝統的な食文化

2013年12月4日、ユネスコの無形文化遺産として「和食、日本人の伝統的な食文化」が登録されました。長い歴史の中で、日本の風土に培われ、文化としてくまされてきた和食を受け継いでいくために、わたしたちには何ができるでしょうか。

伝統文化

自然の美しさや季節の移ろいの表現  
栄養バランスが優れた健康的な食生活  
多様な新鮮な食材とその持ち味の尊重  
正月などの年中行事との密接なつながり

参考 日本型食生活

食生活ガイド

食生活ガイドは、1日に何をどれだけ食べたらよいかを、主食、主菜、副菜、牛乳、乳製品、魚類の料理区分別に表示したものです。このイラストで、食事のバランス、運動の大切さ、水分の摂り方などを確認できます。

29 図 和食の配膳と盛りつけ

和食では主食・汁ものは手前に、主菜は向こうに並べます。箸は太いほうをきき手側にして手前に置きます。

日本の食料自給率

日本は世界で最大の食料輸入国といわれています。日本の食料自給率の中で最低の水準です。安全な食料(⇒92ページ)を安定して確保することが必要です。

食料ロス

食べられるのに捨てられてしまう食品を食料ロスといいます。日本の食料ロスは年間約500~800万トン(平成22年推定)で、世界の食料援助量のおよそ2.5倍にあたり、1年間

教科書 137 ページ

食生活と環境のかかわりを紹介しています。

だしこんとにんじんの皮を利用したきんぴら

▼教科書 134 ページ

参考 正月の行事食—おせちと雑煮—

おせち  
おせちは、お正月に食べる行事食です。おせちには、おめでたい意味のある食材が使われています。

雑煮  
雑煮は、お正月に食べる行事食です。雑煮には、おめでたい意味のある食材が使われています。

無形文化遺産としての「和食」

日本各地の郷土料理

郷土料理は、その土地の風土や文化によって、それぞれの特徴があります。郷土料理は、食文化の宝です。

教科書 132・133 ページ

地域食文化

郷土料理

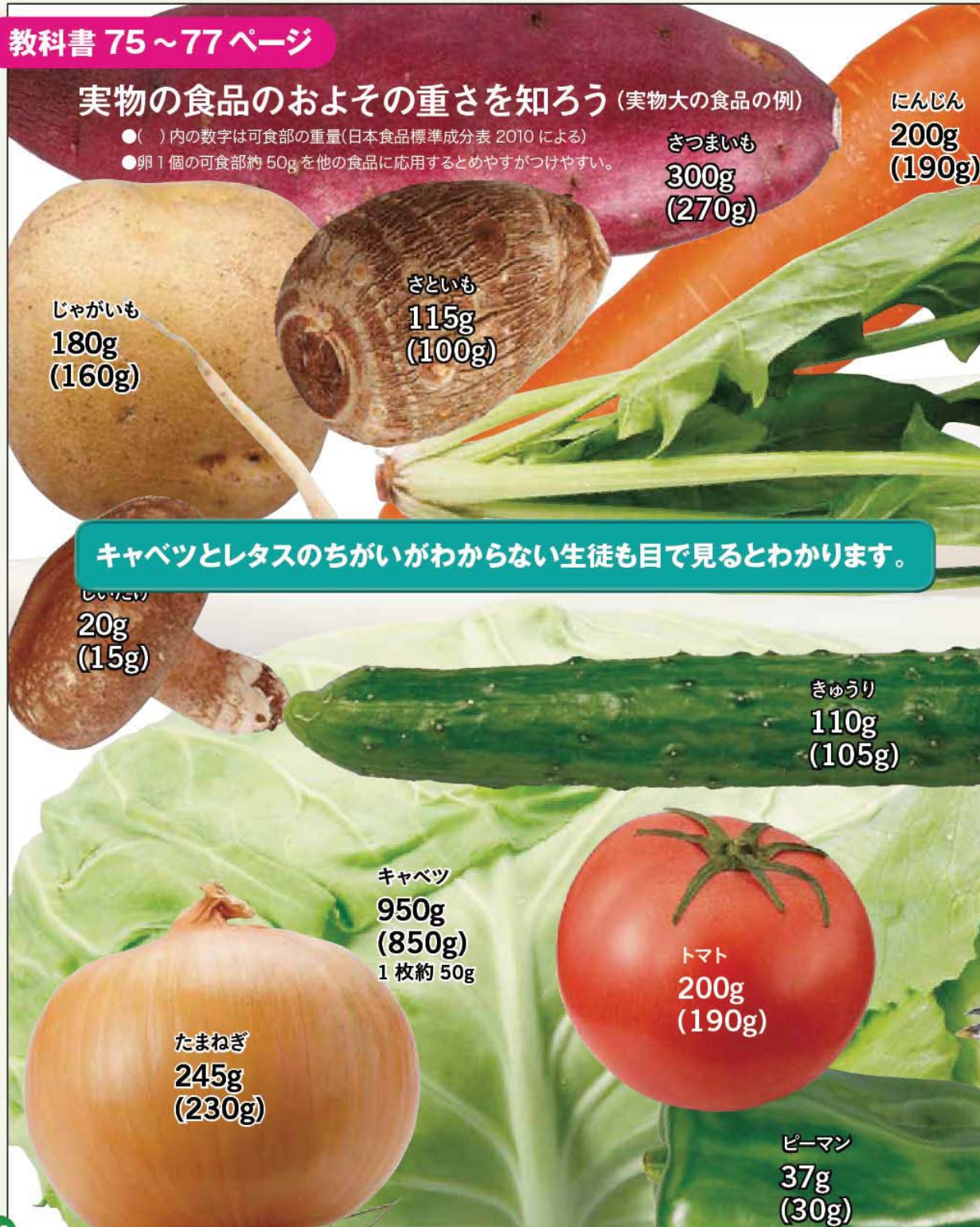
郷土料理は、その土地の風土や文化によって、それぞれの特徴があります。郷土料理は、食文化の宝です。

# 実物大写真による，見

教科書 75～77 ページ

## 実物の食品のおよその重さを知ろう (実物大の食品の例)

- ( ) 内の数字は可食部の重量(日本食品標準成分表 2010 による)
- 卵 1 個の可食部約 50g を他の食品に応用するとめやすがつけやすい。



キャベツとレタスのちがいがわからない生徒も目で見るとわかります。

# てわかる食品の大きさと概量



一尾の魚の名前や大きさを知らない，また，キャベツとレタスの違いが判らない生徒がいます。実物大の写真で，名前や大きさを確認することができます。

教科書 106・107 ページの例

- 調理実習の頁は、スッキリとしたわかりやすいレイアウトにするとともに、「おいしそう!」「つくってみたい!」と感じる出来上がり写真を掲載して、意欲をもって取り組めるようにしています。
- 調理の手順も、全てわかりやすい写真で解説しています。
- 調理の POINT で調理のコツや原理、科学的根拠などを紹介しています。

