

平成21年度用 教科書総合目録

教科書採択伸び率
2年連続No. 1

(平成19年度、20年度実績)



小学校・中学校の新学習指導要領が発表され、高校は平成25年度から実施される見込みです。25年度まであと4年あります。この機会にもう一度教科書のご採択をご検討下さい。

「家庭基礎」教科書シリーズ

家庭041 新家庭基礎 ともに生きる 暮らしをつくる



- B5判 192ページ+口絵14ページ
- オールカラー
- 監修：櫻井純子（前女子栄養大学教授）

福祉・環境・生活者の視点を重視した「確かな」教科書です。

●内容の特色

- ・「福祉・環境・生活者」の視点を大切にしました教科書です。
- ・そのために、全体を「福祉」「環境」の2部構成にし、各所に「福祉EYE」「環境EYE」のコラムを設置しました。
- ・見やすさ、使いやすさ、資料の豊富さに特に気を配りました。

●目次

- 第1部 ともに生きる 人のつながりと福祉
 - 第1章 人の一生と家族
 - 第2章 子どもとともに
 - 第3章 高齢者とともに
 - 第4章 人のつながりと福祉
- 第2部 暮らしをつくる 快適な生活と環境
 - 第1章 暮らしのなかの「食」
 - 第2章 暮らしのなかの「衣」
 - 第3章 暮らしのなかの「住」
 - 第4章 暮らしのなかの「消費」
 - 第5章 快適な生活と環境

●実習内容

- ＜調理実習＞
- ①みんなが好きな和風献立
親子どんぶり、はんぺんと三つ葉のすまし汁、青菜のおひたし
 - ②パスタを使った洋風献立
マカロニグラタン、ベジタブルスープ、グリーンサラダ
 - ③手早くできる中国料理の献立
麻婆豆腐、粟米湯、凉拌三絲
 - ④代表的な日本料理をつくろう
ちらしずし、茶碗蒸し
 - ⑤簡単な昼食献立
煮込みうどん、即席漬け
 - ⑥デザートをつくろう
マドレーヌ、果汁かん

●タイプ別特長早わかり表（基本的な構成は「家庭基礎」「家庭総合」で共通）

編集方針	041新家庭基礎・032新家庭総合・049新生活技術 豊富な資料、わかりやすい文章、環境・福祉も含めた定番の教科書です。			
おもな特長				
	日常生活を「福祉」「環境」の目で見つめたコラムを随所に掲載！	各節のタイトル下に学習課題を呼びかけ型で掲載。何を学ぶかが明確になります。	各節ごとに重要語句をKEYWORDとしてまとめています。導入やまとめとして活用できます。	調理実習では全プロセスのイラスト付き。1品完結なのでプリント作成にも便利です。
おすすめのポイント				
	●授業で使いたい資料を図表・コラムで豊富に取り入れています。			
掲載ページ	新家庭基礎130ページ、新家庭総合29ページ	新家庭基礎89ページ、新家庭総合103ページ	新家庭基礎127ページ、新家庭総合149ページ	
授業	基礎・基本から応用まで、どのような進め方の授業でも使いやすさを発揮できます。			

家庭042 家庭基礎 出会う・かかわる・行動する



- B5判 192ページ+口絵10ページ
- オールカラー
- 監修：武藤八恵子（福島大学名誉教授）

高校生の視点を重視。発展的な学習内容のコラムも充実！

●内容の特色

- ・ケンタとマイと友人たちという高校生グループ、ケンタの家族という異世代の人々が登場し、高校生が自分の生活をみなおす「きっかけ」「ヒント」満載。
- ・「生活の器」である住領域から展開。新しい家庭科のための提案です。
- ・生徒の興味を刺激する「発展」コラムを多く掲載しました。

