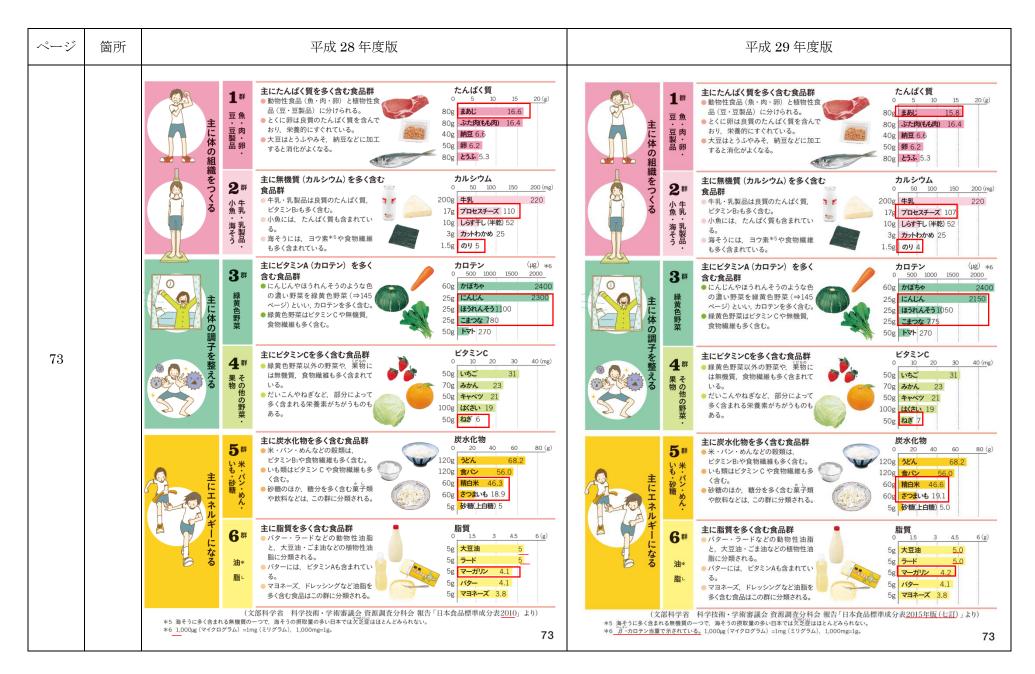
技術・家庭「家庭分野」教科書 平成 28 年度版から 29 年度版への資料更新などによる変更箇所



| ページ | 箇所 | 平成 28 年度版        | 平成 29 年度版 |
|-----|----|------------------|-----------|
| 55  | 中  | TO STREET STREET | TO A T    |
| 68  | 上  | 版水化物 0.1         | 一         |



| ページ | 箇所 | 平成 28 年度版   | 平成 29 年度版 |
|-----|----|---|-----------|
| 86  | 中  | (表称・原材料名 (重量の多元) (表称・原材料名 (重量の多元) (表称・原材料名 (重量の多いものから順に記され、加工食品には、名称・原材料名 (重量の多いものから順に記載)・内容量・消費 (賞味) 期限・保存方法・製造業者または販売業者の表示が義務づけられています。原材料には、名称・原材料名 (重量の多いものから順に記載)・内容量・消費 (賞味) 期限・保存方法・製造業者または販売業者の表示が義務づけられています。原材料には、生産食品だけでなく、食品の油出物や分解物*などがあるほか、食品添加物も使われます。食物アレルギーの原因となる原材料が使用されている場合には、使用したことを表示しなくてはなりません(⇒89ページ)。栄養成分表示(18図)や各種のマーク(⇒88, 223ページ)がつけられているものもあります。  「本(200ml) あたり エネルギー 139kcal たんぱく質 6.8g 展別 あの選係子を、わがう生物などに組み入れてつくった農作物と、それを使った加工食品のことです。身体への安全性を心配する実えもあるので、表示について基準が定められています。  「食品料料」 (表別 (別) を種間のマーク (⇒88, 223ページ)がつけられているものもあります。  「本(200ml) あたり エネルギー 139kcal たんぱく質 6.8g 展別 (食品料量 0.2g) アトリウム 8.8m (食品料量 0.2g) アトリウム 227m (食品料量 0.2g) スキル・ウルシウム 227m (食品料量 0.2g) スキル・ウルシウム 227m (食品料量 0.2g) スキル・ウル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル | (例) の     |

