

# 平成23年度用・家庭科 教科書のご案内

文部科学省検定済教科書  
小学校家庭科用

9	家庭 502
開隆堂	

楽しく、学びやすい教科書で、2年間の学習を見通しながら  
生活の基礎・基本を身につけることができます。



児童の「わくわく・どきどき感」と「思いや気づき」を  
大切にして、生活に生きる確かな力を育みます。

- ① 家庭生活を支える環境
- ② 生きる力を表す「家庭の樹」
- ③ 家庭科で学ぶ内容
- ④ 学習を通して成長していく自分

**開隆堂**

【本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。】

見通しをもって学ぶ

# ストーリー性のある題材構成です

ガイダンス (5学年)

2年間の学習を見通す

題材  
パノラマ

2か年間の題材を眺望してください。

●基礎・基本から応用的内容へと、<家庭生活と家族>を軸に衣・食・住や消費・環境に関する内容が、系統性や季節等を考慮し、ストーリー性をもってスパイラルに展開されています。

●「ガイダンス」に続く「生活を見つめ、できることを増やしていこう」では、基礎・基本をしっかり身につけるために、題材を細かく構成して、学習が積み上げられるようにしています。

●「くふうして、生活に生かそう」では、5学年の基礎学習をもとに、工夫し応用しながら生活に生かしていく力を身につけられるようにして、中学校へとつなげます。



生活を見つめ、できることを増やしていこう (5学年標準)

1 見つめてみよう わたしと家族の生活

生活を見つめる

2 はじめてみよう クッキング

食・衣・住に関する実習をしながら基礎を学ぶ

3 はじめてみよう ソーイング

4 かたづけよう 身の回り

5 できるようになったかな 家庭の仕事

できるようになったことを生かして家族に協力する

6 わくわくミシン

衣・食に関する学習を深める

7 元気な毎日と食べ物

8 しょうずに使おう 物やお金

9 寒い季節を快適に

家族とのふれ合いをいっそう深める

くふうして、生活に生かそう (6学年標準)

1 くふうしよう 朝の生活

2 きれいにしよう クリーン大作戦

家庭生活や衣・食・住の生活を自ら工夫し改善する

3 暑い季節を快適に

4 生活を楽しくしよう ソーイング

5 くふうしよう 楽しい食事

衣生活・食生活を楽しくする工夫をする

6 考えよう これからの生活

生活と環境を総合的に見直し、身近な人とのつながりを深める

見通しを  
もって学ぶ

# 表紙からガイダンスが始まります

## ● 本教科書の構成

表紙とねらい

学習を始めるにあたって(表紙うら・p.1)

2年間で学

**わたしたちの家庭科**  
小学5・6

家庭科で学ぶ内容

学習を通して成長していく自分

生きる力を表す「家庭」の樹

家庭生活を支える環境

2年間で学んでさあ、家庭科を学びましょう

わたしたちは、生まれてから、家族や周囲の人たちに支えられて成長してきました。また、入学してからいろいろ学習をしてきました。5年生になって、家庭科の学習が始まります。家庭科では、毎日の生活を、よりよく快適に過ごすために、生活に役立つ大切なことを学びます。これまでに学習したことをもとにして課題をもって取り組み、生活に役立つ多くのいろいろなことができるようになります。

家族の一員として成長していくわたし

6年生

いろいろなことが出来るようになるね。

2年間で学んでさあ、家庭科を学びましょう

2年間で学ぶ 家庭

- 1 見つけてみよう わたしと家族の生活
- 2 はじめてみよう クッキング
- 3 はじめてみよう ソーイング
- 4 かたづけよう 身の回り
- 5 できるよくなったかな 家族の仕事
- 6 わくわくシン
- 7 元気な毎日と食べ物
- 8 しようずに使おう 物やお金
- 9 高い季節を快適に
- 10 家族と、ほっとタイム

課題意識を  
もって学ぶ

# 「めあて」をもって主体的に学べます

## ● 各題材の構成

「めあて」(課題)をもって学習へ

キャラクターの問いかけ(小課題)にもとづき、本文に記載のヒント

**学習のめあて**

- 生活時間を見直して、朝の時間や家族とのふれあいの時間をくふうしてみよう。
- 朝食に合うかんたんなおかずをつくることができるようになる。

▲この項は、P.62～69「くふうしよう朝の生活」の例

**考えよう**

家族と共に過ごす時間を増やすために、自分の時間の使い方をくふうしてみよう。

**調べよう**

自分の朝の生活時間の使い方を調べてみよう。

■家族と過ごす時間をつくるくふうの例

学校に行く日の夜の例

午後	6	7	8	9	10	11 (時)
勉強	夕食の用意	夕食	おどかたづけ	団らん	入浴	あすの用意
						すいみん

休日の朝の例

午前	6	7	8	9	10	11 (時)
すいみん	身じたく	朝食の用意	おどかたづけ	台所のぞき	散歩	勉強

夕食や朝食の用意を、手伝うようにし、夕食のめあては、テレビを消して家族で団らんすることにした。

朝、起きられない

食よくがない

朝食を食べないときがある

なぜだろう?

夜は何時に寝ているかな?



● はじめての家庭科の授業に、期待をふくらませる子どもたち…。はじめに表紙のイラスト内容から語りかけてください。

● 表紙を開くと家庭科へのいざない。そして2年間で学ぶことや学び方が環になって展開され、2学年間の学習が展望できます。

ぶ学習題材と学び方 (p.2・3)

自分を見つめる (p.4)

2年間のまとめと中学校への橋渡し (p.107～109)

家庭科

よりよい家庭生活

よりよい生活をめざして

1 1くふうしよう 朝の生活 (60)

2 2きれいにしよう クリーン大作戦 (70)

3 3楽しい季節を快適に (74)

4 4生活を楽しくしよう ソーイング (80)

5 5くふうしよう 楽しい食事 (84)

6 6考えよう これからの生活 (92)

成長したわたしたち  
小学校でできるようになったこと  
中学校に向けて

生活を見つめ、できることを増やしていこう

1 見つめてみよう わたしと家族の生活

わたしたちは、毎日たくさんの人たちとかがわっています。

1日の生活をふり回り、自分がどのような生活を送っているか、家族とどのようにかわり合っているかから生活をしているか、見つめてみましょう。

これからは、家族の一日として自分で行えることを増やして、家族と共に健康で楽しい家庭生活を送ることができるようになってみましょう。

学習のめあて  
● 自分と家族の生活、家族の生活のつながりについて、見つめてみよう。

考えよう  
一人で行えること、家族や地域の人たちと協力してできること、自分で行えることを見つけてみましょう。

2学年間の実践的・体験的な学習活動へ

成長したわたしたち  
小学校でできるようになったこと

わたしたちは、2年間の家庭科学習を通して、生活について学んだり、考えたりのりながら、いろいろなことができるようになりました。

今までの学習をふり回り、できるようになったことを確認してみましょう。

中学生に向けて

中学校の技術・家庭科で学びたいこと

わたしたちは、これから中学生になり、さらに、生活の自立に向けて学習を深めます。家族や地域の人びととこのからの生活のしかたについても考えていきましょう。

(p.109)

● 各題材は「学習のめあて」(目標)で始まり、「ふり返ろう・生かそう」(自己評価・実践)で終わります。

● 学習過程では課題意識をもって取り組み、学習成果を確認(自己評価)しつつ確かな力が身につけられるようになっていきます。

や例示等を参考にして学習を展開

実習・製作の自己評価

学習をふり返り、生活に生かす

やってみよう

朝食に合うおかずづくりの計画を立てよう。

話し合おう

ためてみよう

<技能チェック表>

「できたかな」いためる調理		<input checked="" type="checkbox"/>
①	いためる野菜の洗い方・切り方がわかった。	<input type="checkbox"/>
②	いつ油を入れるかが、わかった。	<input type="checkbox"/>
③	野菜を入れる順序がわかった。	<input type="checkbox"/>
④	短時間でいためることができた。	<input type="checkbox"/>
⑤	かん気をし、やけどをしないように気をつけた。	<input type="checkbox"/>
⑥	油よごれの用具・食器のあとしまつができた。	<input type="checkbox"/>

ふり返ろう

● 生かそう

自分でチェックしてみよう!