●目次

- I 生活を見つめ直す
 - 第1章 住まう
 - 第2章 食べる
 - 第3章 装う
- II 人と出会う、かかわる
 - 第1章 家族とともに
 - 第2章 育つ・育てる
 - 第3章 シニアとともに
- III 買う、生かす、捨てる
 - 第1章 消費生活と資源・環境
- IV 生活をつくる

●実習内容

- ＜調理実習＞
- ①炒める
あんかけ炒麺、杏仁豆腐の献立
 - ②焼く（フライパン焼き）
魚のハーブ焼き、蒸し野菜のサラダ、洋風かきたまスープの献立
 - ③煮る
肉じゃが、ほうれん草とえのきの磯辺和え、大根と油揚げのみそ汁、雑穀ご飯の献立
 - ④和風だしをとる
菊花豆腐のすまし汁
 - ⑤焼く（天火焼き）
マカロニグラタン
 - ⑥揚げる
鶏のから揚げ
 - ⑦蒸す
ひき茶まんじゅう

編集方針	042家庭基礎・033家庭総合 高校生の視点を大切にしたい新しいタイプの教科書です。			
おもな特長				
	各項目の始まりなどで、ケンタとその仲間たちが登場します。学習内容と実生活が結びつきます。	住生活を学習することによって、自分の生活の形がはっきり見えてきます。	手法別調理とそのコツを全面に出して、調理実習を展開しました。	生徒の興味を刺激するために簡単なクイズを入れました。
おすすめのポイント				
	●生徒に身近な題材を取り上げ、生徒の学ぶ意欲を高める工夫をしています。			
掲載ページ	家庭基礎、家庭総合 口絵	家庭基礎26ページ、家庭総合34ページ	家庭基礎72ページ、家庭総合94ページ	
授業	生徒自身を主人公にして、自分の感覚で実感させる授業ができます。			

「生活技術」教科書

家庭049

新生活技術
ともに生きる 暮らしをつくる

- B5判 256ページ+口絵14ページ
- オールカラー
- 監修：櫻井純子（前女子栄養大学教授）

実習重視。調理実習、被服実習が充実しています。

●内容の特色

- ・これからの若者に特に大切な「福祉」「環境」を柱に、具体的な知識と技術を習得することができます。
- ・衣・食・住・情報領域の「実習」では、基礎をしっかりとおさえた上で、さまざまな技術にもチャレンジすることができます。
- ・自分らしく自立した生活を送れる力を養うことを目標に、「生活者」としての視点を重視しています。

●目次

- 第1部 ともに生きる 人のつながりと福祉
- 第1章 人の一生と家族
- 第2章 子どもとともに
- 第3章 高齢者とともに
- 第4章 人のつながりと福祉
- 第2部 暮らしをつくる 快適な生活と環境
- 第1章 暮らしのなかの「食」
- 第2章 暮らしのなかの「衣」
- 第3章 暮らしのなかの「住」
- 第4章 暮らしのなかの「科学技術」
- 第5章 暮らしのなかの「消費」
- 第6章 快適な生活と環境

●実習内容

- 〈調理実習〉
- ①みんなが好きな和風献立
親子どんぶり、はんぺんと三つ葉のすまし汁、青菜のおひたし
 - ②米を使った洋風献立
カレーピラフ、ベジタブルスープ、ヨーグルトサラダ
 - ③手早くできる中国料理の献立
麻婆豆腐、粟米湯、涼拌三絲
 - ④和風の祝い献立
赤飯、魚の塩焼き、茶碗蒸し
 - ⑤簡単パスタの献立
きのこベーコンのスパゲティ、マドレーヌ、ポテトサラダ
 - ⑥正月料理をつくろう
筑前煮、紅白なます、栗きんとん、田作り、かまぼこの飾り切り
 - ⑦クリスマスの献立
鶏肉のあぶり焼き、フルーツ・パンチ、温野菜サラダ、ブッシュ・ド・ノエル
- 〈被服実習〉
- ・ハーフパンツ
 - ・パーカー
 - ・オリジナルはっぴ
 - ・リフォームでつくるポケット付きベスト

