

point 4

誰もが 使いやすい

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。家庭分野の学習では地域の内容でこれらのことを学ぶため、教科書のつくり方についても、誰もが使いやすいことをいっそう意識しています。

その特徴は

- 1 ユニバーサルデザインに基づいた設計
- 2 安全・防災への配慮
- 3 あらゆるニーズにこたえる指導書・教材

読みやすく、
使いやすい
教科書がよいな



特徴 1

ユニバーサルデザインに基づいた設計

図版はより大きく、見やすくし、文字も読みやすくする一方で、特別支援教育の視点を取り入れ、支援の必要な子どもたちが学習上の負担を感じることなく学べるように配慮しています。誰にでも使いやすく、共に学べるユニバーサルデザインの教科書です。

大判化

新しい教科書では、教科としての内容を充実させるために、紙面のサイズを広げ、ページ数を増やしています。



子どもたちに概量を知らせたい1日に必要な食品は、全て実物大の写真で掲載しています。

重さにも配慮

必要な内容を入れながら負担を少しでも減らせるよう、新開発した用紙を使うことで、1ページあたりの重量(AB判とした場合、「冊子の重量÷ページ数」で算出)で、従来の約97%におさえました。

現行教科書：新教科書
= 1 : 0.969
(約97%)

横流れの手順

実習や製作などの手順は大きく、すべて横流れのデザインで統一しています。



手順の写真は、実習する生徒の目線から見たアングルを掲載しているので、実際の調理がイメージしやすいです。

ユニバーサルデザインのポイント

ユニバーサルデザインとは、「ユニバーサル」=「普遍的な、全体の」という言葉が示しているように、「すべての人のためのデザイン」を意味し、年齢や障がいの有無、体格、性別、国籍などにかかわらず、できるだけ多くの人にわかりやすく、最初からできるだけ多くの人が利用可能であるようにデザインすることをいいます。特別な観点で配慮することは、誰にとっても使いやすくなることにつながるため、様々な観点から検討し、教科書を制作しています。

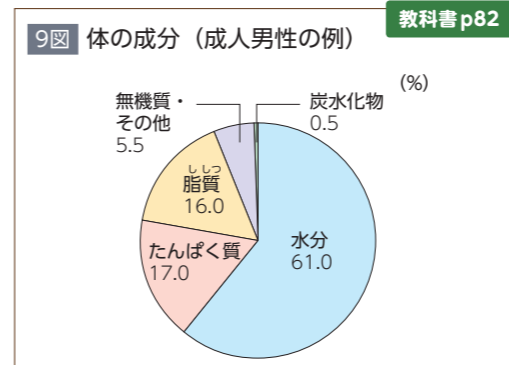
この他にも、拡大教科書やデジタル教科書の機能で、使いやすさの幅を広げています。



point 4
誰もが使いやすい

カラーバリアフリー

カラーバリアフリーに配慮し、できるだけ多くの人に見分けやすい配色を選び、色を見分けにくい人にも情報が伝わるようにしています。色設計については、財団法人日本色彩研究所の監修を受けています。



グラフや表は見分けやすい6色を用いているほか、境界に線を入れています。

読みやすい文章

文章の意味がつかみやすいように、1つの単語が行をまたがないように調整しています。特別支援の観点から、東京家政大学の半澤嘉博教授、明星大学の明官茂教授に監修をいただいております。

捨てるなんてもったいない 教科書p152
農林水産省の試算によれば、わたしたちは、毎日一人当たりご飯茶碗1ばい分(約136g)の食品を捨てている換算になります。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646万tになり、世界の飢餓に苦しむ人びとに向けた食糧援助量(約320万t)を上回ります(46図)。また、購入の見通し以上の食品が生産されることも食品ロスの一因です。

外国籍の子どもたちへの対応

近年増加している、外国籍の子どもたちへの授業のサポートとして、その留意点や、授業中に掲示するための資料などを、指導書に収録します。対象言語：英語、中国語、韓国語、ポルトガル語、スペイン語、タガログ語、ベトナム語
外国語の子どもたちへの配慮に関する内容については、明海大学の木山三佳教授に監修していただいております。