## ひき肉料理をつくってみよう

### ひき肉ハンバーグ

(1人分)

ステーキ肉	80g (ふた肉・牛肉各40g)
パン粉	30g (みじん切り)
卵	2g (小1/2)
生パン粉	5g (生パン粉なら10g)
水	10mL (小2)
塩	12g (1/5個)
こしょう	1.4g (小1/4, 材料の1%)
しょう油	少々
ナツメグ	少々
トマトソース	3mL (小1/2強)
ケチャップ	15g (大1)
パン粉	8g (大1/2)
水	30mL
塩	25g (5mmの輪切り)
しょう油	10g (2本)
しょう油	少々

主な用具 フライパン、ふた、フライ返し、箸、ボウル、中深なべ、ざる

#### ハンバーグ

- たまねぎをみじん切りにし、バターでいためる(弱火)。a
- パン粉を牛乳にひたす。b c
- ボウルにひき肉、塩を入れ、ねばりが出るまでよく混ぜる。冷ました1と2、卵、香辛料の順に入れ、さらに混ぜる。d
- 形を小判型に整える(厚さ1.5cmくらい)。中央をくぼませる。e

#### つけあわせ

0 15 20 25

20分: にんじんの皮をむいて切る。さやいんげんはすじを取り3cmくらいに切る。

#### POINT

a. たまねぎをいためると水分が蒸発し、甘味が強くなります。

b. パン粉は、焼いたときの肉汁を吸ってハンバーグをジューシーに保ち、肉が縮むのを防ぎます。

c. 牛乳には、その味と香りで、ハンバーグの風味をよくし、また水分を補給することでハンバーグをやわらかくするはたらきがあります。

d. ひき肉に塩を加えてこねると、肉に粘りが出ます。こねる回数が少ないとぼろぼろしてすぐれやすく、こねる回数が多過ぎると加熱後に固く縮みます。

e. ひき肉の中に空気が入っていると、焼いている間にハンバーグが割れるので、手に打ちつけるようにして空気をぬいて丸めます。まん中をくぼませると、焼き上がりが平らに仕上がります。

106 豆知識 異なる種類の肉をあわせてひいたものをあいびき肉といいます。肉の合わせ方はいろいろありますが、通常、あいびき肉と表示されているものは牛肉とふた肉を合わせたものです。

## 組み合わせ調理の手順(例)

0	10	20	30	40	50
煮込みハンバーグ	たまねぎをみじん切りにし、いためる	パン粉を牛乳にひたす	肉をこねて小判型に整える。	焼	トマトソースを入れて煮込む
つけあわせ		にんじんの皮をむき、さやいんげんのすじを取る	野菜を切る	ゆでて、調味する	水に火をかけ、調味する

### つけあわせの提案

●せん切り野菜のスープ  
水(180mL)を加熱し、沸とうしたら、せん切りにしたにんじん、たまねぎ、ピーマン、ベーコン(各10g)を入れる。ふたたび、沸とうしたら、火を弱め、塩・こしょう(少々)で味を調える。(分量は1人分)

### 配膳のしかた



41図 煮込みハンバーグを主菜とする献立例

- つけあわせの提案をしています。(教科書 124~125 ページ)
- 配膳のしかたも写真でわかりやすくなっています。

- 時間短縮ができる煮込まない場合も紹介しています。

#### ハンバーグステーキ

煮込まない場合は、中火で焼いた後ふたをして弱火で10分間焼きます。竹ぐしを刺して、肉汁が透明になれば火が通り、焼き上がりです。盛りつけてソース\*をかけます。

- ハンバーグの両面にこげ目がつくまで、フライパンで中火で焼く。
- フライパンにトマトソースの材料を加え、ふたをして弱火で約15分間加熱する。
- ソースと一緒に器に盛りつけあわせをそえ。

\*ハンバーグを焼いたフライパンにトマトケチャップ9g、ウスターソース5g、水10mLを入れて煮立たせる。

煮込まない場合の解説もあります。

## 学習を深める課題の掲載

### 手づくりと市販品を比べてみよう

- 市販のハンバーグの表示を見て比べてみよう。
- 時間があったら実物を食べ比べてみよう。
- 各自の家でやってみよう。

	材料	価格	調理時間	味	香り	その他
手づくり						
市販品						

家族から夕食の準備を手伝うときは手づくり。

あなたはどのようなときに市販品を利用し、どのようなときに手づくりしますか?

- 学習を深める課題も掲載しています。

5豆知識 ひき肉をステーキのように焼くハンバーグは、正式にはハンブルグステーキといいます。一説にはドイツ北部の湖町ハンブルグでつくられた料理だといわれています。



内容ABCとのつながりを大切に  
したページを各内容の最終ペー  
ジに位置づけ、環境教育とのつ  
ながりをもたせることと、継続し  
た学習こそが「持続可能な社会」  
を実現するための一歩と考えた  
環境ページを構成しています。

教科書▶  
54 ページ

幼児とともに

保育園の運動会のお手伝いをしたよ。



高齢者とともに

高齢者施設で一緒に絵を描いたよ。



▲教科書 54 ページ

地域の人びととの  
交流ではじまる  
環境行動

環境共生

地球に負荷を  
与えない暮らし  
「自分の暮らす地域  
を見つめる」

住宅展示場を訪問



住まいにはたくさんの知恵が詰まっているね

▲教科書  
164 ページ

日本の伝統的な民家

ふすまや障子などの引き違い戸を開けると風が通り抜けます。深い軒や庇が太陽高度の高い夏には日射をさえぎり、庭の植物は葉が茂って地面からの照り返しを防ぎ、さらに植物を通る風によって冷風効果をもたらします。日本の伝統的な住宅は、環境に大きな負荷を与えずに夏を快適に過ごすことができる「環境共生住宅」といえます。



森脇外・夏目兼石が住んだ家（愛知県大山市「明治村」）

▲教科書 165 ページ

具体例を上げて、中学生が身近に実践できそうなことや教師が補充資料、環境問題を広げて考えることのできる項目を取り上げています。



▼教科書 206・207 ページ

環境に配慮した繊維

繊維の生産では、大量の資源や水・エネルギーを消費し、CO<sub>2</sub>を排出しています。しかし、リサイクルした資源を使って再び繊維を生産することで、環境への負荷をおさえることができます。トウモロコシなどの植物を原料とした化学繊維は、土に埋めると微生物によって分解され、土にかえります。