生活時間を有効に使うことの大切さがわかりましたか。

フライパンでいためた朝食のおかずを、自分でつくることができるようになりましたか。

休日などの朝食をつくってみましょう。

# 繰り返し・積み上げ学習で 確実に定着をはかります

- 基礎・基本の定着を図るためには、繰り返し学習して習熟度を高めていくことが大切です。
- 本教科書では、5学年1学期で、調理の基

礎を確実に身につけるために題材を細かく構成・配列し、スモールステップで学習を積み上げられるようにしています。(p.6～15)

2 はじめてみようクッキング

ガスこんろで  
湯をわかす

たまごをゆでる  
水からゆでる

青菜をゆでる  
ふっとうした湯でゆでる

ゆで野菜の  
サラダをつくる  
切る・ゆでる・調味する

ほかの  
調理実習へ

## 3 ゆで野菜のサラダをつくろう

### 2 ① ゆでてみよう〈たまごをゆでよう〉



### 1 クッキング はじめの一步 〈湯をわかしてみよう〉



### 2 ② ゆでてみよう〈青菜をゆでよう〉



# 基礎技能が目で見えてわかります

● 基礎的な技能を確実に習得するため、目で見えて理解しやすいように、写真やイラスト等を工夫し、先生の示範を支援できるようにしています。

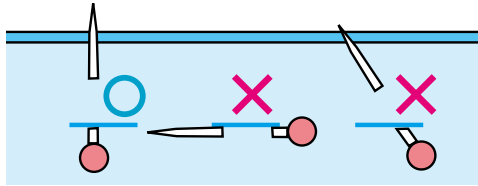
## 写真とイラストでわかりやすく

なみぬい	返しぬい	かがりぬい

◀ p.20 ~ 21 (小物づくり)

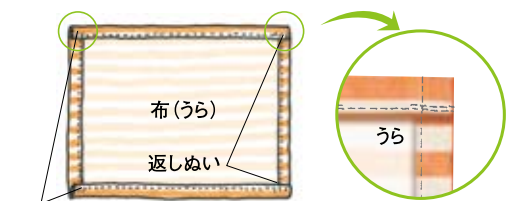
## 正しいものに○, まちがいは×マーク

■ まち針のとめ方  
しるしとしるしをあわせて、しるしに直角に、布がずれないようにとめる。



▲ p.22 (ティッシュペーパー入れの作り方)

## 児童がつまずきやすい箇所は拡大



▲ p.35 (ランチョンマットの作り方)

## マークでわかる火かげん

- ② こんろにかける。 ③ たまごを取り出し、水の中でさます。



火かげんマーク

▲ p.10 (ゆでたまごの作り方)

## 「ポイント」マークで表わす基礎技能

▼ p.14 (ゆで野菜サラダの作り方)

### ポイント1 野菜の洗い方

葉やくきを食べる野菜  
ためた水の中でふり洗いし、そのあと、流水で洗う。

細かい野菜  
ざるを使って水洗いし、よく水を切る。

根を食べる野菜  
どろやよこれをこすり落とす。

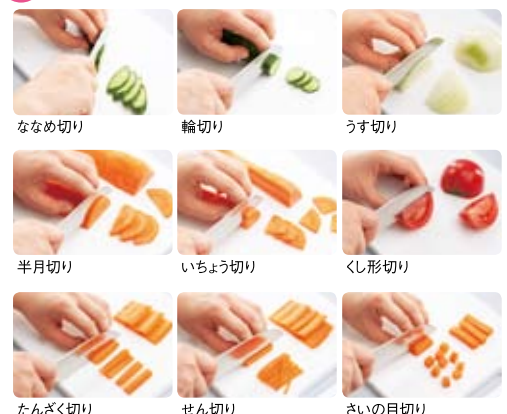
葉のつけ根のどろやよこれは、ためた水の中で落とし、水をかえて洗う。

もやし

サラダ菜

もやし

### ポイント2 野菜の切り方



# 製作手順はわかりやすく見開

## 3 はじめてみよう ソーイング

### 学習のめあて

- 針と糸を使って、かんたんな手ぬいができるようになる。
- ボタンつけができるようになる。



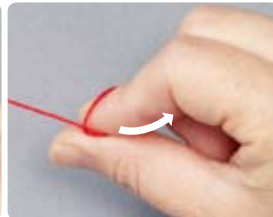
### 用具と材料



18ページさいほう用具参照

### 玉結びのしかた(ぬい始め)

- 1 糸のはしを人差し指の先に1回まく。
- 2 人差し指をずらしながら、糸をより合わせる。



### 玉どめのしかた(ぬい終わり)

- 1 ぬい終わりに針をあて親指で
- 2 針をしっかりとさえ、2・3回糸をまく。
- 3 まいたところを親指でおさえ、



本教科書は、  
「わかりやすさ」を  
大切にしました。

製作の手順図は、一つひとつの手順が児童の視線の流れと思考の流れに沿うように考慮し、見開きページで横に流れています。ほかの製作手順図もすべて横に流れています。

# きで横に流れています



## 1 針と糸にチャレンジ

わたしたちは、<sup>ぬの</sup>布でつくった衣服や日用品を利用して生活しています。布は針と糸を使ってぬい合わせることによっていろいろな物の形になります。小物づくりを楽しみながら、針と糸の使い方を学び、ボタンつけなどができるようになります。

### ① 玉結び・玉どめをしよう

布をぬうときは、糸がぬけないようにぬい始めに**玉結び**をし、ぬい目がほどけないようにぬい終わりに**玉どめ**をします。

#### ■ 針に糸を通す



糸の長さは50～60cm  
ぐらいにする。  
机のはばやうでの  
長さをめやすにする。

糸をななめに切ると通しやすい。

③ より合わせたところを中指でおさえ、糸を引く。



【作品例】

針を引きぬく。

④ 糸はしを少し残して切る。



【作品例】



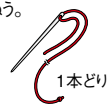
#### 針を使うときの注意

- 使う前と使ったあとに針の本数を確認する。
- 針を手からはなすときは、針さしにさす。
- 折れた針は、必ず全部折れ針入れに入れる。
- 針の先を人に向けない。

#### 1本どり



糸がぬけないように、2本の糸を小指と薬指でおさえぬう。



#### 2本どり



2本の糸をいっしょに玉結びすると2本どりになる。

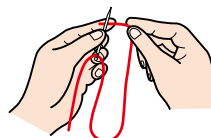


#### 作業の安全を強調

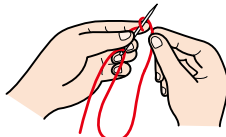
製作実習の安全面のポイントをマークを使って示しています。

#### 玉結びのつくり方(別の方法)

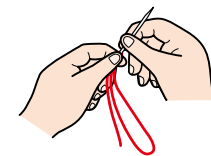
① 糸はしの上に針をのせる。



② 針に糸を2回くらいまく。



③ まいたところをおさえ、右手で針を引きぬく。



ひととメモ ソーイングは「さいほう」または「ぬう」ことで、英語では sewing と書きます。

このページは、教科書を約80%に縮小しています。



# 調理手順はわかりやすく見開



## ② みそしるをつくってみよう

みそしるは、だしじるで実を煮て、みそで味をつけた、しる物です。中に入れる実の組み合わせをくふうすることだけでは足りない、たんぱく質やビタミンができません。

### 作業の安全を強調

調理実習の安全面のポイントをマークを使って示しています。

地域でとれる食品を利用したり、材料のしりして、みそしるをつくりましょう。

**+** 安全 熱湯を使うときはやけどに注意

● 油あげに熱湯をかけると油がぬげる。



## みそしるのつくり方

材料と分量 (1人分のめやす)

水………170g (170mL)  
(蒸発分20gをふくむ)  
煮干し…5g (3びきぐらい)  
みそ ……15g (大さじ  $\frac{2}{3}$ )  
油あげ …… 7g ( $\frac{1}{3}$ 枚くらい)  
ねぎ …… 5~15g  
(みそ・ねぎの分量は種類によってかえる。)