教科書の中や家庭科においてよく使用される日本語の単語(道具、用具、材料など)について、絵とひらがなを併記したA4サイズのカードのデータも指導書に収録します。



日本語	英語	タガログ語
しょうが焼き	Grilled pork with ginger	Karne ng baboy na niluto sa luya
◆肉の調理上の性質がわかる。 ◆肉を焼くことができる。 ◆しょうがのはたらきがわかる。	◆Understand the cooking properties of meat. ◆To be able to grill meat. ◆To understand how ginger works.	◆Malaman ang mga katangian ng pagluluto ng karne. ◆Matutuhan ang pag-ihaw ng karne. ◆Maintindihan kung ano ang mga nagagawa ng luya.

家庭科をはじめて学ぶ外国籍の子どもたちに向けて、7カ国語に翻訳した平易な文章で、家庭科を学ぶ意味や各題材で学ぶ内容について記載しています。



フォント

本文は見やすく読み間違えにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

安全・防災への配慮

調理や製作など、実習では作業を安全に衛生的に進めることが必須なことから、注意喚起の記述が充実しています。また、実習時以外にも、安全や防災に関して普段の生活から気をつけておきたいことなど、教科書全体を通して随所に触れています。

安全教育

作業の安全

生活の安全

「ふれ合い体験」や「調理実習」、「布を用いた物の製作」の時の事故防止や安全・衛生について注意を喚起しているほか、「安全・安心な生活」とはどのようなことなのか、考えられる内容も取り入れています。

教科書 p111

包丁を使うときの注意

包丁の先を人に向けない。実習台の端におかない。

包丁の持ち方
柄をしっかり握る。人さし指をみねにそわせて持つてもよい。

材料のおさえ方
ま刀
左利き

教科書 p111

先達が教えてくれた安全に関すること

幼児ってすぐ動くので長い髪の毛をまとめた方が邪魔にならないよ。

長い爪でケガをさせてはいけないと思って短くしていったよ。

激しく動くこともあるので、動きやすい服装や靴がいいよ。

教科書 p44

教科書 p246

くならない悪質商法

消費者に十分に考える時間を与えなかったり、プレッシャーを心理的に与えたり、冷静な判断ができないようにして契約させる悪質な売りを悪質商法といいます。近年ではインターネットやキャッシュレス化を悪用した商法も出現しています。悪質商法のさまざまな手口や特徴（12p.）を知り、少しでも「おかしいと思ったら、親などの身近な人に相談しよう」

教科書 p104

水の安全と魚

1950年代頃、熊本県水俣市（旧水俣町）の住民に、歩行困難、視覚・聴覚障がいなどの症状が現れ始めました。その原因は、工場排水中のメチル水銀が魚を通じて体内に蓄積したことであったことがわかり、水俣病と呼ばれました。環境汚染の食物連鎖で起きた病気といわれます。胎児性水俣病患者として生まれた子どもはもうろ病を抱えています。後に、水質汚染防止法がつけられました。

写真は、胎児性水俣病患者の会主催のコンサートで主催者に贈られたイッロー元選手のリボンが水俣市に寄贈されたときのもの。

安全に気をつける場面では「安全マーク」をつけています。

食物アレルギー

命にかかわる食物アレルギーへの注意は特に充実しています。アレルギー物質を示しているの、調理実習の代替の材料も考えることができます。指導書でも明記します。

調理実習での記述

教科書 p124

煮魚

実習例 5 調理時間 約35分

★魚の調理上の性質がわかる。
★魚を煮ることができる。
★しょうがのはたらきがわかる。

主な用具
活なべ
落としぶた
(なべより小さいもの)
クッキングペーパー
アルミホイルなどでもよい
菜ばし

材料と分量(1人分)
アレルギー物質(27品目)を含む食材
魚 60g(112p)
(他に、かたし、いわしなど)
醤油 大さじ1 15mL(大1)
酒 大さじ1 15mL(大1)
みりん 大さじ1 15mL(大1)
しょうが 3g(薄切り)
なべ 40g(5cm幅)
※かたし、いわしなどを使う場合、
醤油(しょうが)10mL、水30mL、酒
5mL、砂糖小さじ1で煮て食べます。