トウモロコシ繊維でつくられたTシャツ



衣服エネルギーを削減するために社会は工夫し、活動している。



調理実習でエコクッキングをこころがけました

- あなたが購入した食品は、どこでどのように生産されたものだろうか？
- あなたが手元に残したのだから、考えてみよう。
- 食料不足に困る人がいる一方で、食品が捨てられていることについて話し合ってみよう。

食品ロス

食べられるのに捨てられてしまう食品を食品ロスといいます。日本の食品ロスは年間約500～800トン（平成22年推計）で、世界の食料補助量のおよそ2倍にあたり、1年間の日本の米の生産量とはほぼ同じです。その一方で、世界では健康と体重を維持することができないほど栄養不足に陥っている人は8億7千万人います。これは世界人口にして8人に1人の割合です。食品ロスの半分は家庭から商業された食品です。野菜の皮のむき過ぎや食べ残し、冷蔵庫などで保存したまま期限切れにしてしまう食品などをできるだけ少なくしていくことが求められています。



だいこんとにんじんの皮を利用したまんぷら

自然環境に負荷を与えない食生活ってどうするの？「話し合ってみよう」

▲教科書 137 ページ

# 学んだことがすぐに

やってみてほしい!!  
つくってほしい!!  
試してみたい!!



▼教科書 248・249 ページ

生活の課題と実践

### 課題学習の進め方の例

**ステップ1 課題を決める**  
自分の生活を見つめ、解決したい問題を  
見つけよう  
●不便や不満を解消したいこと、よりよく改善したいこと、  
困っていること、疑問に思っていることなど、  
あなたが今、気づいている生活の課題を見つけてよう。

これまでの学習をふり返り、取り組んでみたい課題を探そう  
●学習の一環をさらに発展させたり、深めたり、別の方法を試したり、工夫したりして、  
もっと学んでみたいと感じたことに取り組んでみよう。

課題を決めた理由や解決する目的を、自分のことばで表現しよう  
●「生活のどこが、どのように課題だと感じたのか?」  
「なぜ、その課題に取り組みたがるのか?」  
「何で、どうやって解決したいのか?」など、「何を」「何を」「何を」するの考えよう。

**ステップ2 計画を立てる**  
課題を解決するための研究方法を考えよう  
●教科書や学習ノートを手がかりに、ヒントになるものを探そう。  
●思い浮かぶ方法について、場所と場所を書き出して比較検討し、  
よさそうな方法を選びよう。  
具体的な計画を立てよう  
●いつ、どこで、だれが(担任)にして、なぜ、何を、どのように(5W1H)  
を進め、目標の達成しよう。  
●進め方がないやどうかを相談しよう。

**ステップ3 実践する**  
計画にしたがって実践しよう  
取り組みの様子を記録しておこう  
●ノートにメモ(絵やイラストも含む)したり、  
デジタルカメラで写真を撮ったりして記録を残そう。  
途中でうまくいかなかったら、  
原因を考えてやり直そう  
●計画(研究計画や目標)を見直したり、  
進めかたや方法をもう一度考えて、どうすれば進めることができるか検討しよう。  
●うまくいかなかった原因を振り返り、やり直してみよう。

**ステップ4 結果をまとめる**  
取り組みのプロセスや実践の結果を  
まとめよう  
●次のような課題を立ててまとめてみよう。  
①課題 ②目的 ③準備 ④実践のしだ ⑤結果  
⑥感想 ⑦振り返り ⑧レポート  
⑨実践した結果(いつ、何を、どのように取り組んだか)  
⑩感想(まとめの振り返り・自己評価)  
●取り組みの中で記録したメモや写真を上手に利用しよう。  
●取り組みの過程だけでなく、気づいたこと、学んだこと、  
達成感や達成感など、自分なりの気づきや学びを、  
まとめよう。

**ステップ5 評価を受けて改善する**  
友人、家族、先生、専門家、地域の人たちから  
コメントをもらおう  
●自分やグループの取り組みを参考に、取り組みについて  
より進めよう。  
グループ、クラス、学年、学校、地域で報告  
しよう  
●クラスで結果を発表しよう。  
●それぞれのレポートをクラスでまとめて、レポート冊子を作成しよう。  
●ポスターや展覧会にまとめて、学校内に展示しよう。  
●文化祭や作品展を展示しよう。  
取り組みの成果を改善し、生活に生かそう

課題学習の  
進め方のヒントに  
なります。

学校で学んだこと  
が生かれます。



経験の浅い先生や専門性の高い先生にも丁寧でわかり

# 役立つ「生活の課題と実践」

★子どもや学校の実情に合わせて選べる実践事例

教科書250~261ページ

事例抜粋

- ・ 一日家事体験
- ・ 地域の活動に参加して、地域の高齢者とふれ合い、自分にできることを考える
- ・ 家の安全対策をチェックする
- ・ 幼児が安全に遊べる場所のマッピング
- ・ ワイシャツをエプロンにリメイク
- ・ 自分にできる、安全・安心な暮らしの工夫
- ・ えりの汚れを簡単に落とせるものを探してみよう
- ・ 結んでみようーちょう結び
- ・ 幼児と遊べるおもちゃづくり
- ・ 災害に備えて避難場所や持ち出すものを家族で確認する
- ・ 幼児や家族・地域についての課題を新聞記事からまとめる
- ・ 和装のTPOを調べる
- ・ 体験! 電気を使わない生活
- ・ 編んでみようー指編みのアクリルたわし

▼教科書 256 ページ

生活の課題と実践

### 1 自分でできる、安全・安心な暮らしの工夫

**ステップ1 課題**  
●最近、日本でも世界でも地震が多いと思う。もし、地震が起きたらどうしたらよいか、あ  
わててしまうのではないかと不安だ。  
●日ごろから地震時に必要な安全対策をしておきたい。  
●使わなくなったキルティングのカバーをリフォームして、防災グッズをつくりたい。

**ステップ2 計画**  
●つくり方を図解書やインターネットで調べる。  
●家庭科の先生にこつや注意点を教えてもらう。  
●製作計画を立てる。

**ステップ3 実践**  
●防災グッズは、断熱材を中に入れ、ファスナーで  
開けた。前後は2つ折りにして、いすぶとん  
にして使えるようにした。

**ステップ4 発表**  
●完成のレポートに使う写真を集める。  
●レポートを書く。

**ステップ5**  
●クラスで発表する。

**編んでみようー指編みのアクリルたわし**  
用意するもの: アクリル100%の毛糸

1. 糸を輪に2回巻きつける。編み  
糸になる糸は、この糸を人差し指の  
この側から、中指の平指側、薬指の  
この側、小指の平指側に滑らせていく。

2. 小指のこの側、薬指の平指側、中指  
のこの側から人差し指の平指側  
に糸を渡す。

3. 人差し指のこの側から4本の指の  
この側から、中指の平指側、薬指の  
この側、小指の平指側に滑らせていく。

4. 小指に巻きつけている糸のループを  
中指の平指側のこの側から引き出し、  
引き出した糸のループを小指に掛ける。

5. 薬指にも同じように、薬指の下から  
ループを引き出し、薬指の上から薬指  
に掛ける。

6. 中指、人差し指にも同じように薬指の  
下からループを引き出し、薬指の上から  
糸を掛ける。

▲教科書 259 ページ

▼教科書 250 ページ

生活の課題と実践

### 1 1日家事体験

**ステップ1 課題**  
●父も母も働いているので、毎日の家事を二人が順番で行って大変そうだ。  
●せめて休日ぐらいは、親に家庭でゆっくりしてほしいし、わたしも家事をすることによっ  
て生活の自立ができるようになりたいと思ったので、わたしが1日家事を行うことにした。