## ① だしの準備をする ② 洗う

なべに水を入れ、頭とはらわたをねぎを洗う。  
取った煮干しを小さくくたいて、入れておく。

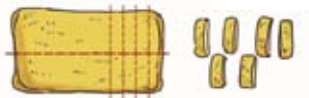


煮干しは、取り出さずに食べるというね。

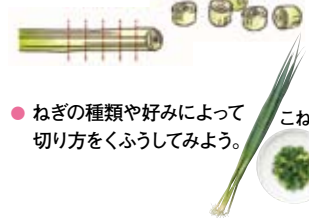


## ③ 材料を切る

油あげの切り方  
たんざぐ切り



ねぎの切り方  
小口切り



● ねぎの種類や好みによって切り方をくふうしてみよう。

本教科書は、「わかりやすさ」を大切にしました。

調理の手順図は、一つひとつの手順が児童の視線の流れと思考の流れに沿うように考慮し、見開きページで横に流れています。ほかの調理手順図もすべて横に流れています。

### 調べよう

家庭では、どんなだしを使っているだろう。また、家族はどんな実がすぎですか？

ポイント

### だしのとり方

煮干しのほかに、こんぶやかつおぶしなどからとるだしがある。地域によって、みそしるのだしも異なる。

こんぶ



水から入れて、ふっとう直前に取り出す。

かつおぶし



ふっとうした湯に入れ、ふたたびふっとうしたら火をとめ、かつおぶしがしげずんだら、上ずみをだしじるとして使う。

参考

### 実の組み合わせの例

季節や地域の特産物を生かしたみそしるをつくらう。



47ページ参照 \*カットわかめは1gが1人分のめやす。



98ページ参照 じゃがいもの皮のむき方は

# きで横に流れています



みそは、だいの加工品で、調味料として古くから親しまれている食品です。たんぱく質を多くふくみ、日本の各地で特色あるみそ\*がつくられ、みそしるのほかにさまざまな伝統的な料理に使われてきました。

47ページ参照



実は煮えにくい材料から入れよう。

## ■配ぜんの例



茶わん、しるわん、はしの置き方に注意しよう。

## 4 だしをとる

(1)の煮干しの入ったなべをこんろにかけ、強火で加熱する。



- 点火したら、強火。
- ふっとうしたら中火で4～5分間煮る。
- だしがとれたら煮干しを取り出す場合もある。

## 5 実の材料を入れる

切った油あげ、ねぎを入れる。



## 6 みそを入れる

少量のだし<sup>みそ</sup>で再びふっとうしたら、みそを入れ、味見をする。



ねぎのうす切りなど、味や色、かおりを大切にすする実は最後に入れよう。

## 7 盛りつけ・試食・あとかたづけをする

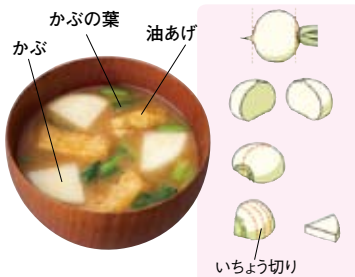
しるわんに盛りつけて試食をする。



ふっとうしたら、すぐ火を消す。  
● みそは、煮すぎると味がこくなりかおりが失われる。

技能チェック表で、学習成果を確かめます。  
(技能面の自己評価)

## ■ かぶとかぶの葉を使った場合



### 「できたかな」みそしるづくり

- ① だしのとり方、実の切り方、みそのあつかい方がわかった。
- ② みそしるをおいしくつくることができた。
- ③ 安全や衛生に気をつけて調理できた。

### 振り返ろう

- 生かそう  
自分でチェックしてみよう!
- 栄養のバランスを考えた食事についてわかりましたか。
- おいしいごはんのみそしるをつくってみましょう。

「振り返り・生かそう」で、自己評価をして生活実践につなげます。

ひとロメモ

\* 昔はみそを手づくりする家庭が多く、自分のつくったみそがもっともおいしいというところから、自まんすることを「手前みそ」といいます。

45

このページは、教科書を約80%に縮小しています。

# ふれ合いを工夫しています

## 10 家族とほっとタイム



- 家庭生活と家族に関する題材は、2学年間の学習を貫く視点として学期や学年の区切りの時期に配列しています。
- 家庭生活と家族の大切さに気づく手立てを豊富に取り上げています。



### 考えよう

家族とのふれあいや団らんの場を楽しくするには、どことなくふうができるか考えてみよう。

- p.58 ~ 59  
(楽しい団らん/  
つながりを深めよう)  
そのほかのページより



家族に協力して  
家庭の仕事をする



共に語り合ったり  
食事をしたりする



# 時期や季節に配慮しています

●〈快適な衣服と住まい〉は、学習する時期や季節を考慮して2つの題材構成とし、2学年間にわたって段階的かつスパイラルに学べるようにしています。

## 5学年標準(冬季) (p.52～57)

### 寒い季節を快適に

#### 1 あたたかい着方をくふうしよう



- ① あたたかい着方を考えよう
- ② 衣服のはたらきを考えよう

#### 2 あたたかく明るい住まい方をくふうしよう

## 6学年標準(夏季) (p.76～83)

### 暑い季節を快適に

#### 1 すずしい住まい方をくふうしよう



#### 2 すずしい着方をくふうしよう

- ① すずしい着方を考えよう
- ② 衣服を清潔に整えよう

#### 3 洗たくをしてみよう

## 複合題材 の設定

# 生活を総合的に捉えることができます

●生活を総合的に捉え、より一層生活に根ざした学習ができるように、生活時間の見直しと朝食づくりを複合した題材「くふうしよう朝の生活」を設定しています。

## 1 くふうしよう朝の生活 (p.62～69)

### 生活時間を見直そう



#### 調べよう

Aさんの生活時間と、自分の生活時間の使い方を比べて、気づいたことを書いてみよう。

#### Aさんの生活時間の使い方

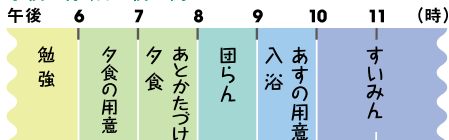


### 共に過ごす時間をつくろう

#### ① 家族といっしょに過ごす時間を増やそう

#### ■ 家族と過ごす時間をつくるくふうの例

学校に行く日の夜の例



休日の朝の例



#### ② 朝の時間を見直そう

### 朝食を考えよう

#### ① 栄養を考えた朝食にしよう

#### ② 朝食のおかずを調理しよう



計画



調理



# 安心して授業ができます

参考



**安全** はさみのわたし方  
わたくしに刃先を向けない。



**多様な  
実習・製作例**

児童がつくりたいものを考える際の手がかりになるよう、多様な例を紹介しています。

**安全**

安心して安全に授業が進められるように、目立つ安全マークで注意を喚起しています。

**安全** マークのある  
教科書ページ

p.7(2),9,10,17,19,30,33,  
36,44,57,67,73,83

**キャラクター**

学習の案内をしたり、考えるヒントを示したり、つまづきやすい内容について注意を喚起したりしてくれます。(61箇所設定)

**自己評価**

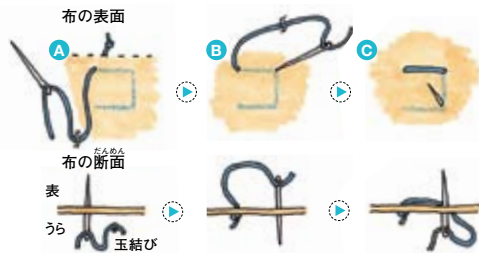
児童自ら実習・製作の学習成果を確かめ、技能を高めるためのめやすにできます。

**「できたかな」のある  
教科書ページ**

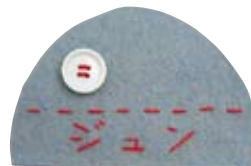
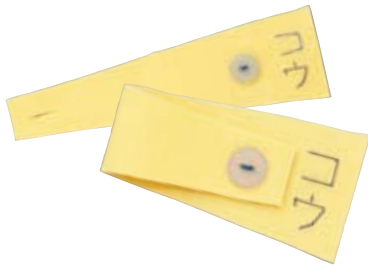
p.10,11,15,19(2),22,32,  
33,37,43,45,69,92,99