「家庭総合」教科書シリーズ

家庭032

新家庭総合
ともに生きる 暮らしをつくる

- B5判 248ページ+口絵14ページ
- オールカラー
- 監修：櫻井純子（前女子栄養大学教授）

福祉・環境・生活者の視点を重視した「確かな」教科書です

●内容の特色

- ・「福祉・環境・生活者」の視点を大切にしました教科書です。
- ・そのために、全体を「福祉」「環境」の2部構成にし、各所に「福祉EYE」「環境EYE」のコラムを設置。
- ・これからさらに重視される、食生活の内容を充実させました。

●目次

- 第1部 ともに生きる 人のつながりと福祉
- 第1章 人の一生と家族
- 第2章 子どもとともに
- 第3章 高齢者とともに
- 第4章 人のつながりと福祉
- 第2部 暮らしをつくる 快適な生活と環境
- 第1章 暮らしのなかの「食」
- 第2章 暮らしのなかの「衣」
- 第3章 暮らしのなかの「住」
- 第4章 暮らしのなかの「文化」
- 第5章 暮らしのなかの「消費」
- 第6章 快適な生活と環境

●実習内容

- 〈調理実習〉
- ①みんなが好きな和風献立
親子どんぶり、はんぺんと三つ葉のすまし汁、青菜のおひたし
 - ②米を使った洋風献立
カレーピラフ、ベジタブルスープ、ヨーグルトサラダ
 - ③手早くできる中国料理の献立
麻婆豆腐、粟米湯、涼拌三絲
 - ④代表的な日本料理をつくろう
ちらしずし、茶碗蒸し
 - ⑤簡単パスタの献立
きのこベーコンのスパゲティ、マドレーヌ、ポテトサラダ
 - ⑥正月料理をつくろう
筑前煮、紅白なます、栗きんとん、田作り、かまぼこの飾り切り
 - ⑦手作りしてみよう
手打ちうどん、簡単アップルパイ、クレープ
- 〈被服実習〉
- ・ハーフパンツ
 - ・ワーキングウエア
 - ・オリジナルはっぴ

家庭010

家庭基礎



- B5判 176ページ+口絵14ページ
- オールカラー
- 監修：櫻井純子（前女子栄養大学教授）

コンパクトなのに資料充実。

●内容の特色

- ・短時間でも学習しやすいように、学習内容をコンパクトにまとめました。
- ・生徒の視線に立ち、見やすさ、わかりやすさを追求した教科書です。
- ・読みやすい2段組、迫力あるきれいな写真が人気です。

家庭011

家庭基礎+
気づく・追求する・行動する

- B5判 176ページ+口絵10ページ
- オールカラー
- 監修：武藤八恵子（福島大学名誉教授）

授業を楽しくする工夫満載！

●内容の特色

- ・使いやすい「イントロダクション」など授業を楽しくする工夫満載！
- ・調理実習の手順を写真で紹介しており、レシピ本のようにわかりやすい！
- ・まるで雑誌のような、美しい誌面デザインが好評です。

家庭002

家庭総合



- B5判 240ページ+口絵14ページ
- オールカラー
- 監修：櫻井純子（前女子栄養大学教授）

豊富な資料と詳しい解説。

●内容の特色

- ・生徒の視線に立ち、見やすさ、わかりやすさを追求した教科書です。
- ・読みやすい2段組、迫力あるきれいな写真が人気です。
- ・資料集が不要なほど、豊富な資料が掲載されています。

家庭019

生活技術



- B5判 240ページ+口絵14ページ
- オールカラー
- 監修：櫻井純子（前女子栄養大学教授）

豊富な調理実習・被服実習！

●内容の特色

- ・調理実習や被服実習を充実させ、生徒の「つくってみたい」気持ちを刺激します。
- ・「考えてみよう」「調べてみよう」などの課題学習を多く取り入れました。
- ・見やすく、わかりやすい2段組を採用しました。