| ページ | 箇所 | 平成 28 年度版  |  | 平成 29 年度版       |   |
|-----|----|--|--|-----------------|---|
| 89  | 上  | 表示を見てみよう (→写真左の例)  加熱食肉製品・加熱後包装 名 称 ボンレスハム (スライス) 原材料名 豚もも肉、糖類 (乳糖・水あめ)、乳たん白*1、食塩、粗ゼラチン*2、ボークエキス*3、たん白加水分解物、酵母エキス、リン酸塩 (Na)、増粘剤 (カラギナン)、調味料 (アミノ酸等)、カゼイン Na、酸化防止剤 (ビタミンC)、サイクロデキストリン、発色剤 (亜硝酸 Na)、着色料 (カルミン酸)① (原材料の一部に大豆、乳成分を含む)②  内容量 55g 賞味期限 枠外に記載③ 保存方法 10°C以下で保存してください。④ 使用上の注意 なるべく加熱してお召し上がりください。⑤ 製造者 ○株式会社 ○・県○○市○○町○○一○ | ①食品添加物 食品に使用される添加物は、原則としてすべて表示される。 ②アレルギー物質の表示 アレルギーをもつ人の健康を守るため、特定のアレルギー物質は表示が義務づけられている。 ③賞味期限と消費期限 加工食品期限が、生の魚や肉など保存方法 具体的に表示されている。また、法律により保存の基準が決められている。 ④保存方法 具体的に表示が義務づけられている。 ⑤使用上の注意など 処理された肉や卵には加熱の必要性などが表示されているものもある。 冷凍結前の加熱の有無について表示されているものもある。 | 加工食品の表示を見てみよう ( | ()アレルギー物質の表示 アレルギーをもつ人の健康を守る ため、特定のアレルギー物質は表示 が義務づけられている。 (2)食品添加物 食品に使用される添加物は、原則 としてすべて表示される。 (3)賞味期限と消費期限 加工食品味期限が、生の食品には消費期限 が表示されている。また、法律により保存の基準が必要には、その基準に合った保存方法 具体的に表示が義務づけられている。 (5)使用上の注意など 処理された肉や卵には加熱の必要性などが表示されているものもある。 (本)検索には、凍結前の加熱の有無について表示されているものもある。 |

| ページ | 箇所 | 平成 28 年度版   | 平成 29 年度版   |
|-----|----|---|---|
|     |    | 資料 日本食品標準成分表 2010                                 | 資料 日本食品標準成分表<br>2015年版(七訂)  |
| 142 |    | ● 食品客 食品名 (%) (%) (%) (%) (%) (%) (%) (%) (%) (%) | 金融管 金品名 (中分の) ( |

| ページ | 箇所 | 平成 28 年度版 | 平成 29 年度版 |
|-----|----|-----------|-----------|
| 143 |    | 変         |           |