## 2 ぬい取りをする

- 1 チャコえんぴつで文字や形をかく。
- 2 ぬい取りをする。



- A 玉結びをしてうらから針をさす。
- B 表から針をさす。
- C うらから針をさす。BとCをくり返し、終わりはうらに玉どめをする。



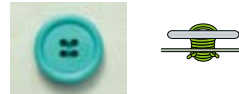
じゅんじょ  
さす順序を  
考えてぬおう。

「できたかな」ぬい取りの作品	✓
① 玉結びができた。	<input type="checkbox"/>
② 玉どめができた。	<input type="checkbox"/>
③ ぬい取りができた。	<input type="checkbox"/>
④ 考えた通りの作品をつくる。ことができた。	<input type="checkbox"/>

参考

### いろいろなボタンのつけ方

四つあなボタン

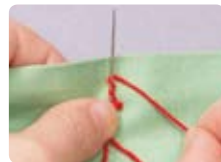


足つきボタン

(うら)



- 4 ボタンと布の間に糸を3~4回固くまく。
- 5 針をうらに出し、玉どめをする。



**「できたかな」ボタンつけ** ✓

- ① 糸を固くまいている。
- ② あなに糸を3~4回通している。
- ③ すきまがあいている。
- ④ 玉結び、玉どめがついている。

ひとロメモ

\*布を切ることを「布をたつ(裁つ)」、布を切るはさみを「たちばさみ」といいます。たちばさみは、紙を切ると切れにくくなるので布を切るとき以外に使ってはけません。

19

**ひとロメモ**

用語の説明(\*印)や、ひとロ知識として知っておくと役に立つ内容を随所にちりばめて、授業を支援します。

**「ひとロメモ」のある教科書ページ**

p.7,9,11,13,15,17,19,21,31,34,35,37,38,40,41,43,  
45,57,59,65,69,71,73,74,77,79,81,88,99

- 「授業がイメージできる」「授業がしやすい」教科書です。
- たとえば、作業の「安全」を重視し、重要語句を太字にしたり、児童がつまずきやすい

箇所では星マークのキャラクターが注意を喚起したり、「ひとロメモ」や「学習したね」（他教科との関連）等々、きめ細かい配慮をしています。

## 4 ごはんとみそしるをつくろう

ごはんのみそしるは、日本の<sup>でんとうてき</sup>伝統的な食事にかかせないものとして、毎日の生活の中で親しまれてきました。

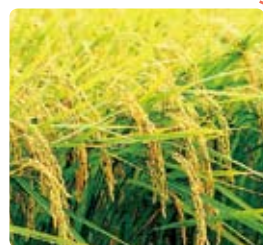
米は日本のおもな農産物で、わたしたちは日常、米を調理したごはんを**主食**として食べています。米には炭水化物の1つである**でんぷん**が多くふくまれています。調理すると水をふくみ、やわらかく、おいしくなります。

みそしるに入れる**みそ**はだいずからつくられ、調味料として使われています。

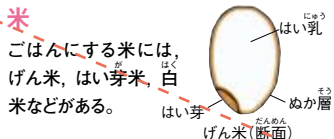
米やみその特徴を知って、おいしいごはんのみそしるをつくりましょう。

学習したね 5年社会：食料生産 5年理科：植物の発芽、成長

### ■米とごはん



稲をかわかし、もみがらを取ると、げん米になる。



米

ごはんにする米には、げん米、はい芽米、白米などがある。



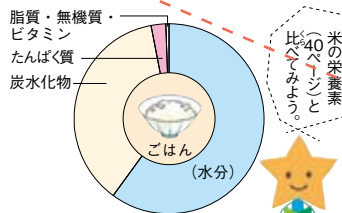
### 調べよう

ごはんのたき方やみそしるの実やみそについて調べよう。

47ページ参照



### ごはんの栄養素



米の栄養素は40ページと比べてみよう。

〔五訂増補日本食品標準成分表〕による。



### 【一汁三菜】

ごはんのみそしるなどのしる物に、おかず(菜)を3品そろえた食事のこと。ごはんのみそしるを主として、これにいろいろなおかずを加える食事は、栄養のバランスをとりやすい。



### ごはんのみそしるにおかずを組み合わせた食事の例



ひとロメモ

江戸時代には「みそしるは朝の毒消し」「みそしる1ぱい3里(約12km)の力」などのことわざがありました。どれもみそしるは体によいという意味です。

41

## 授業のイメージ

各題材名は、何を学習するのかを明確に表現していますので、授業のイメージが湧きます。

## 課題

ステップごとの課題提示として無理なく活用できるので、授業を進めるうえで効果的です。

## 参照ページ

既習内容や、他ページの資料等を活用するなどして、学習を深められます。

## 重要語句

大切な内容や、知識として身につけさせたい用語等を太字にして、授業がしやすいように配慮しています。

## 他教科との関連

4学年までの学習を思い出させたり、他教科と関連づけたりして授業が進められます。(理科との関連を中心に11箇所)

## 発展的な学習

関心のある児童が、調べたり試したりして取り組む発展的な内容です。ここでは伝統的な食事について深める内容を扱いました。

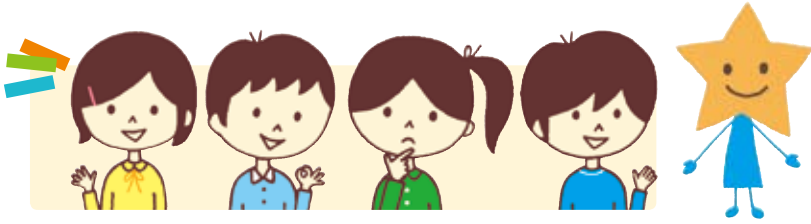
マークのある教科書ページ p.41,47,57,85

# カラーバリアフリーや安全教育などに配慮 しています

子どもたちが、自ら意欲的に学習に取り組み、効果的な学習が進められるようにするため、下の例のようないろいろな配慮をしています。

<b>マークに注意して学習しよう</b>	<b>安全</b> 安全に注意すること	<b>環境</b> かんきょう 環境を考 えてく ふうす ること	<b>消費</b> 消費者と して考 えるこ と	<b>ポイント</b> 初めて学 ぶとき におさ えてお きたい こと	<b>食育</b> 食生活の 内容	<b>参考</b> 学習の参 考とな る内容	<b>★</b> 学習を深 める課 題	<b>発展</b> はってん 発展的な 学習内 容	<b>学習したね</b> 他教科で の学習 と関連 する内 容	<b>ひとロメモ</b> 用語の解 説やま め知識
----------------------	------------------------	---	--------------------------------------	---	-------------------------	---------------------------------	------------------------------	---------------------------------------	--	------------------------------------

## 児童のキャラクターや星キャラクターが学習を案内



学習のヒントや注意することなどを伝えていきます。

## 言語活動

言語活動の一環として、調べたことや話し合ったことを図表などにまとめて発表する(詳しくは本冊子のうら表紙を参照)。

## 作業の安全

▼ p.19 ほか多数

**安全** はさみのわたし方  
はさき  
わたす人に刃先を向けない。

## カラーバリアフリー

食品にふくまれる栄養素の割合

▲ p.40 (色を線で囲んだ見やすいグラフ)

## わかりやすい写真やイラスト

② 人差し指をずらしながら、糸をより合わせる。

▲ p.16 (矢印で方向を示し、見えない部分を透視図で表した例)

## 生活科学の目を養う

実験・観察等で事象や原理を科学的に理解し、生活実践につなげる。

**調べよう**

布の厚さによるあたたかさのちがいを比べてみよう。

厚さのちがう布をまいたびんに湯を入れ、温度の下がり方を比べる。

▲ p.54 (あたたかい着方の実験)

**参考** 学校ですずしくするくふう

(例1) 植物を利用して熱をさえぎる(緑のカーテン\*)

植物の葉は日光をさえぎり、葉から出る水分のはたらきにより、周囲の温度を下げる。温度が高いほど赤色がこく、低いほど青色がこくなる。85ページ参照

学習したね 理科6年: 葉の蒸散作用

窓の外に植物を植えていない。(色で見た温度)

窓の外に植物を植えている。(色で見た温度)

▲ p.79 (すずしい住まい方のくふう例)

(東京都板橋区)