家庭033

家庭総合
出会う・かかわる・行動する

- B5判 248ページ+口絵10ページ
- オールカラー
- 監修：武藤八恵子（福島大学名誉教授）

高校生の視点を重視した「新しい」教科書です。

●内容の特色

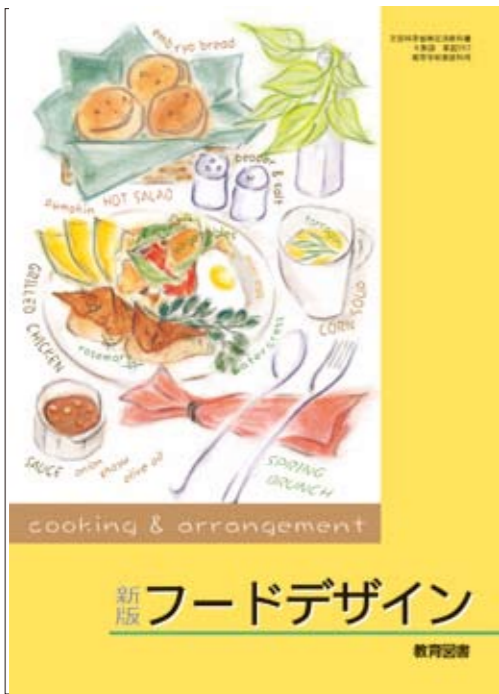
- ・ケンタとマイと友人たちという高校生グループ、ケンタの家族という異世代の人々が登場し、高校生が自分の生活を見直す「きっかけ」「ヒント」満載。
- ・「生活の器」である住領域から展開。新しい家庭科の授業のための提案です。

●目次

- I 生活を見つめ直す
- 第1章 住まう
- 第2章 食べる
- 第3章 装う
- II 人と出会う、かかわる
- 第1章 家族とともに
- 第2章 育つ・育てる
- 第3章 シニアとともに
- III 買う、生かす、捨てる
- 第1章 消費生活と資源・環境
- IV 生活をつくる

●実習内容

- 〈調理実習〉
- ①炒める
あんかけ炒麺、杏仁豆腐の献立
 - ②焼く（フライパン焼き）
魚のハーブ焼き、蒸し野菜のサラダ、洋風かきたまスープの献立
 - ③和風だしをとる
菊花豆腐のすまし汁、青じそとさけの混ぜご飯、キャベツの酢の物の献立
 - ④煮る
肉じゃが、ほうれん草とえのきの磯辺和え、大根と油揚げのみそ汁、雑穀ご飯の献立
 - ⑤焼く（天火焼き）
マカロニグラタン、豆のサラダの献立
 - ⑥揚げる
鶏のから揚げ、春雨スープ、もやしの中国風和え物の献立
 - ⑦蒸す
ひき茶まんじゅう、バナナロールケーキ
- 〈被服実習〉
- ・パジャマをつくる
 - ・参考：シェフエプロン



家庭052 新版フードデザイン

COOKING & ARRANGEMENT

- B5判 216ページ+口絵14ページ
- オールカラー
- 監修：下村道子（大妻女子大学教授）

ていねいな食の理論、
わかりやすい調理実習、
テーブルコーディネートも好評です。

●内容の特色

- ・視覚に訴える効果的な写真が多数掲載されています。
- ・調理実習の手順は、イラストで詳しく解説しています。
- ・実生活にも活用できる身近な題材を使ったテーブルコーディネートが好評です。

●目次

- 第1章 食生活の充実・向上
- 第2章 健康・栄養・食物
- 第3章 献立と調理
- 第4章 調理実習



家庭020 発達と保育

育つ・育てる・育ち合う

- B5判 144ページ+口絵14ページ
- 2色印刷
- 監修：武藤安子（横浜国立大学教授）
杉下知子（三重県立看護大学教授）

もはや定番となった保育の教科書。
かわいいイラストや図版で
イメージ豊かに学習できます。

●内容の特色

- ・保育のもつ楽しさを実感できるような内容、構成になっています。
- ・子どものようすをイメージしやすいようにイラストや写真を豊富に掲載しました。
- ・生徒の興味を引き出すINTRODUCTIONが好評です。