| ページ | 箇所 | 平成 28 年度版   | 平成 29 年度版   |
|-----|----|---|---|
| 144 |    | 大き   大き   大き   大き   大き   大き   大き   大き   | 大きの   |
|     |    | 牛肉(もも、皮下脳防なし、生) 0 220 64.4 19.8 14.2 0.6 4 4 0.9 Tr 0 Tr 0 0.09 0.21 5.8 1 (0) 0.1 中肉(ばら、脂身つき、生) 0 517 38.4 11.0 50.0 0.1 4 1.4 3 Tr 3 0 0.04 0.11 3.1 1 (0) 0.1 ひき肉(牛) 0 224 64.5 19.0 15.1 0.5 4 2.3 4 2 4 0.1 0.08 0.20 4.7 1 (0) 0.1 がた肉(中の一角のでは、皮肉(中の一角のでは、皮肉(中の一角のでは、皮肉(中の一角のでは、皮肉(中の) 183 68.1 20.5 10.2 0.2 4 0.3 6 0 6 0.1 0.69 0.15 7.3 1 (0) 0.1 ひき肉(牛) 0 221 65.4 18.6 15.1 0 6 1.1 12 Tr 12 0.5 0.62 0.22 5.6 2 (0) 0.1 ハム(プレス) 0 118 73.3 15.4 4.5 3.9 8 1.2 Tr (0) (Tr) 0.3 0.55 0.18 3.8 43*3 (0) 2.4 ベーコン 0 405 45.0 12.9 39.1 0.3 6 0.6 6 (0) 6 0.5 0.47 0.14 3.0 35*3 (0) 2.4 ベーコン 0 405 45.0 12.9 39.1 0.3 6 0.6 6 (0) 6 0.5 0.47 0.14 3.0 35*3 (0) 2.4 ベーコン 0 405 45.0 12.9 39.1 0.3 6 0.6 6 (0) 6 0.5 0.47 0.14 3.0 35*3 (0) 2.9 いっしゃ 2.0 (0) 0.1 いっしゅ 0.0 (0.0 (0) 0.1 いっしゅ 0.0 (0.1 いっしゅ 0.0 (0 | 中海(ばら、顧身つき、生) 0 517 38.4 11.0 50.0 0.1 (0) 4 1.4 3 Tr 3 0 0.04 0.11 3.1 1 0.1 中海(もも、皮下脂肪なし、生) 0 233 63.4 20.2 15.5 0.6 (0) 4 2.7 Tr 0 Tr 0 0.09 0.21 5.9 1 0.1 ひき肉(牛) 3次肉(ロース、脂身つき、生) 0 263 60.4 19.3 19.2 0.2 (0) 4 0.3 6 0 6 0 6 0.1 0.69 0.15 7.3 1 0.1 ひき肉(ぶた) 0 183 68.1 20.5 10.2 0.2 (0) 4 0.3 6 0 6 0 6 0.1 0.69 0.15 7.3 1 0.1 ひき肉(ぶた) 0 236 64.8 17.7 17.2 0.1 (0) 6 1.0 9 0 9 0.4 0.69 0.22 5.5 1 0.1 ひき肉(ぶた) 0 118 73.3 15.4 4.5 3.9 (0) 8 12.2 Tr (0) (Tr) 0.3 0.55 0.18 3.8 43* 2.4 ベーコン 0 40.5 45.0 12.9 39.1 0.3 (0) 6 0.6 6 (0) 6 0.5 0.47 0.14 3.0 35** 2.0 ソーセージ(ウインナー) 0 321 53.0 13.2 28.5 3.0 (0) 7 0.8 Tr (0) (Tr) 0.5 0.26 0.13 6.0 1* 1.9 にちとり(も、皮つき、生) 0 204 68.5 16.6 14.2 0 (0) 5 0.6 40 — 40 0.4 0.10 0.15 4.8 3 0.2 卵類 鶏卵(全卵・生) 15 151 76.1 12.3 10.3 0.3 (0) 51 1.8 140 17 150 1.8 0.6 0.43 0.1 0 10.4 |
|     |    | 中乳(普通)         0         67 87.4         3.3         3.8         4.8         110         Tr         38         6         38         0.3         0.04         0.15         0.1         1         (0)         0.1 <b>乳類</b> バルメザンチーズ (粉チーズ)         0         475         15.4         44.0         30.8         1.9         1300         0.4         230         120         240         0.2         0.05         0.68         0.1         (0)         (0)         3.8           プロセスチーズ         0         339         45.0         22.7         26.0         1.3         630         0.3         240         230         260         Tr         0.3         0.38         0.1         0         (0)         0         2.8           アイスクリーム (普通脂肪)         0         180         63.9         3.9         8.0         23.2         140         0.1         55         30         58         0.1         0.0         0.1         0         0.3  | 本外に対している   10   10   10   10   10   10   10   1   |
|     |    | 本脂類   オリーブ油   0   921   0   0100.0   c   Tr   0   0   180   15   (0)   0   0   0   0   0   0   0   0   0  | 油脂類     オリーブ油     0 921     0 0 100.0     0 0 100.0     Tr     0 0 180     15 (0)     0 0 0 0 (0)     0 0 0 0       ごま油     0 921     0 0 100.0     0 0 10.0     0 Tr     0 Tr     0 (0)     0 0 0 0 0 0 0 0     0 0 0 0 0 0 0 0  |

| ページ | 箇所 | 平成 28 年度版                                 | 平成 29 年度版 |
|-----|----|---|-----------|
| 145 |    | 大田   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日 | 東京        |