家庭での学習を振り返り、生かそう  
かんきょう  
**環境を考えた「エコライフ」を**  
実行していることかたちにチェックしよう。空欄のカードには、自分でついで記入しよう。

### くふうしよう

これまでの学習の中で、できるようになったことが増えましたか。  
衣食住や消費、家族の生活など「環境とのかかわり」を  
考えましたが、どんなことを実行していますか？  
できるようになったことや環境を考えた実行していることを、  
これから続けてくふうし、生活に生かしていきましょう。

**食**  
● 減らす (Reduce) (リデュース)  
● 断る (Refuse) (リフーズ)  
● 再生資源にする (Reuse) (リユース)

**衣**  
● 断る (Refuse) (リフーズ)  
● 再生資源にする (Reuse) (リユース)

**住**  
● 減らす (Reduce) (リデュース)  
● 断る (Refuse) (リフーズ)  
● 再生資源にする (Reuse) (リユース)

**消費**  
● 断る (Refuse) (リフーズ)  
● 再生資源にする (Reuse) (リユース)

● まとめたことを発表しよう

自分ですることが増えてきましたか。  
環境を考えて、これからして  
みたいことを書いてみましょう。

参考  
グリーンコンシューマー  
環境を考えた生活のため  
にして、環境にやさしい品物  
を買う人びとのこと。

自分ですることが増えてきましたか。  
環境を考えて、これからして  
みたいことを書いてみましょう。

60

● 題材(項目)として「環境」を取り上げるだけでなく、調理実習や整理・整とん、洗たく等々、衣・食・住に関する学習の中でも実践的に取り上げ、日常生活に直結した、生きた環境教育ができるようにしています。

マークのある  
教科書ページ  
p.17,12,28,29,57,60,61,67,73,74,75,  
78,79,83,103,107,108

▲ p.60 ~ 61

### 3 トライ! エコ生活

整理・整とんやそうじをすると、**不用品**や**ごみ**が  
出ます。不用品は、人にゆずったり、つくりかえたりして活  
用します。ごみは、地域の決まりにしたがって、きちん  
と**分別**して出すようになります。  
地域で集められたごみを処理するためには、多くの費  
用がかかります。ごみは、わたしたちがくふうして生活  
をすることによって、減らすことができます。

**考えよう**  
下の図や写真を参考にして、  
ごみを減らし、資源を大切にす  
る方法について考えよう。

**調べよう**  
ごみの分別方法は、地域  
によっていろいろがある。自分の  
地域の方法を調べよう。

**環境を考えたリサイクル・リユース**

**もう一度生かして**

**着なくなった衣服**

- アイデアを生かして  
つくりかえる。
- 知り合いにゆずる。  
バザーに出す。
- フリーマーケットに出す。
- 小さく切っ  
てそうじに使う。

**生ごみ**

- コンポストで処理
- 土にうめてたい肥に
- たい肥工場で処理

**資源はじゅん環する**  
(食べ物の例)

**参考**  
野菜や草花を育てる。  
給食の生ごみと花だんの土を  
混ぜ合わせてたい肥に。  
(長崎市の小学校と自治会の  
取り組みの例)

**ふり返ろう**  
生かそう  
自分でチェックしてみよう!

場所やよこれに合ったそうじ  
のしかたがわかりましたか。

ごみのまつや不用品の活  
用のしかたがわかりましたか。

これからも物の使い方やそう  
じのしかたをくふうし、環境  
を考えた不用品やごみの処理  
をしていきましょう。

74

▲ p.74 ~ 75



# 実践的な取り組みで「食育」が

## 充実した栄養学習

### 2 五大栄養素のはたらきと食品のグループ

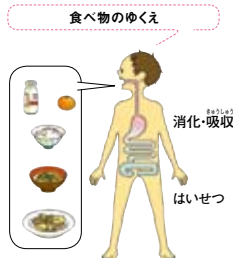
食品にふくまれる栄養素は、わたしたちが生命を保ち、活動し、成長するためになくてはならないものです。

栄養素には、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンがあり、五大栄養素とよばれています。

炭水化物や脂質は、体内で燃焼してエネルギーに変わり、体温を保って、活動するために使われます。たんぱく質はおもにきん肉などの体をつくるのに使われますが、エネルギーにもなります。無機質のうちカルシウムは、骨や歯の成分ですが、無機質には体の調子を整えるはたらきもあります。ビタミンは体の調子を整えるはたらきがあります。

食品は、栄養素のおもなはたらきにより3つのグループに分けられ、各グループの食品に多くふくまれている栄養素には特徴があります。

#### ■ 五大栄養素の体内でのおもなはたらき



栄養素は体内でつくることができないので、わたしたちは食べ物を食べて体内で消化し、栄養素を吸収して利用している。このはたらきを栄養という。

- 日常の食事を大切にする心や、心身の成長・健康増進のための望ましい栄養や食事のとり方、食品の品質・安全性等に関する基礎知識、調理の基礎的・基本的な知識・技能等を総合的に育めるように、充実して取扱いました。
- 調理では、季節や地域性に配慮し、日本の伝統文化についても工夫して取り上げました。

◀ p.39



## 食に関する学習時に開いたままで活用できる、折り込みの「栄養素のおもなはたらきと食品の分類」

**考えよう**

2 こんだての栄養のバランスを確かめよう

健康を保つためには、いろいろな種類の食品を、組み合わせることが大切だ。

こんだてが決まったら、使う食品を体内でのおもなはたらきによる3つの食品のグループ（39ページ参照）に分けて、栄養のバランスを確かめてみよう。

こんだてに使う食品が3つの食品のグループそれぞれから選ばれていると栄養のバランスのよいこんだてになります。食品がいずれかのグループにかたよっているときは、こんだてを見直し、食品を加えたり、別のおかずを考えたりしましょう。

**栄養のバランスの確かめ方**（あらかじめおかずや食品の名前を覚えてみよう）

食品のグループ	おもにエネルギーと体になる食品	おもに体をつくる食品	おもに体の調子を整える食品
炭水化物	米		
脂質		みそ	油揚げ
たんぱく質			豆乳
無機質			
ビタミン			

**いろいろなおかずの別**

おかず	野菜・肉・魚の加工品など	卵	豆	魚介類	きのこ	海藻類	果物	野菜類	きのこ類	海藻類
たまごサラダ		たまご	大豆	魚介類						
ポテトサラダ		じゃがいも								
湯豆腐		豆腐								
青豆のごまあえ		青豆								
卵とじ		卵								
納豆			納豆							

**栄養素のはたらきによる食品の分類**

# 生かされます



食育のページを  
表すマーク

44 96 など

## 日本の食文化を重視

### ごはんのみそしるを組み合わせた食事の例



▲ p.41



▼ p.59

### 参考

#### 【お茶の話】

お茶は日本の家庭で伝統的に飲まれてきた。お茶の種類はいろいろあるが、日本ではせん茶が多く飲まれている。お茶の生産量は、静岡県、鹿児島県、三重県、福岡県、宮崎



#### 【一汁三菜】

ごはんのみそしるなどのしる物に、おかず(菜)を3品そろえた食事のこと。ごはんのみそしるを主として、これにいろいろなおかずを加える食事は、栄養のバランスをとりやすい。



◀ p.41 (「発展」)

▲ p.1 (食事を通した家族のふれ合い)



楽しいね。

## 地域性の重視

▶ p.47

### 地域の食材を生かした 地域の料理を調べてみよう

【地域の料理調べの例】

料理名	けんざ焼き
特徴	新潟県魚沼地方に昔から伝わる焼きおにぎり。特産の米とみそを使ってつく。とれた米に感謝の気持ちを表すために大切にされている郷土料理。かおりと味がとてもよい。
材料	米、みそ、しょうが、さとう
つくり方	<ol style="list-style-type: none"> <li>米をたく。</li> <li>みそとさとう(少し)に、すりおろしたしょうがを加えて、よく混ぜる。</li> <li>おにぎりをつくらせて②をぬり、焼く。</li> </ol>