●目次

- 第1章 人間としての発達
- 第2章 乳幼児の発育
- 第3章 乳幼児の精神発達
- 第4章 乳幼児の生活
- 第5章 乳幼児の保育
- 第6章 乳幼児の福祉



家庭029 児童文化

- B5判 116ページ
+口絵8ページ
- 1色印刷
- 文部科学省著作

「保育士になりたい」
「子どもが好き！」
そんな生徒の知りたい
ことがつまった教科書
です。



家庭028 消費生活

- B5判 144ページ
- 1色印刷
- 文部科学省著作

消費者問題の歴史から
循環型社会に向けた取
り組みまで、
くわしくていねいに
解説しました。

教科書をサポートする教育図書の副教材

合本&成分表&レシピ集 **是非,教科書とあわせてお使いください!**



家庭科トータルデータ
資料+成分表
●定価：780円（税込）
●B5判 336ページ



家庭科データ☆グラフ
資料+成分表
●定価：820円（税込）
●B5判 336ページ



NEW&VISUAL
食品成分表
●定価：700円（税込）
●B5判 256ページ



五訂増補
食品成分表
●定価：740円（税込）
●AB判 272ページ

教科書準拠ノート

すべての教科書に完全準拠のノートがついています



新家庭総合ワークノート
●定価：550円（税込）
●B5判 144ページ
新家庭総合ワークノート
解答・解説書【教師用】
●B5判 128ページ



新家庭基礎ワークノート
●定価：500円（税込）
●B5判 128ページ
新家庭基礎ワークノート
解答・解説書【教師用】
●B5判 112ページ



新生活技術ワークノート
●定価：550円（税込）
●B5判 144ページ
●教師用解答書付



新版フードデザインワークノート
●450円 B5判 80p 教師用解答書付
発達と保育ワークノート
●420円 B5判 64p 教師用解答書付



家庭総合サポートノート
●定価：550円（税込）
●B5判 144ページ
家庭総合サポートノート
解答・解説書【教師用】
●B5判 128ページ



家庭基礎サポートノート
●定価：500円（税込）
●B5判 128ページ
家庭基礎サポートノート
解答・解説書【教師用】
●B5判 112ページ

新刊教科書の準拠ノートは、詳しい資料の載っている
解答・解説書【教師用】付きです!



平成21年度用教育図書教科書発行一覧

家庭基礎



家庭041
新家庭基礎
ともに生きる 暮らしをつくる



家庭042
家庭基礎
出会う・かかわる・行動する



家庭010
家庭基礎



家庭011
家庭基礎+
気づく・追求する・行動する

家庭総合



家庭032
新家庭総合
ともに生きる 暮らしをつくる



家庭033
家庭総合
出会う・かかわる・行動する



家庭002
家庭総合

生活技術



家庭049
新生活技術
ともに生きる 暮らしをつくる

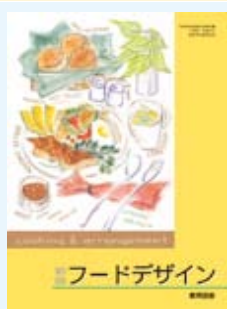


家庭019
生活技術

専門科目



家庭020
発達と保育
育つ・育てる・育ち合う



家庭052
新版フードデザイン
COOKING&ARRANGMENT



家庭029
児童文化



家庭028
消費生活

教科書・副教材・教材・図書・情報
トータルサポートの



教育図書株式会社

東京都新宿区市谷船河原町6番地
〒162-0826 TEL. 03-3268-5141(代) FAX. 03-3268-5220
<http://www.kyoiku-tosho.co.jp>
info@kyoiku-tosho.co.jp

教図 6