**ステップ2 計画**  
●1日家事を行う日を決める。  
●いつも家事を行っている親に家事について聞き、どのような順番で行うと効率がいいか  
などを相談する。  
●特別に行うしてほしいことがあれば、家族に聞いておく。  
●1日のタイムスケジュールを決める。

時刻	7:45	8:45	9:30	10:45	11:00	11:45	12:45	13:00	14:30	16:45	18:40	18:00	20:15	20:40	21:00
朝食の用意	朝食の準備	洗濯物の干す	掃除機をかける	ゴミの出し	風呂の掃除	夕食の準備	夕食の食べつけ	夕飯の片付け	うすめのトイレ掃除	お風呂の掃除	お風呂の掃除	お風呂の掃除	お風呂の掃除	お風呂の掃除	お風呂の掃除

**ステップ4 発表**  
●発表のレポートに使う写真  
を撮ってもらう。  
●家の人の感想をレポートに  
書いてもらう。

**ステップ5 評価**  
●家族の意見を聞く。  
●クラスで発表する。  
●家事はいいに思えるようになった。  
●大切だと考えるようになった。  
●それぞれのコツやポイントを聞いて行うと、とてもわかり  
やすかった。  
●父も母も大変だったけれど、今後は家事の力をし  
ていこうと思った。

やすく学習展開ができる実践例が充実しています。

# 知っておきたい・準備しておきたい

● これからの時代を見据えて、社会に目を向けることの必要性や目を向ける内容について、個々に考えていだけでなく、複数人、グループなど集団でも討論ができます。  
 集団討論形式は、最近の高校の入学試験にも取り入れられていて、家庭分野での授業が大いに活用できるそうです。

▼教科書 54・55 ページ



## ダイバーシティ (多様性)



## インクルージョン



今、社会で求め始めたインクルージョンの視点  
 私たちの周りにはいろいろな人（高齢者・障がいのある人・子ども、外国籍の人など）が暮らしています。中学生が家庭分野の学習で地域のことを学び、学校や地域に目を向けていききっかけや、誰もがかけがえない人であることに気づける学習のヒントがあります。

「考えてみよう」、「話し合ってみよう」  
 が充実しています。  
 教科書 54, 136, 164, 206 ページ



男女共同参画社会に向けて現状を把握し、自分の考えを伝えたり、人の考えを聞く学習のための資料が充実しています。

▼教科書 18・19 ページ

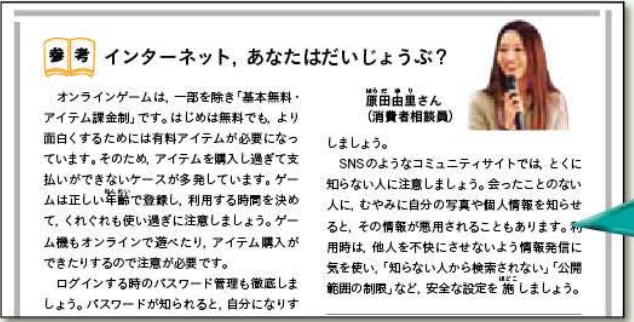


▼教科書 17 ページ



ダイバーシティ（多様性）とは、直訳すると、「幅広く性質の異なるものが存在すること」「相違点」です。互いのちがいを尊重し、受け入れて、多様性の中にもその良さを認め、互いに共有しあう社会をめざせるように、「世代を超えた人びとと交流」していく例を示しています。生活の基礎・基本を大切に、それぞれの考えを深め、互いの価値への理解から未来が広がります。

▼教科書 227 ページ



インターネットなどの情報への対応や消費の考え方について考える学習にも対応しています。わかりやすく身近な事例を通して中学生が自分のこととしてトラブルへの対応を考えられます。





●グローバル化していく社会に対応していく力を育むために、生活の視点で、地域・社会から世界へと視野を広げるように事例を豊富に取り入れています。また、世界を知ることができるような内容も多くなっています。

教科書 55 ページ

## 小麦粉を使った各地の郷土料理

日本で栽培した小麦からほうとうがよつくられていましたが、そのほかにも多くの地方で小麦粉を利用した郷土料理があります。小麦粉を使った郷土料理をつくってみよう。



▲教科書 131 ページ

## 日本を知る

### 自然や伝統文化との共存

～京都在住イギリス人、ヘニシアさんは語る～

19歳のころ、生まれ育ったイギリスを離れインドを旅し1971年に来日しました。夫婦で「理想の家」を求め、100件近い物件を見て、現在の京都の郊外にある古民家に行きつきました。華やかな部分を修復し、窓に少しづつ、草花を植えていき、子ども時代から親しんだハーブ類と、日本の里山の野草類を調和させました。現在も四季折々にハーブを育て、衣食住のあらゆる生活のシーンに活用しています。大原に引っ越してきたとき、自分のような者、しかも外国人を受け入れてくれるだろうかという不安がありました。しかし、そんな不安は裏腹に、近所の方々はこの土地の暮らしがわからない私たちに親切にしてくれました。今も日本

古来の植物の使い方を教えてくれる高齢者や、新しく移り住みスローライフを実践する若者たちに囲まれながら、わたしは自然を守るためにできることを一つひとつ工夫しながら、充実した日々を過ごしています。ヘニシア(スティーヴン・ヘニシア)さんは京都で茶室経営者も開いたハブ研究者として執筆活動もしています。

### 日本の伝統的な民家

ふすまや障子などの引き違い戸を開けると風が通り抜けやす。深い軒や庇が太陽高度の高い夏には日射をさえぎり、庭の植物は葉が茂って地面からの蒸気返しを助ぎ、さらに植物を通る風によって冷風効果をもたらします。日本の伝統的な住宅は、環境に大きな負荷を与えずに夏を快適に過ごすことができる「環境共生住宅」といえます。