▼ p.46



## 伝統食にも目を向ける

▶ p.47

### 2. みそを使った料理

みそを使った特色ある料理が各地に伝わっている。これを調味料として使った料理の例も多くある。

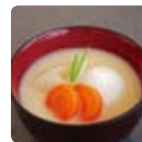


### 3. 家庭の味や地域の伝統を受けついでるにの例

正月に食べるぞうにも、家庭や地域によってさまざまな実やだし、味などが伝わっている。自分の家や地域では、どのようなぞうにをつくっているか調べてみよう。



具ぞうに (長崎県)



あんもちぞうに (香川県)



あずきぞうに (鳥取県・島根県)



京風ぞうに (関西地方)



くろみちぞうに (岩手県)

Q<sub>1</sub>

新学習指導要領ではストーリー性を重視していますが、教科書ではどのように扱っていますか？

A

新教科書では、学年ごとに大きなテーマを設け、そのテーマに沿って各題材を構成・配列し、題材をつなぐストーリーをもたせました。本教科書の従来の考え方は継承しています。（本冊子のp.3～5をご参照ください。）

Q<sub>2</sub>

5学年の導入題材で生活を見つめたすぐ後に、「家庭の仕事」を扱わないのはなぜですか？



A

ガイダンス内容の一環でもある導入題材の「見つめてみよう わたしと家族の生活」では、家族の1日の生活に目を向けます。次に、5年生になって初めて学ぶ家庭科に対する児童の期待やわくわく感に応えるため、まずは簡単な衣・食・住に関する実習等（p.6～25）を行い、その体験を通して「家庭の仕事」についての認識を深め（p.26～28）、長期休暇を利用してより確かな家庭実践につなげられる構成にしました。

これにより、誰かにしてもらっていた家庭の仕事を自分でやってみようという意欲が高まり、高まったモチベーションのまま夏休みの家庭実践に入ることができます。

Q<sub>3</sub>

湯をわかしてお茶を入れる題材が、5学年の最後に配列されたのはなぜですか？

A

調理実習の基礎として、ガスコンロの安全な扱い方を学ぶために、まず湯をわかしてみます。この湯をどのように活用するかは限定しないで簡単にし（ティーバッグを使うなど）、早く調理実習に入れるようにしました。子どもたちのわくわく感に応えます。

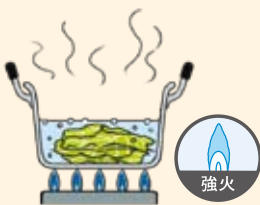


お茶は、日本の伝統文化と結びついたり、家族とのふれ合いや団らの学習に結びつけたりすることができますので、5学年の最終題材（p.58～59「家族とほっとタイム」）として、ていねいに扱うことにしたものです。

Q<sub>4</sub>

5学年の最初から調理実習が続きますが、負担が重くないですか？

（1学期の調理実習：湯をわかす→卵をゆでる→青菜をゆでる→ゆで野菜サラダをつくる）



A

小学校では、「ゆでる」調理と「いためる」調理を学習します。「ゆでる」調理を着実に習得できるようにするために、スモールステップの実習を繰り返し行うことで、ガスコンロの安全な使い方や、水とたまご、野菜の扱い方、調理用具の使い方、環境を考えた調理などを確実に身につけられるように配慮しました。

安全面からも「ゆでる」調理実習を繰り返し行って定着を図ると効果的です。後になって忘れた頃に扱うよりも、1学期の興味・関心の高い時期に続けて扱う方が、基礎・基本の定着が図れるからです。さらに、先生方の負担が少ないように、安全と基礎・基本的な技能および手順については、ていねいに記述しています。

Q<sub>5</sub>

「青菜」を色よくゆでるには、ふつとうした湯に塩を入れるとよいといわれていましたが、教科書で塩を用いないのはなぜですか？

A

青菜を色よくゆでるために「塩を入れるとよい」と、教わった方も多いことでしょう。しかし科学的に捉えると、色よくゆで上がるのは湯の2%の塩を加えたときです。学校の調理実習や家庭の食事に用いる分量では差がありません。

また、2%の塩を加えると、青菜に塩味がつきます。そのため、教科書では塩を用いません。ただし、業務用として大量にゆでるときは塩を加えることが多いようです。

Q<sub>6</sub>

技能チェック表「できたかな」や「ひと口メモ」の使い方は？

「できたかな」 青菜をゆでる		<input checked="" type="checkbox"/>
① 根元をよく洗えた。	<input type="checkbox"/>	
② ふつとうした湯でゆでた。	<input type="checkbox"/>	

A

「できたかな」は、学習のステップごとに児童自ら学習成果を確かめるために（自己評価）、また先生は個々の技能の到達度合いを知るめやすとして活用できます。実習後にチェックを重ねることで、基礎・基本が確実に定着することを意図しています。

**ひと口メモ** は、本文中の＊印を付した用語の説明や、ひと口知識として児童の興味・関心を惹きつけ、学習を発展させるのにも活用できます。

Q<sub>7</sub>

新学習指導要領で新しく入った五大栄養素の内容は、どのように取り扱いましたか？

**A** 5学年の題材「元気な毎日と食べ物」（p.38～45）の中で、ごはん・みそしるの学習と関連づけ、五大栄養素の名称（炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン）や体内での主なはたらきを生きた知識として理解できるようにしています。

たとえば、ごはん・みそしるを組み合わせた食事の例などをもとにし、使われている食品を3つのグループに分類して書き込めるようにしています（p.40）。

Q<sub>8</sub>

ごはんのみそしるの学習を、5年生で扱うとよい理由は？



**A** 食育の充実が推進されていることや、ごはんのみそしるを日本の伝統食として扱うことになっているため、食事の基本として早い時期に学習できるようにしていますが、そうすることによって、1食分の食事づくりや、家庭での食事づくりの実践に生かすことができます。また、他教科と関連させて学習ができ（理科5年の植物の発芽「イネとでんぷん」、社会5年の食料生産「米の生産」等、さらに総合的な学習の時間「学校園での稲刈り」等）、相互の学びが深まって効果的です。

Q<sub>9</sub>

「寒い季節を快適に」と「暑い季節を快適に」が、2学年に分けて設定されているのはなぜですか？

また、「寒い季節～」では着方が先に構成されているのに、「暑い季節～」では、住まい方が先になっているのはなぜですか？



**A** 人間を取り巻く環境としての「衣」と「住」ですので、子どもたちが一番実感できる時期に設定することが効果的です。

2学年に分けたのは、＜快適な衣服と住い＞の内容を、学習する時期や季節にふさわしい題材構成にし、かつ学習を積み重ねることで定着を図るためです。

寒さから身を防ぐことを考える場合は、まず暖かい着方を考えてから暖かい住まい方を考えるのが自然です。一方、「暑い季節を快適に」では、天候との関係で洗たくの実習を7月に扱えるようにするため、住まい方を先にしました。

「寒い季節～」では、①省エネ（環境）とも関連づけて、まず重ね着の工夫（衣の環境）、②次に暖房を用いた工夫を考える流れにしています。「暑い季節～」では、涼しくするために、①窓を開けたり、打ち水をしたり、自然の力を利用したりするなどの外的環境を工夫、②次に涼しい着方の工夫や着方を学んだ後に、着用後の汗で汚れた衣服を洗たくする、というように、時間軸を意識した流れとしました。

Q<sub>10</sub>

「チャレンジコーナー」が充実していますが、どのように活用すればよいのですか？

**A** 家庭科で「学んだことを家庭実践につなげる」ために、長期休暇中の家庭実践のヒントとして、また応用題材のひとつとして活用されることを意図しています。そのため、学習指導要領で重視されている家庭実践にスムーズに移行できるように、ページを増やしてアイデアを多数紹介しました。地域性についても重視し、地域題材への発展をしやすいようにしています。

Q<sub>11</sub>

教科書では、他教科との関連をどのように扱っていますか？

**A** **学習したね** のマークをつけて、理科・社会・算数など既習の学習を呼び起こしたり、同学年の他教科と関連づけて学習したりすることができるようになっています。家庭科が、他教科と関連し合って生活に生きる教科であることが確認できます。