本文での記述

食物アレルギー物質を含む食品

摂取した食物が原因で、湿疹、下痢、咳などの症状が引き起こされる現象を食物アレルギーといい、この症状がでる人が増えています。呼吸困難など急性の症状をアナフィラキシーといい急激に悪化し、死に至ることがあります。食物アレルギーは好き嫌いとはちがいます。人によって食べられないものもあることを理解し、特に加工食品は必ず表示を確かめて買うようにします(2表)。

アレルギー物質を含む食品については、黄色いマークで示しています。

常に安全を心がけて

家庭分野は「命と生活を守る教科」として、安心・安全な生活が保たれることの大切さの理解を深め、未来の社会における安全な生活のあり方を探ることをめざしています。教科書の安全や防災に関する記述から、生活の中で命やけがかかわる危険や健康を損なう危険などを想定し、どうすれば安全な生活が守れるか、考え、発表し合い、問題解決型の学習を行うことができます。

QRコンテンツや紙面にある専門家のアドバイスなども活用できます。



point 4 誰もが使いやすい

衛生にも細心の注意

調理実習では、安全と合わせて、衛生面の注意が必須です。それぞれ特に注意するところには衛生マークをつけて、注意を促しています。



教科書 p113

調理の衛生と安全

食中毒の原因になる細菌(カンピロバクター、O157など)やウイルスなどが食品につき、それが繁殖することで起こります。最初から食品についていることもありますが、調理する人からうつることもあります。気温、湿度が高い時期は、細菌も増殖しやすく、食品の劣化も速いため食中毒が起こりやすくなります。冬の寒い時期でも、強い感染力を持ったノロウイルスなどにより食中毒は起こります。食中毒の防止には細菌やウイルスなどを「つけない」「冷蔵などで「腐やさない」そして加熱などで「やっつける」ことが大切です。

食中毒予防の三原則

つけない 腐やさない やっつける

食物アレルギーの場合

注意する食材	代替食材
鶏がアレルギーの場合	
マヨネーズ	アレルギーフリーマヨネーズ
アイロン・コンソメ	アレルギーフリーアイロン・コンソメ
ハム・ソーセージ	アレルギーフリーハム・ソーセージ
牛乳・乳製品がアレルギーの場合	
生乳、アイス、ヨーグルト	ココアミルクなど
バター、マーガリン	アレルギーフリーマーガリン
ハム・ソーセージ	アレルギーフリーハム・ソーセージ
小麦がアレルギーの場合	
小麦、大麦、ライ麦	雑穀粉、かたし粉、米粉など
しょうが、乾燥、まみそ	乾燥しょうが、乾燥みそなど
ハチミツ、しょうがの皮	アレルギーフリーハチミツ、ライスベーパー

災害への備え

災害時の具体的な対応を促す「防災マーク」を適宜つけています



防災教育

教科書 p219

2 寝る場所の安全確保

床の上に倒れたり、落ちたりしないように置く。
・衣服やスリッパなどを
用意する。

教科書 p57

24回 避難所で救援物資の配布を行う子どもたち(熊本地震)

教科書 p57

巻末資料

教科書 p293・294

日本で起きている災害

1995年 阪神・淡路大震災
2011年 東日本大震災
2016年 熊本地震
2018年 北海道胆振東部地震
2019年 北海道地震
2020年 令和2年台風第19号
2021年 令和3年台風第19号

293

命と暮らしを守る教科として、巻末には8ページにわたり、防災についての基礎知識と心構えをまとめています。

教科書 p298・299

のちと生活を守るために

防災グッズのチェックリスト

避難所での過ごし方

298

特徴 3

あらゆるニーズにこたえる 指導書・教材

新教科書を十分に活用いただくために、学習指導書、生徒用教材、デジタル教科書、WEBページなど、従来のラインナップからさらにパワーアップして、授業をサポートします。