### 地域景観

わたしたちの住まいの一つひとつが、地域の大切な景観を構成しています。日本各地には、人がつくった美しい風景があります。それぞれの地域において、昔から多くの人たちによって大切に守られてきました。景観の美しさは、それを維持していくこととする人びとの努力によって保たれます。

▲教科書 165 ページ

## 世界を知る

### 食料生産と輸送

エネルギーの消費は、環境を悪化させる原因である二酸化炭素の排出につながります。食料輸送に伴う環境への影響を示すフードマイレージ(輸送量(t)×輸送距離(km))、生産に使われる水の量を示すバーチャル・ウォーター\*という指標を用いて環境に配慮した食生活が考えられ始めています。調理中に省エネルギーに心がけたり、食べ残しを減らしたりするだけでなく、地域の旬の食材を用いれば(地産地消\*\*)、消費するエネルギーを減らすことができます。

輸送元と輸送先	輸送距離(km)	CO <sub>2</sub> 排出量
日本	約20,150	7,093
フランス	約20,150	6,637
アメリカ	約20,150	1,738
アメリカ	約20,150	1,051

61図 大豆の輸送と輸入大豆使用のとうふ  
1丁あたりの輸送によるCO<sub>2</sub>排出量(ふくしま豆の会調べページ)

62図 各国のフードマイレージ(人口1人あたりの比較)  
(中田隆弘「食料水資源研究」第5号2003年)

▲教科書 137 ページ

### 洋室

- 寝室にはベッド、食事室にはテーブルといすなど、部屋の使用目的に合わせて家具が必要である。
- 立ったり座ったりしやすく、姿勢が楽である。
- 部屋の転用がきかず、部屋数が必要である。

### 和室

- 家具は少なくすむ。
- 長い時間の正座やあぐらなどは、足腰に負担がかかることがある。
- 部屋を時や場合に応じて様々な目的に使える。
- たみ子の取っ掛けや弾力性が素足での生活に合う。
- たたみ干しや障子のほりかえなど維持管理が必要となる。

▲教科書 153 ページ

### シェアハウス

シェアハウスとは、ひとつの世界を複数人で共有することをいいます。日本ではまだ一般的ではありませんが、欧米などでは高齢者、若者、外国人など多様な人々が集まり、生活の面で助けあっている事例があります。また、学生生活の中で交流が行われることから、ワーキング・ホリデーと重なる例もみられます。

▲教科書 209 ページ

## 伝統文化

### 2 受け継がれる食文化

#### 【話し合ってみよう】

自分の住んでいる地域で食べられている行事食をあげてみよう。そのいれを地域の人に聞いてみよう。

学習の目標  
●日本の行事食について知り、行事食を生活に生かすことができる。

お祝いの巻きずしを親えてもらいました

●行事食 正月の雑煮やお餅料理、大みそかの年越しそばなどのように、生活の節目の行事に用いる特別な食事を行事食といえます。行事食は、地域や季節の食材を工夫した料理が多く、伝統として長く受け継がれています。近ごろは調理済み食品などを利用することが多くなっていますが、古くから伝承された行事食を見直し、生活の中に取り入れてみましょう。

#### 参考 正月の行事食一おせちと雑煮

おせち料理は、おめでたい食材を盛りつけた料理です。雑煮は、お粥に餅や野菜を煮込んだ料理です。

おせち料理の由来は、おめでたい食材を盛りつけた料理です。雑煮は、お粥に餅や野菜を煮込んだ料理です。

▲教科書 134・135 ページ

### 和食 日本人の伝統的な食文化

2013年12月4日、ユネスコの無形文化遺産として「和食 日本人の伝統的な食文化」が登録されました。長い歴史の中で、日本の風土に育まれ、文化としてはぐくまれてきた和食を受け継いでいくために、わたしたちには何が出来るでしょうか。

自然の恵みや季節の移り変わりを表現 栄養バランスに優れた健康的な食生活 多様な新鮮な食材とその持ち味の尊重 正月などの年中行事との関係がかわり

和食を守り、伝えていく

和食を無形文化遺産にしたいと思ったのは、「健康」とあるように、このままほっておかれたら和食がなくなってしまうという不安があったからです。出張先で学校に行くと、子どもたちの料理はハンバーグ、カレー、スパゲッティと洋食ばかりあります。和食ってどんなもん？肉じゃがって何？肉じゃがも家でもあんまり食べないから、家でも食べない方がいいかな？と、和食を食べてみることにしました。

私は、和食が好きな理由は、正月に健康を祈るように、このままほっておかれたら和食がなくなってしまうという不安があったからです。出張先で学校に行くと、子どもたちの料理はハンバーグ、カレー、スパゲッティと洋食ばかりあります。和食ってどんなもん？肉じゃがって何？肉じゃがも家でもあんまり食べないから、家でも食べない方がいいかな？と、和食を食べてみることにしました。

▲教科書 271～273 ページ

## グローバル化

▼教科書 138, 139 ページ

教科書 58 ページ





●多様な職業の人から、中学生にいただいたメッセージがあります。それぞれの職業を通してのメッセージは、これからの進路や職業を考えるヒントになります。



マララ・ユスフザイさん  
(ノーベル平和賞受賞者)



辻井伸行さん  
(ピアニスト)



森 健さん  
(ジャーナリスト)



宮崎祥希さん  
(保育士)



渡辺徹さん  
(イクメンコンテスト入賞者)

**A**

家族・家庭と  
子どもの成長

**B**

食生活と  
自立

**C**

衣生活・  
住生活と  
自立

**D**

身近な  
消費生活  
と環境



伊東豊雄さん  
(建築家)



久住有生さん  
(左官職人)



小林彩さん  
(ヘアメイクアーティスト)



吉田謙一さん  
(スタイリスト)



近藤麻里恵さん  
(片づけコンサルタント)



中村展子さん  
(ファッションデザイナー)



芋生玲子さん  
(パティシエ)



福岡伸一さん  
(生物学者)



野口聡一さん  
(宇宙飛行士)



坂本廣子さん  
(食育研究家)



村田吉弘さん  
(料亭菊乃井主人)



長谷川義光さん  
(農業従事者)



原田由里さん  
(消費者相談員)



中村亜梨伽さん  
(商品試験員)

この仕事の大切  
さを実感してい  
ます。



未来に向かう中  
学生のためにつ  
くりました。



大野靖之さん  
(シンガーソングライター)

## 未来の地図

— 僕らの旅は今始まったばかり

白いこのキャンパスのような 心の画用紙に  
赤や青や黄色で描いた未来の地図  
12色の絵の具では足りないほどの夢  
そうさ僕だけの色を作り出せばいい

僕らの旅は今始まったばかりだ  
心のまま進もう

どこまでも どこまでも  
どこまでも歩いて行けるよ  
この世界でただ一つの未完成の地図広げて  
悲しいことも 苦しいことも  
何もかもに意味があるのなら  
描き続けるよ 未来の地図