Q<sub>12</sub>

「環境」内容は、それぞれの学習の中に入れ込んだ方がよいのか、一つの題材として総合的に扱う方がよいのか、教科書ではどのように扱っていますか？

**A** 本教科書はいずれも重視して、両面とも扱うことができるようになっています。まず、衣・食・住それぞれの学習では内容に関連づけて取り扱い、該当箇所には「環境マーク」をつけて強調して取り上げています。「環境マーク」部分をたどっていくと、家庭科での環境の内容が浮き彫りになり、いっそう深めていくこともできます。また、5学年の最後には「環境カルタ」を例に、総合的に学習をふり返ることができるようになっていますし、6年の最後には題材として「環境」を取り上げていますので、環境と生活とのかかわりを総合的に扱うことができます。



# 新教科書の観点別編集の特色

主な観点	特 色
学習指導要領との関連	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 学習指導要領の「家庭科の目標及び内容」「指導計画の作成と内容の取扱い」が明確に整理され、個に応じた創意ある学習指導が展開できる構成である。</li> <li>● 学習指導要領の内容AとB・C・D及びDとB・Cを関連づけて学習できるように工夫して構成され、無理なく基礎・基本をおさえた学習ができるように、適切な配慮がされている。</li> </ul>
内容の範囲・程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 児童の生活経験や発達段階、授業時数を考慮した範囲や程度が適切に定められている。</li> <li>☆「範囲」は学習指導要領に適合していて、児童の生活経験を十分に配慮し、授業時数など学校事情や児童の実態に弾力的に対応できるように工夫がされている。</li> <li>☆「程度」は、児童の心身の発達段階によく適応して工夫されている。</li> </ul>
内容の選択・扱い・系統性	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 各題材とも、学習指導要領に照らして選択・扱いは適切である。</li> <li>☆ 実習題材は児童の発達段階に合って、関心・意欲をもって取り組める。</li> <li>☆ 基本となる複数の実習題材のほか、応用・参考例も扱われていて適切である。</li> <li>☆ 特定の事項・事象・分野などにかたよることなく、全体として調和がとれている。</li> <li>☆ 共生社会をめざした人権への配慮や、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内容の選択及び取扱いがなされている。</li> <li>● 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、児童の思考の流れにそって、教科の特徴が無理なく具体化されている。</li> </ul>
内容の組織・配列・分量	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 各学年のテーマのもと、ストーリー性を考慮した題材配列がなされ、見通しや目標をもって学習できる。</li> <li>● 題材の組み換えもしやすく、地域や学校事情等に適合した使い方ができる。</li> <li>● 家庭生活や家族の題材が各学年の最初にあり、いずれも生活を見つめ直すことから学習を始めることができる。</li> <li>● 衣食住の題材は易から難へと、さらに季節等を考慮して配列され、最終題材には他者との共生につながる題材が配置されている。</li> <li>● 調理実習を早期に設定して興味づけを図り、学校行事や総合的な学習との関連が図れるように、ごはんやみそ汁が5学年に配置されている。</li> <li>● 実習と座学の内容は、いずれも分かりやすく工夫して配分されていて、組織及び分量はきわめて適切である。</li> </ul>
主体的な学習への取り組み	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 各題材は「学習のめあて」で始まり、課題解決学習を通して、最後には「ふり振り返り・生かそう」で家庭実践につなげるように工夫され、学習過程では「できたかな」チェックなども取り入れ、児童が主体的に無理なく学習を進めるためのいろいろな配慮がされている。</li> <li>☆「話し合おう」「調べよう」「考えよう」「やってみよう」等の課題が適切に配置されている。</li> <li>☆ 課題解決の手がかりとなる例示や写真・図表・イラスト等が、過不足なく適切に記載されている。</li> <li>☆ 分かりやすい各種のマーク（p. 3参照）が設定され、さらに、星マークのキャラクターが学習案内をしたり、つまぎやすい箇所では注意を喚起したりするなど、児童が課題意識をもって主体的に学習するための支援が適切になされている。</li> <li>● 各学期末の「チャレンジコーナー」は、長期休暇を利用した主体的な取り組みに向けた題材として適切である。</li> </ul>
基礎的・基本的事項の扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 基礎的・基本的な知識や技能に関する内容が厳選して的確に記述され、易から難へと確実な習得ができるように、よく工夫されている。</li> <li>● 調理や製作の実習手順図は、児童の視線の流れを考慮して見開きページを使って横に流れる記述で（p. 8～11, 16～21ほか）、基礎・基本を習得するための適切な配慮がされている。</li> <li>● 5学年の最初の調理実習（p. 6～15）では、湯をわかしてゆでる調理題材を4つに細分化して構成・配列し、細かなステップを踏んで繰り返し学習して、早い段階から調理の基礎・基本の定着を図る工夫がなされていて適切である。</li> <li>● 技能面の写真は、詳細かつ分かりやすくていねいに表現され、細部については拡大写真を添えるなどして、きわめて適切な配慮がされている（p. 14, 16～21, 34～37ほか）。</li> </ul>
内容の正確性	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本文、図表、写真など、いずれも正確に記述されている。</li> </ul>
ガイダンスとストーリー性	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 表紙及び冒頭ページから第1題材まで続くガイダンス内容は適切である。また、5学年では学年テーマのもとに細かなステップで学習を積み上げて基礎・基本を習得し、6学年では工夫・応用しながら生活に生かす力を身につけて中学校へつなげるという流れになっており、2学年間の見通しをもって学習できるように、よく工夫されている。</li> </ul>
食育への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食育に関するページには「食育マーク」が付され、記述内容は知識・技能・心情面いずれもよく工夫されている。</li> <li>☆ 五大栄養素など、食品のはたらきと栄養に関する内容は、本文・イラストいずれも的確な記述で分かりやすい。</li> <li>☆ 「くふうしよう朝の生活」（p. 62～69）は、生活を総合的に捉えた望ましい題材であり、自らの生活習慣を見直して食生活を改善するなど、健康に過ごすための実践的な態度が育てられる。</li> <li>☆ 折り込みの「栄養素のおもなはたらきと食品の分類」は、食に関するどのページにも開いたまま活用できるように工夫されている。</li> <li>☆ 地域の食材を取り入れた調理にも対応できるように、郷土食や伝統的な食文化が具体的に示されている。</li> <li>☆ 食事のマナーについても取り上げられている。</li> </ul>
言語活動への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理や製作等の実践的・体験的学習を通して、家庭科で用いる生活の中の言葉が生きた言葉として理解できる場面や、観察や実習の際のレポート作成や考察・発表等の場面が、学習過程の各所に設定されている。</li> <li>● 本文中の重要語句を太字で示したり、「ひとくちメモ」で言葉の解説をしたりして、理解を深める工夫をしている。</li> </ul>
安全教育への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 作業上の事故防止や安全教育についての細かい配慮がいきとどいている。（例：p. 7（2）、9、10、17、19、30、33、36、44、57、67、73、83など）</li> </ul>