しっかり授業の準備をしたい

学習指導書

学習指導書は、多種類のものを用意し、指導・授業で活用できる内容をたくさん掲載します。

教科書にぴったりの副教材を使いたい

生徒用教材

教科書準拠の教材を用いることで、授業に深みと広がりを実現できます。

授業前に確認したい

WEBシラバス

実践編に掲載された指導案（授業の流れ）は携帯端末でも確認できます。

実践編

教科書の縮刷を中心に、外周に、授業の流れや評価のポイント、板書例や参考となる資料を配置しています。

入門編

家庭分野指導の経験が少ない先生向けに、教科書の頁ごとの丁寧な指導例や基礎知識を掲載します。

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活用できます。

内容編

内容ごとに分冊して作成。指導細案、研究資料などは、授業研究を深められる際に十分活用できます。

指導事例編

全国の先生方による多様な授業事例を、各内容ごとに紹介します。

技・家ハンドブック

教科書に準拠した資料集です。豊富な図や写真など、教科書には掲載しきれない資料を取り上げることのできる学習が広がります。

指導計画・評価編

3年間を見通した多様な指導計画や、評価の例、テスト問題等を掲載します。

ワークシート・複写編

主体的に授業や宿題で活用できるワークシートを多数収録し、WORDデータも付して、加工も可能です。

デジタル掛図

大きな図で見せながら解説したいとき、作業時で掲示しておいて生徒に見せたいときなど、さまざまな用途にお使いいただけます。大判の掛図とともに、デジタルデータも同梱しています。

このようなシラバス例が携帯端末で参照できます。

WEBシラバスサンプルページ

右記のQRコードからアクセスできます。



デジタル教科書の位置づけ

令和3年度から実施される新学習指導要領を踏まえた「主体的・対話的で深い学び」の視点からの授業改善や、特別な配慮を必要とする児童生徒等の学習上の困難低減のため、学習者用デジタル教科書を制度化する「学校教育法等の一部を改正する法律」等関係法令が平成31年4月から施行されました。これにより、これまでの紙の教科書を主たる教材として使用しながら、必要に応じて学習者用デジタル教科書を併用することができることとなりました。指導者用デジタル教科書（教材）はこれに、さらに授業に役立つ動画等資料を加えたものです。

指導者用デジタル教科書は指導書と同梱されるので、指導書をご購入いただければ授業で活用できます。



point 4 誰もが使いやすい

より使いやすい

デジタル教科書

楽々操作できる読み込む時間が軽減されているため、起動もページジャンプもスピーディです。



特別支援対応

音声読み上げやリフロー表示、総ルビや画面の反転など、必要な支援に合わせた使いやすい設定になっています。

コンテンツを内包

QRコードを読み込む必要はなく、アイコンから動画他コンテンツが起動します。

操作性が向上

- 動作速度の向上（起動時間、ページめくり時間、ツールボタン表示等）
- 学習者用・指導者用のビューアを統一
- ツールボタンの配布変更など、操作のカスタマイズが可能に
- コンテンツをポップアップ表示できることで、教科書とコンテンツの同時活用が可能に

アクセシビリティ

- 音声合成による読み上げ機能
- 読み上げ箇所のハイライト機能
- 総ルビ（ふりがな）表示機能
- 表示の白黒反転機能
- リフロー機能

多様な環境に対応

- インストール方法の簡略化を実現
- Webサーバーでのオンデマンド利用、スタンドアロン利用の両方に対応
- Windows, iOS, ChromeOSに対応

指導者用はさらに充実

- 学習指導書には、指導者用デジタル教科書（教材）を同梱します。
- より丁寧な解説動画や教材プログラムなど、授業で使える効果的なコンテンツを多数取りそろえています。

総ルビ表示機能

クリック1つですべての漢字にふりがながふられます。

指導者用コンテンツ

指導者用では、シミュレーションなどさわって動かせるコンテンツや組み合わせ調理の手順動画などが加わっています。