時の流れは僕らを大人にするけど  
二度と戻れない 今を共に生きてる

「やりたい事」と「やるべき事」の狭間に  
いつも心揺らして

いつまでも いつまでも  
いつまでも変わらないもの  
この世界でただ一人の  
代わりのない君だから  
友よ いつか道に迷い  
途方に暮れて立ち止まるのなら  
描き直せばいい 未来の地図

別々の道 見上げれば空は一つ  
いつも僕ら繋がってる

どこまでも どこまでも  
どこまでも歩いて行けるよ  
大切な人悲しませたり  
遠回りばかりしたけど  
どんな日々も無駄じゃないと  
君は僕に教えてくれたね  
描き続けよう 未来の地図  
信じ続けるよ 未来の地図

作詞/作曲 大野靖之

# 教科書の重さを軽減

生徒たちの負担を軽くするために

教科としての内容を充実させるために、ページ増をしています。  
しかし、教科書が重いと、生徒に負担がかかります。  
そのために、教科書の重さを軽くしました。

★平成 24 年度用（現行版教科書） ★平成 28 年度用（新教科書）



全 266 ページ



全 278 ページ

ページ数は **4.5%増**  
厚み は **8.0%減**  
重量 は **5.2%減** (当社比)

新教科書は現行版教科書に比べて、軽量化を図り、厚みも少なくしています。

# カラーユニバーサルデザインを重視

色覚のちがいによる情報格差を防ぐために

家庭分野の教科書は、誰にも見やすくするために、カラーユニバーサルデザイン (CUD) を取り入れています。CUD に配慮しているだけではなく、実際に CUD の認証機関であるカラーユニバーサルデザイン機構\* (CUDO) の検証を受けており、**CUD マーク**を取得する見込みです。

\* NPO 法人カラーユニバーサルデザイン機構とは、申請された製品や施設に対して、カラーユニバーサルデザインに関する一定の要件を満たしているかを検証し、合格したものに CUD マークの表示を認めている組織です。



CUD マークは、NPO 法人カラーユニバーサルデザイン機構により、認証された製品に表示できるマークです。この教科書は、色覚の個人差を問わず、できるだけ多くの生徒に見やすいように配慮してつくられています。CUD マーク取得見込み



# CoNETS版 デジタル教科書

## 共通の操作性をご提供

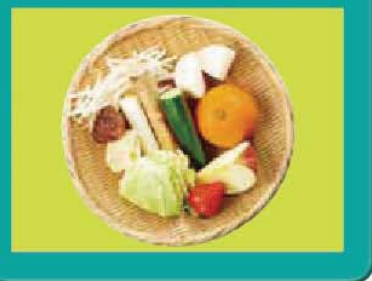
新しい「家庭分野」の教科書に準拠した、CoNETS版デジタル教科書を発売予定です。CoNETSビューアを使用したデジタル教科書同士ならば、操作性が同じであるだけでなく、他教科のデジタル教科書であっても直接参照することなども可能です。

アニメーション動画も多数あります。



先生がご準備された写真や資料データなどや、Webページへのリンクなど、設定したアイコンを貼り付けることで簡単に呼び出すこともできます。

### 画面の拡大



さまざまな基本機能が準備されています。画面の拡大・縮小、ペン・マーカー、付箋、履歴保存、独自ページの作成などがあります。

# 多種類の学習指導書と教材

## 学習指導書

学習指導書は、多種類のものを用意し、先生方のお役に立てるような内容をたくさん掲載します。ベテランの先生から、これから教科について深めていかれる先生まで、必要に応じて使用していただける指導書です。

### ● 学習指導書ラインナップ一覧(予定)

指導書の種類	掲載内容
実践編	授業の際に、そばにおいて使用できます。見開きごとに教科書の縮刷版を配置し、その周囲に、①本時の目標 ②学習の流れ ③指導のポイント ④板書例 ⑤内容解説 ⑥評価のポイント ⑦その他資料などを掲載します。
指導計画・評価編	3年間を見通した多様な指導計画、評価の例や、テスト問題について掲載します。
指導事例編	全国の先生方による多様な授業事例を、各内容ごとにご紹介するものです。多くの事例を掲載します。
内容編(4冊)	4つの内容(A家族・家庭と子どもの成長、B食生活と自立、C身近な消費生活と環境、D衣生活・住生活と自立)について1冊ずつ作成し、各内容の詳細について掲載します。学習項目ごとに、指導細案、目標と評価、参考、研究資料などを詳しく掲載します。
入門編	これから教科について深めていかれる先生をサポートさせていただくものとして、3年間を通してそのまま使用することができる指導例・授業例・資料を掲載する指導書です。「家庭分野の基礎知識」、「年間指導計画」、「全授業の展開例」、「実習例の手順」、「指導方法」などを、懇切丁寧に取り上げます。
データ集 CD-ROM	「指導計画・評価編」で掲載した指導計画や評価のデータ、テスト問題例、教科書に掲載されている実習データ、記入用紙などのデータを収録します。先生がご自身の授業内容に合わせて、データを変更していただくことが可能です。
別売	ワークシート複写編(CD-ROM付)
	授業や宿題などとして使用できるワークシートを多数収録します。付属のCD-ROMには、ワークシートのデータをWordデータとして収録します。先生がご自身の授業内容に合わせて、データを変更していただくことが可能です。

### 技・家ノート

教科書に完全準拠している学習ノートです。基本的な知識のまとめや学習の記録、課題の記録などができます。自習課題、家庭学習の課題に取り組む場合にも便利です。

### 技・家ハンドブック

教科書に準拠した資料集です。豊富な図や写真で学習を進められるように編集します。教科書には掲載しきれない資料を用いることで、授業に深みと広がりを出すことができます。

