

平成19年度用  
教科書総合目録

まごころこめて  
お届けします

# 教育図書の願い

当社は、創業以来、家庭科教科書一筋に歩んでまいりました。

時代の移り変わりとともに生活は大きく変化し、家庭科に求められるものもかつてとは違ってきました。しかし、生活全般について学び、自らの生活を豊かにする、安全・安心に過ごすという家庭科の大本は、重要性が増すことはあられ、揺らぐことはありません。

今回、現行学習指導要領下での、2回目の新刊教科書をお届けいたします。全面的に内容を新しくし、時代の要請に応えながらも、家庭科教科書としての本道を歩むものになったのではないかと考えております。

是非、見本の教科書、パンフレットやシラバスなどをご覧いただき、ご検討くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

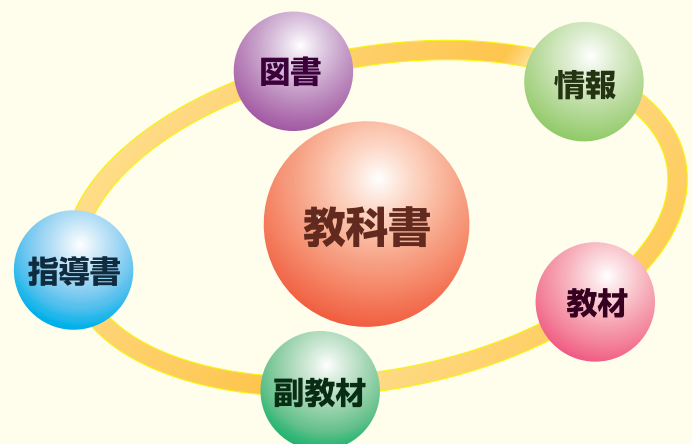
私たちは、家庭科専門出版社としての誇りを胸に、これからも家庭科教育発展のために、力を尽くしてまいりたいと考えております。

平成18年5月吉日  
教育図書株式会社

## ●教育図書の考えるトータルサポート●

私たちは、良質な教科書をお届けするとともに、指導書、副教材の開発にとどまらず、授業をサポートするさまざまな教材、副教材の開発、図書の発行、最新情報のお届けなど、家庭科の授業をトータルにサポートしたいと考えております。

家庭科とともに歩んでいる教育図書のオリジナル・ポリシーです。



## 「家庭総合」教科書シリーズ

新刊!

家庭032

## 新家庭総合

ともに生きる 暮らしをつくる



さらに詳しい情報は、パンフレットをご覧ください



- 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」の視点を大切にされた教科書です。
- ・そのため、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〉
- (日)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
  - (月)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
  - (火)手早くできる中国料理の献立
    - 麻婆豆腐、粟米湯、涼拌三絲
  - (水)代表的な日本料理をつくろう
    - ちらしずし、茶碗蒸し
  - (木)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
  - (金)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
  - (土)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

新刊!

家庭033

## 家庭総合

出会う・かかわる・行動する



さらに詳しい情報は、パンフレットをご覧ください



- 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

- (特) 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
- (監) 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
- (企) 買う、生かす、捨てる
  - 第1章 消費生活と資源・環境
- (協) 生活をつくる

## ●実習内容

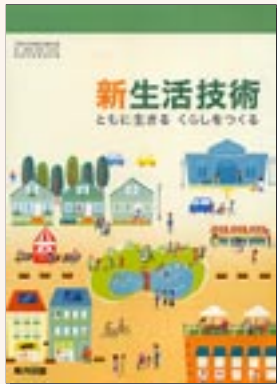
- 〈調理実習〉
- (日)炒める
    - あんかけ炒麺、杏仁豆腐の献立
  - (月)焼く（フライパン焼き）
    - 魚のハーブ焼き、蒸し野菜のサラダ、洋風かきたまスープの献立
  - (火)和風だしをとる
    - 菊花豆腐のすまし汁、青じそとさけの混ぜご飯、キャベツの酢の物の献立
  - (水)煮る
    - 肉じゃが、ほうれん草とえのきの磯辺和え、大根と油揚げのみそ汁、雑穀ご飯の献立
  - (木)焼く（天火焼き）
    - マカロニグラタン、豆のサラダの献立
  - (金)揚げる
    - 鶏のから揚げ、春雨スープ、もやしの中国風和え物の献立
  - (土)蒸す
  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

家庭049

**新刊!**

# 新生活技術

ともに生きる 暮らしをつくる



さらに詳しい情報は、パンフレットをご覧ください



- 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〉

- (日)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
  - (月)米使った洋風献立
    - カレーピラフ，ベジタブルスープ，ヨーグルトサラダ
  - (火)手早くできる中国料理の献立
    - 麻婆豆腐，粟米湯，涼拌三絲
  - (水)和風の祝い献立
    - 赤飯，魚の塩焼き，茶碗蒸し
  - (木)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
  - (金)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
  - (土)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

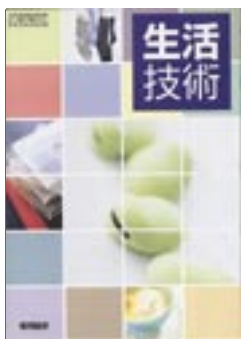
# 家庭基礎

- 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。

## 「家庭基礎」教科書シリーズ

新刊!