| ページ | 箇所            | 平成 28 年度版                | 平成 29 年度版  |
|-----|---------------|--------------------------|--|
| 175 | 本文<br>3<br>右中 |                          | えれの方法を示した <b>取扱い表示</b> ,<br>扱い表示   |
| 175 | 下             |                          | ではJIS (日本工業規格:繊維製品を含む工業製品の品質を一定にするために国が定めた規格)によって表示が制定されています。「取扱い<br>こついては <u>2016年12月1日より</u> ISO (国際標準化機構)の国際規格と整合性のある,新たな表示(JIS L0001)が採用され <u>ています。</u> (⇒p.179) |
| 177 | 下             | 衣服についている取扱い絵表示 衣服        | 最についている取扱い表示   |
| 178 | 学習の<br>目標     | — +4 t-/                 | <sup>あった</sup><br>扱い表示の意味を理解して、適<br><sup>せんたく</sup><br>な手入れの方法を選択できる。  |
|     | 本文<br>18      | ●取扱い <u>絵</u> 表示●<br>●取扱 | 双 い <u>表</u> 示●  |
| 179 | 2 表           | で洗濯ができる。                 |  |

| ページ | 箇所        | 平成 28 年度版  | 平成 29 年度版   |
|-----|-----------|--|---|
| 179 | 豆知識       | 取扱い <u>総</u> 表示は、これまでは家庭洗濯の方法を中心に表示していました。新しく採用される予定のJISでは、家庭洗濯と商業洗濯を含めた方法について、適用可能な最も厳しい操作方法が表示され <u>ます。</u>  | 取扱い表示は、これまでは家庭洗濯の方法を中心に表示していました。新しく採用され <u>た</u> JIS <u>(2016年12月1日以降)</u> では、家庭洗濯と商業洗濯を含めた方法について、適用可能な最も厳しい操作方法が表示され <u>ています。</u>  |
|     | 学習の<br>目標 | ●取扱い絵表示を参考にして、洗<br>濯を工夫できる。  | ● 取 扱 い <u>表</u> 示を参考にして, 洗濯<br>を工夫できる。   |
| 182 | 本文<br>8   | 取扱い <u>絵</u> 表示(⇒179ページ)   | 取扱い表示(⇒179ページ)  |
|     | 左下        | ■組成表示や取扱い <u>絵</u> 表示を確認する。  | ■組成表示や取扱い表示を確認する。   |
| 184 | 6 表       | <ul> <li>繊維 温度 かける 取扱い 温度 (°C) 総表示</li> <li>アクリル、ポ 低 80~ 120</li> <li>毛、絹、ポリ 中 140~ 160</li> <li>・・ 180~ 210</li> <li>当て布 (平織の綿) の上からかける。</li> </ul> | <ul> <li>繊維 温度 目盛 かける温度 取扱い表示</li> <li>アクリル、ポリウレタン 低 2 80~ 120°C を限度</li> <li>毛. 絹, 中 150°C を限度 2 140~ 160°C 中</li> <li>線, 麻 高 2 180~ 210°C を限度 2 10°C を限度 2 210°C を限度 2 10°C を限度 2</li></ul> |
| 189 | ふり返り<br>2 | □ 取扱い <u>絵</u> 表示を理解し,   | □ 取扱い表示を理解し,  |
| 211 | 中         | ③取扱い <u>絵</u> 表示を理解し,  | ③取扱い <u>表</u> 示を理解し,  |

| ページ | 箇所 | 平成 28 年度版   | 平成 29 年度版   |
|-----|----|---|---|
| 223 | 中  | SHF WAR THE STATE OF THE STATE | は一般の表現の表現である。   |
| 223 | 中  | NEW WOOL 100%   | WOOLMARK  |
| 223 | 中  | 消防疗認定<br>型定量等   | 河防庁並録者書号  |
| 223 | 下  | FAIRTRADE   | FAIRTRADE   |
| 242 | 中  | TA   TA   TA   TA   TA   TA   TA   TA   | 1人1日あたり<br>  排出量<br>  1,200<br>  5,000<br>  4,000<br>  4,000<br>  4,432万t   800<br>  3,000<br>  3,000   1人1日あたり排出量<br>  2,000   2,000   1,625万t   200<br>  1,625万t   200 |
| 266 | 左中 | 取扱い絵表示 175,179  | 取扱い表示 175,179   |