平成28年度用 中学校「技術・家庭」



# 新教科書の観点別評価一覧

## 家庭分野

A・B・C・Dは、学習指導要領のA 家族・家庭と子どもの成長など家庭分野のそれぞれの「内容」を示しています。

観点	評価	観点	評価
学習指導要領との関連	<ul style="list-style-type: none"> <li>内容は、学習指導要領の「教科・分野の目標及び内容」「指導計画の作成と内容の取扱い」に準拠し、必要かつ十分な内容がよく整理して取り上げられており、極めて適切である。</li> <li>実践的・体験的な学習活動を通して、生活の自立への意欲を引き出し、自ら問題を見出し、課題を設定して解決を図る力を身につけることができるように、よく工夫されている。</li> <li>内容A・B・Cの「生活の課題と実践」は、生徒の興味・関心を引く豊富な題材が、巻末にまとめて提示されており、課題設定のヒントとして学習・指導を進めるうえできわめて適切である。</li> </ul>	発展的な学習内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>発展マークを付して、生徒の興味・関心に応えられる新しい話題や今日的課題、事例を適切に配置している (p.56～58,70・71,99,126・127,140,208～210,244)。</li> </ul>
内容の範囲・程度・系統性	<ul style="list-style-type: none"> <li>生徒の生活経験や小学校での学習をふり返り、中学生期の発達段階や授業時数などを十分に考慮して範囲や程度が定められており、内容の系統性もきわめて適切である。</li> <li>内容の範囲は、学習指導要領に適合して、生徒の生活経験に十分に配慮してあり、授業時数などの学校事情や生徒の実態にも弾力的に対応できるように工夫されている。</li> <li>内容の程度は、本文・課題・図表・写真など、いずれも生徒の心身の発達段階によく適合して大変よい。</li> <li>内容の系統性は、各題材とも、基礎的・基本的内容の習得から応用・発展的な内容の学習へと、系統的に展開されており、極めて適切である。</li> </ul>	「食育」への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>食生活を総合的に捉える本教科の特質を生かして、健全な食生活を実現するための基礎が培われるように、多面的かつ充実して取り扱われている (p.63,66・67,72～81)。</li> </ul>
内容の選択・取扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>各題材とも、学習指導要領に示されている内容及びその取扱いに照らして、内容の選択・取扱いは適切である。</li> <li>実習題材は、基本となる実習例から、参考・応用的なものまで、男女生徒のいずれもが関心と意欲をもって取り組める多様な例があり、適切である。</li> <li>本文の内容は、特定の事項・事象・分野に偏ることなく、全体として調和がとれている。</li> <li>「持続可能な社会」を人と環境の視点から捉えたり、自立と共生に向かって、人権尊重や男女平等、ノーマライゼーションなど、国際社会に生きる日本人としての自覚や豊かな感性を育成できるような配慮をした内容の選択及び取扱いがなされている。</li> </ul>	循環型社会・持続可能な社会、消費者教育・環境教育への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>題材としての内容Dの扱いだけでなく、A～Cの個々の学習場面でも生活と関連づけて取り上げて、実践的態度が身につくように配慮されている。(p.6,7,54・55,136・137,164・165,206・207,234-244)</li> </ul>
内容の組織・配列・分量	<ul style="list-style-type: none"> <li>全体として系統的・発展的に組織されており、その分量や配分は、授業時数や多様な指導計画などに適応できるように、よく考慮してまとめられている。</li> <li>各題材とも、「導入」→「基礎学習」→「展開」→「まとめ・評価」の順に、系統的・発展的に組織してある。</li> </ul>	人権尊重・男女平等、ノーマライゼーション、高齢社会等共生社会への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>本文記述や課題の設定、写真やイラストなどは、男女のちがいや子どもから高齢者までの世代のちがいが、及び生活文化のちがいを越えて、また、障がいのあるなしにかかわらず全ての人の人権を尊重することを前提として表記・表現されており、極めて適切なものとなっている (p.4・5・6・7,17・18,54～58,157,234)。</li> </ul>
		地域性や伝統文化への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>内容A～Dの各所で、地域とのかかわりや、連続として受け継がれてきた伝統文化について充実して取り扱われている (p.4・5,12・13,16,18・19,36,54・55,57,83,99,128,130～135,149,153,165,172・173,201,243,251,258,271～iv)。</li> </ul>
		「言語活動」への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>話し合い等の課題、調査、観察、考察、発表などの学習活動が随所に設定され、思考・判断・表現力などを育む十分な配慮がされている。特に見開き4頁分、「言語活動の充実のために」(p.260～263)が設定され、具体的に示されていて大変わかりやすい。(p.18,26,34,36,48,50,54,62,92,130,136,152,154,156,162,164,168,172,186,206,214,220,230,248～257)。</li> </ul>
		キャリア教育	<ul style="list-style-type: none"> <li>学習内容と関連した職業の人からのメッセージが掲載されていて、キャリア教育とも関連がはかられる。</li> </ul>
		安全・防災教育・衛生上の配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業中の事故防止や防災、衛生面について、該当が所に随時掲載されているが、さらにまとまった紙面でも取り上げられていて、細かな配慮がいき届いている。(p.19,28,38,40,43,88,89,94・95,100・101,125,155～161,163,182,192・193,195,251,256,268～270)。</li> </ul>
		科学的視点への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>各所に実験・観察、POINT、コラムなどが設定されていて科学的な目を育てる配慮が十分にされている (p.70・71,99～120,155,163,178,183,237)。</li> </ul>