主な観点	特 色	
環境教育への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>●各題材の中で学習内容と関連づけて取り扱い、実践的態度を身につけられるように細かい配慮がされている。</li> <li>●環境を考える4つの視点(4R)が明確に記述されている(p.60～61)。</li> <li>●5学年のまとめ(p.60～61)では環境カルタを活用して児童の興味・関心に対応し、6学年の最終題材(p.102～108)では総合的に扱うなど、実践的な環境教育が充実して取り扱われている。(以上の例:p.7, 12, 28, 29, 57, 60, 61, 67, 73, 74, 75, 78, 79, 83, 103, 107, 108など)</li> </ul>	
消費者教育への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>●題材として取り扱っているほか、2学年を通して他の題材の中でも学習内容と関連づけて取り扱い、消費者としての実践的態度が身につけられるように工夫されている。(例:p.24, 28, 48～51, 66, 81など)</li> </ul>	
共生社会への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>●男女の性別や障がいの有無にかかわらず、子どもから高齢者まですべての人が平等な関係であることを前提にして、記述や課題の設定・写真や図が工夫されている。(例:p.5, 102など)</li> </ul>	
地域への適応性	<ul style="list-style-type: none"> <li>●衣食住などの内容を関連させ、総合的に題材が構成されていて、地域での児童の生活と関連づけた学習が展開できる。</li> <li>●児童の目が地域に向き、地域の人々とのかかわりの大切さが認識できるように具体的な活動例が盛り込まれている。</li> <li>●地域性を生かした食材や調理例(郷土食)や伝統文化が取り上げられ、それぞれの地域での工夫がしやすい。(例:p.44, 46, 47, 59, 85, 101など)</li> </ul>	
科学的視点	<ul style="list-style-type: none"> <li>●各題材とも、科学的な目を育てる配慮が十分にされている。(例:p.12, 43, 54, 56, 78, 79, 80, 81, 82, 83など)</li> </ul>	
授業時数への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>●5学年(標準履修)は10題材、6学年は6題材が設定されているが、5学年は反復学習をして基礎・基本の定着を図るために題材が細分化されていて、5学年の年間60時間、6学年の年間55時間の授業時数には対応できる。</li> </ul>	
2学期制への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>●地域の実情にそって指導・学習の組み換えがしやすいように題材が構成されている。</li> <li>●目次を半分に区切ると3期の内容が2期に分けられるよう、2学期制に十分対応できる工夫がされている。</li> </ul>	
指導と評価の一体化	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理や製作の実習には、技能チェック表「できたかな」が設定され、各題材の最後には「ふり返ろう・生かそう」のコーナーが設けられて自己評価ができるように工夫されている。指導の側からの評価の観点としても活用できる。</li> </ul>	
表記・表現	文章表現・表記	<ul style="list-style-type: none"> <li>●《です・ます》調のソフトな表現で、簡潔かつ正確に表記されている。</li> <li>●5・6学年配当の漢字については、各題材の初出箇所にふりがなをつけている。</li> <li>●重要語句は太字(ゴシック体)にして、表記のめりはりをつけている。</li> <li>●大小の題材名は、課題意識を高める表現になっている。</li> </ul>
	各題材の導入頁	<ul style="list-style-type: none"> <li>●明確な「学習のめあて」を記述し、写真・イラストなどを用いて学習への意欲づけが効果的にはかれる。</li> </ul>
	図表・イラスト・写真・資料	<ul style="list-style-type: none"> <li>●課題を解決するための手がかりや本文内容の理解を助ける資料が、効果的な表現や分量・大きさで示されている。(例:p.16・17, 20・21, 63・64など多数)</li> </ul>
	各種マーク・キャラクター	<ul style="list-style-type: none"> <li>●児童が関心・意欲をもって主体的に楽しく学習を進められるように、目立ちやすいマークが効果的に用いられている(例:p.3, 7, 44・45など多数)。また、男女4人のキャラクターや星マークのキャラクターが各ページに登場して、学習の進行をしたり、児童のつまずきやすい内容について注意を喚起したりして、学習意欲を高め、効果的である。</li> </ul>
レイアウト	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ワイドな紙面の見開きページを効果的に活用して、手順図などが横流れにレイアウトされていて分かりやすい。本文と資料等の区分も明確に児童に伝わり、見開きページが有効に活用されていて、扱いやすい教科書になっている。</li> <li>●色は、学習する内容がわかりやすく、児童が意欲をもって学習に取り組めるように配慮されている。</li> </ul>	
印刷・造本・体裁	表紙	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「家庭の樹」を中心にして、学んで成長していく自己の姿が楽しく夢のある表現で提示されていて、ガイダンスの入り口として活用できる。</li> </ul>
	印刷カラーバリエーション	<ul style="list-style-type: none"> <li>●印刷は鮮明で、カラー効果が生かされている。</li> <li>●再生紙を使用すると共に、大豆油インクを使用していて、環境に配慮している。</li> <li>●カラーバリエーションの観点から、弱視の子どもたちに読み取りやすい配慮がされている。</li> </ul>
	製本	<ul style="list-style-type: none"> <li>●きわめて堅牢で、表紙には水に強い加工が施され、長期の使用に耐えるものとなっている。</li> </ul>
	用紙	<ul style="list-style-type: none"> <li>●本文の紙の質は、文字やイラスト・写真が見やすい白色の再生紙を用い、じょうぶで目が疲れにくく学習しやすい。</li> </ul>

総 括	<ul style="list-style-type: none"> <li>●内容の範囲・程度・選択・扱いが適切で、組織・分量や内容の取り扱い、表記・表現などで細かな工夫が見られる。</li> <li>●各題材は、児童の心身の発達にそっている。</li> <li>●学校行事等にも配慮した構成で、児童の興味・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。</li> <li>●主体的に学ぶ力、創意工夫する力を養い、あわせて、家庭生活や地域での生活で応用・実践していく基礎的・基本的な知識と技能が習得できる(習得、活用、探求する力を培うことができる)。</li> <li>●安全や環境・消費者、科学的視点についても、総合的な取扱いだけでなく、それぞれの学習場面と関連づけて随所に取りあげてある。</li> <li>●学習したことが児童の生活に生きるように工夫されている。</li> </ul>
-----	---

# 本教科書と「言語活動」

製作や調理などの体験を通して、生活の中のさまざまな言葉を、実感をともなって理解する場面を設定しました。観察や実習の際のレポート作成や、考察・思考したことを発表する場面を随時設定し、家庭科のねらいが確実に定着できることをめざしています。

家庭との  
関わりで考える

調べたこと  
を発表する

グループで  
話し合う

まとめてみる

## 話し合うことによって言葉を伝える



▼ p.13

### 話し合う

給食のこんだてに、どんな野菜をゆでた料理があるか調べてみよう。また、家庭ではどうか話し合ってみよう。

▼ p.49



### 話し合う

どのような買い方をしたら「じょうずな買い方」になるか話し合い、まとめてみよう。

#### 買う前に

- 本当に必要か？
- 買わないですませられないか？

#### 買うときに

- 品質はどうか？
- 目的に合っているか？
- 値段は適切か？



#### 買い物名人○か条

- 第一条：品質や原料を確かめる。
- 第二条：最後まで使いきれぬ物を選ぶ。
- 第三条：捨てる時のことまで考えて買う。

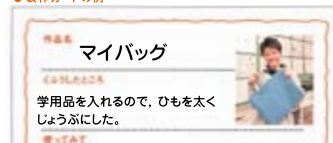
## 書くことによって表現する

製作計画表の例		
● 作品名 本を持ち運ぶバッグ	● できあがり図 	● 製作の進め方 ① 大きさや形を決める ② 布をたつ ③ しるしをつける ④ わきをぬう ⑤ 出し入れ口をぬう ⑥ ひもをつける ⑦ しあげる
● めあて 持ち手をしようぶにつけること		
● 材料・道具 布、糸、ひも、ミシン、さいほう用具		
● 費用 1000円くらい	● ふうするところ	

計画表をくふうしてみる

▲ p.87

#### 製作カードの例



製作してみて、感じたことをまとめてみる

▲ p.93

## 調べたことを発表する



◀ p.103

## 本教科書の執筆・編修に携わった先生方

著作者代表

櫻井 純子 元女子栄養大学 内野 紀子 日本女子大学 鳴海 多恵子 東京学芸大学

著作者

相場 郁子 秋田大学	表 真美 京都女子大学	中村 喜久江 くらしき作陽大学
秋永 優子 福岡教育大学	加藤 悦子 元東村山市立野火止小学校	野田 文子 大阪教育大学
天野 晴子 日本女子大学	木村 範子 筑波大学	林 瑠美子 元品川区立御殿山小学校
生野 晴美 東京学芸大学	小西 史子 佐賀大学	日景 弥生 弘前大学
石井 克枝 千葉大学	坂本 廣子 食育・料理研究家	堀内 かおる 横浜国立大学
伊藤 圭子 広島大学	菅原 悦子 岩手大学	町田 万里子 元筑波大学附属小学校
伊波 富久美 宮崎大学	多々納 道子 島根大学	開隆堂出版株式会社編集部ほか
岩田 光江 元横浜市立戸塚小学校	中井 昌子 神戸女子大学	
小野 恭子 東京学芸大学附属大泉小学校	長井 梢 星槎大学	(五十音順)

指導書類も豊富に  
そろえてあります。



# 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丁目13番1号  
TEL. [代表] 03-5684-6111 [編集] 03-5684-6116 [営業] 03-5684-6121, FAX 03-5684-6122  
北海道支社 〒060-0061 札幌市中央区南一条西6-11 札幌北辰ビル8F 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2F 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 星が丘プラザビル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