家庭041

## 新家庭基礎

ともに生きる くらしをつくる



さらに詳しい情報は、パンフレットをご覧ください



- 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」の視点を大切にした教科書です。そのため、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 くらしをつくる 快適な生活と環境
- 第1章 くらしのなかの「食」
- 第2章 くらしのなかの「衣」
- 第3章 くらしのなかの「住」
- 第4章 くらしのなかの「消費」
- 第5章 快適な生活と環境

## ●実習内容

〈調理実習〉

- (日)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
- (月)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
- (火)手早くできる中国料理の献立  
麻婆豆腐、粟米湯、凉拌三絲
- (水)代表的な日本料理をつくろう  
ちらしずし、茶碗蒸し
- (木)簡単な昼食献立  
煮込みうどん、即席漬け
- (金)デザートをつくろう  
マドレーヌ、果汁かん

新刊!

家庭042

## 家庭基礎

出会う・かかわる・行動する



さらに詳しい情報は、パンフレットをご覧ください



- 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

- (特) 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
- (監) 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
- (企) 買う、生かす、捨てる
- 第1章 消費生活と資源・環境
- (協) 生活をつくる

## ●実習内容

〈調理実習〉

- (日)炒める  
あんかけ炒麺、杏仁豆腐の献立
- (月)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
- (火)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
- (水)和風だしをとる  
菊花豆腐のすまし汁
- (木)焼く（天火焼き）  
マカロニグラタン
- (金)揚げる  
鶏のから揚げ
- (土)蒸す  
ひき茶まんじゅう



家庭021

# フードデザイン

COOKING & ARRANGEMENT

- B5判 208ページ+口絵14ページ
- カラー+2色印刷
- 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）

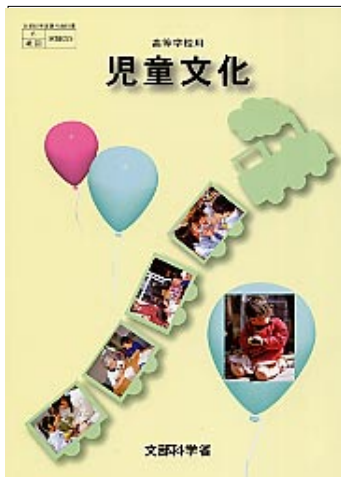
もはや定番となった保育の教科書。  
かわいいイラストや図版で  
イメージ豊かに学習できます。

●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

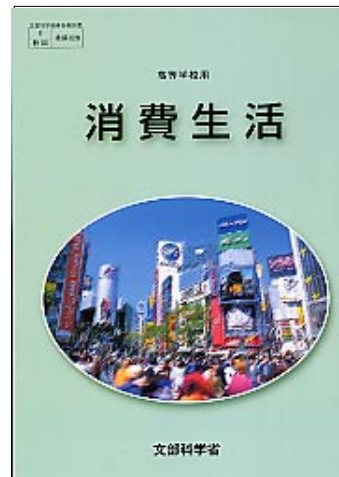


家庭029

# 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



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



五訂カラーチャート  
食品成分表  
●定価：740円（税込）  
●AB判 272ページ



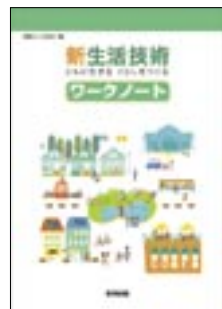
ビジュアルクッキング  
●定価：700円（税込）  
●B5判 112ページ

## 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】  
●定価：1,050円（税込）  
●B5判 128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】  
●定価：1,050円（税込）  
●B5判 112ページ

### 既刊本ワークノート

家庭総合ワークノート  
●525円 B5判 144p 教師用解答書付

生活技術ワークノート  
●525円 B5判 144p 教師用解答書付

家庭基礎ワークノート  
●420円 B5判 96p 教師用解答書付

家庭基礎プラスサポートノート  
●420円 B5判 96p 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

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



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】  
●定価：1,050円（税込）  
●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】  
●定価：1,050円（税込）  
●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19年度用教育図書教科書発行一覧

## 家庭総合

新刊



家庭032  
新家庭総合  
ともに生きるくらしをつくる

新刊



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

新刊



家庭049  
新生活技術  
ともに生きるくらしをつくる



家庭019  
生活技術

## 家庭基礎

新刊



家庭041  
新家庭基礎  
ともに生きるくらしをつくる

新刊



家庭042  
家庭総合  
出会う・かかわる・行動する



家庭010  
家庭基礎



家庭011  
家庭総合+  
気づく・追求する・行動する

## 専門科目



家庭020  
発達と保育  
育つ・育てる・育ち合う



家庭021  
フードデザイン  
COOKING&ARRANGEMENT



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



教図 6

**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](mailto:info@kyoiku-tosho.co.jp)