主体的な学習への取り組み	<ul style="list-style-type: none"> <li>本文は、基礎的・基本的事項を習得するうえで適切な内容に精選され、学習を深める問題や研究課題などが適宜示されている。また、応用・発展的内容は、本文とは明確に区分して、「参考」「探究」「発展」などのコラム及び参考・応用実習例として提示され、多様な指導に弾力的に対応できるように工夫されていて適切である。</li> <li>各小項目は見開き単位でまとめられていて学習・指導がしやすく、極めて効果的である。</li> <li>「C 衣生活・住生活と自立」は、「住生活の自立」と「衣生活の自立」に大別されており、衣生活の項目が系統的につながっていて、生徒の思考に沿った学習が進められるようになっている。</li> </ul>	道徳の時間などとの関連	<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭分野の特質を生かして、望ましい生活習慣を身につけ、勤労の尊さや意義の理解、及び家族・家庭や地域社会の一員として自覚をもって生き方を考え、生活をよりよくしていくことにつながるように、配慮されている。(p.12,19,29,33,35,50,171)</li> </ul>
内容の正確性	<ul style="list-style-type: none"> <li>内容は次のように構成されていて、学習の見通しがつけやすく、主体的な学習がしやすいように工夫され、生徒の工夫・創造を促すようになっている。</li> <li>「家庭分野の学習をはじめよう」で、A～Dの学習を概観し (p. i～1)、自立や共生、持続可能な社会のイメージ (p.2～9) をもち、学び方・考え方を知り (p.8・9)、A～Dの各導入頁で各題材の「学習のめあて」や「学習の流れ」がわかるようになっている (p.10・11,60・61,146・147,148・149,166・167,212・213)。</li> <li>本文では、見開きの学習項目ごとに設定された導入課題で問題意識をもたせ、自ら解決しようとする態度を養うように組織されている (p.14, 16他)。</li> <li>また、中項目ごとに「ふり返り」(p.19,41,49,53,79,93,125,135,153,157,163,175,189,205,215,221,233,241) が設定され、さらに各題材の「学習のまとめ」でも「学習をふり返ろう」「生活に生かそう」(p.59,141,211,245) が設定され、自己評価及び生活への活用ができるようになっていて、大変効果的である。</li> </ul>	2学期制への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域や学校等の事情にそって多様なカリキュラム編成ができるように構成され、2学期制への対応も十分にできるように配慮されている。</li> </ul>
小学校との系統性	<ul style="list-style-type: none"> <li>各題材とも、基礎的・基本的な内容が習得できるように、本文や図表は要点をおさえて丁寧に記述されており、極めて効果的である。</li> </ul>	口絵・折り込み	<ul style="list-style-type: none"> <li>口絵は、3年間の「家庭分野を見通す」ためのガイダンスとして活用できるように工夫されていて、大変効果的である。また、折込み頁も視覚的に工夫されていて、学習の理解が深まりやすくなっている。</li> </ul>
基礎的・基本的事項の扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>「C 衣生活・住生活と自立」は、「住生活の自立」と「衣生活の自立」に大別されており、衣生活の項目が系統的につながっていて、生徒の思考に沿った学習が進められるようになっている。</li> </ul>	とびら	<ul style="list-style-type: none"> <li>A・B・C・Dの各見開きとびらは、写真で示されているだけでなく、学習の目標と学習の流れが分かるように構成され、学習への意欲づけが図られるように工夫されている。</li> </ul>
ガイダンス的な内容の扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>本文・図表・写真は、いずれも正確に記述されていて、用字用語・記号などの表記も適切である。</li> </ul>	図表・イラスト・写真	<ul style="list-style-type: none"> <li>図表やイラスト・写真は、課題解決のための手がかりとして、また本文内容の理解を助ける資料として、表現・分量・大きさなど極めて適切である。特に実物大写真はインパクトがあって、学習の意欲づけを図るのに効果的である (p.22・23,30・31,75-77,104～129,184～189)。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>写真は図表は大変わかりやすく、実物大食品の写真 (p.75～77) や、生徒の目線で撮影された調理実習の手順写真 (p.104～109,112～117,120～123) など、理解を促すための工夫がよくなされている。</li> </ul>	マーク・キャラクター	<ul style="list-style-type: none"> <li>マークや親近感をもてるキャラクターは、生徒が関心・意欲をもって主体的に楽しく学習を進めるのに極めて効果的である。(マーク) 注意を促したりポイントを示したりする場合は、各種マークが使用されていて、内容がイメージしやすく、効果的である (p.9ほか) (キャラクター) p. i, ii, 3, 4, 7, 14, 25, 29, 32, 37, 41, 47, 48, 50～52, 66, 68, 78, 83, 87, 89, 90, 125, 140, 157, 160, 162, 168, 171, 182, 184, 186, 190, 215, 218, 220, 237, 241, 243, 248, v, vi, p. 1, 16, 33, 38, 59, 69, 84, 86, 95, 97, 99, 103, 105他多数</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>小学校家庭との体系化を図り、3年間の学習の見通しをもって学習できるように工夫され、該当頁が視覚的にわかるように頁上部に色帯で示してある (p. i～13)。</li> </ul>	レイアウト	<ul style="list-style-type: none"> <li>見開きを有効に活用し、本文と参考などの資料との区分も明確で、調理実習などでは大きな盛りつけ写真や手順・ポイントがわかりやすくレイアウトされていて適切である。</li> </ul>
		爪見出し	<ul style="list-style-type: none"> <li>奇数頁の右上には、A・B・C・Dごとに各内容を特徴づけるマークが付されていて、頁を開きやすく、今どこを学習しているのかが常に分かるように、よく工夫されている。</li> </ul>
		表紙	<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭分野の学習内容を示唆する内容が楽しい写真で表現されており、色彩もカラフルで、生徒の関心・意欲を喚起するのにふさわしい表紙になっている。裏表紙は各地の伝統野菜が掲載されていて地域に目を向けることができる。</li> </ul>
		印刷	<ul style="list-style-type: none"> <li>全頁カラー印刷で美しく、印刷インキは環境に配慮したものが採用されていて、極めて適切である。また、カラーバリアフリー (色覚特性) にも配慮されている。</li> </ul>
		用紙	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境・資源に配慮した用紙を採用し、その紙質は、写真や色彩の再現性が高く、薄くて丈夫なものが採用されていて、頁数の割合に軽く、持ち運びについて生徒の負担を軽減するように配慮されている。</li> </ul>
		製本	<ul style="list-style-type: none"> <li>製本は堅牢な針金とじて、長期の使用に耐えるものとなっている。</li> </ul>
総括	<ul style="list-style-type: none"> <li>学習の進め方が、「人とものかかわりながら学ぼう」(p.8・9)として示されていて、見通しをもって学習に臨むことができる。</li> <li>全体として、内容の範囲・程度・選択・扱いは適切で、組織・分量や内容の取扱い、表記・表現などで、細かな工夫がみられる。</li> <li>各題材は、「導入」→「基礎学習」→「展開」→「まとめ・評価」の順で構成され、各段階とも生徒の興味・関心・意欲を高めながら、問題解決的な学習が無理なく展開でき、系統的な学習が進められるように工夫されている。これらの工夫によって、主体的に学ぶ力、創意工夫する力を養い、家庭生活や社会生活で応用・実践していく基礎的・基本的な知識と技能が習得できるように配慮されていて、極めて適切である。</li> <li>ガイダンスや発展的な学習内容、食育や安全・防災教育、環境・消費者教育、及び言語活動、科学的視点、地域性や伝統文化、人権尊重・男女平等・ノーマライゼーション・高齢社会への対応、小学校との系統性など、個々の学習内容と関連づけて随所で取り上げてあり、実践的で極めて適切である。</li> <li>爪見出しやデザイン・レイアウト、印刷・製本などにも細かな配慮がされていて、大変効果的である。</li> </ul>		



各地域の伝統野菜 (119ページ参照)

野菜の名前が  
わかる？



**開隆堂出版株式会社**

<http://www.kairyudo.co.jp>

- 本 社 〒113-8608 東京都文京区向丘1-13-1 TEL. 03-5684-6111
- 北海道支社 〒060-0061 札幌市中央区南一条西6丁目11番地 札幌北辰ビル8階 TEL. 011-231-0403
- 東北支社 〒983-0043 仙台市宮城野区萩野町1-11-1 萩野町Mビル2階 TEL. 022-782-8511
- 名古屋支社 〒464-0802 名古屋市千種区星が丘元町14-4 星ヶ丘プラザビル6階 TEL. 052-789-1741
- 大阪支社 〒550-0013 大阪市西区新町2-10-16 TEL. 06-6531-5782
- 九州支社 〒810-0075 福岡市中央区港2-1-5 FYCビル3階 TEL. 092-733-0174