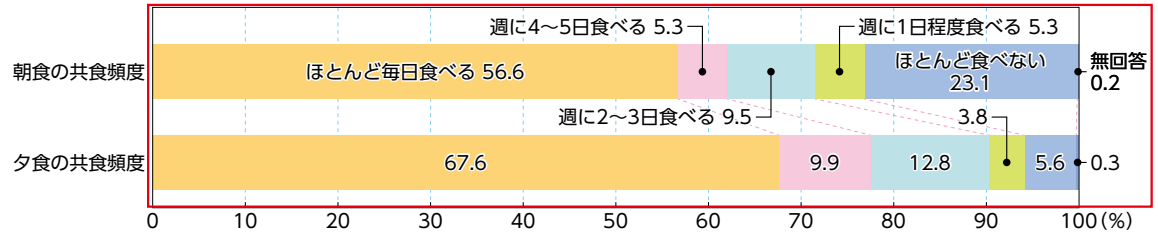
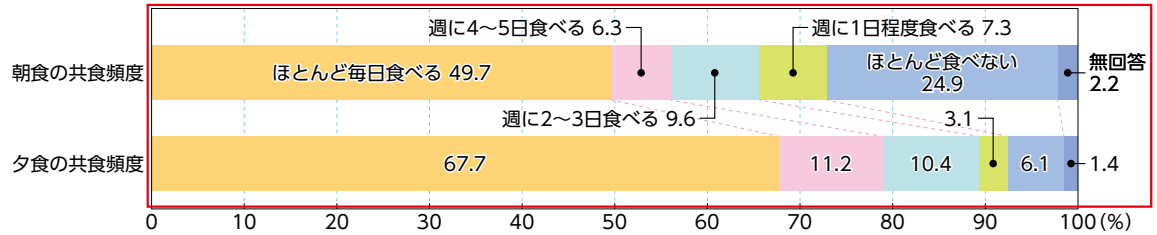
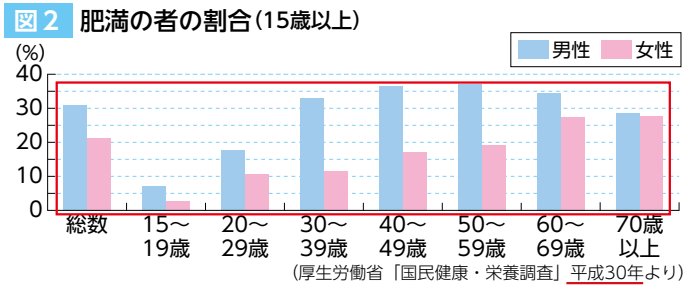
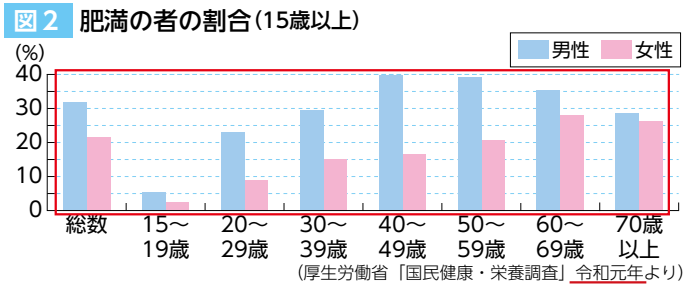
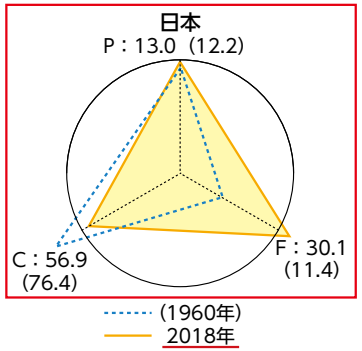
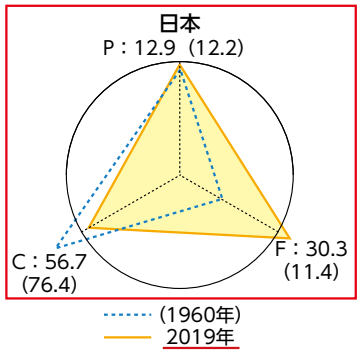
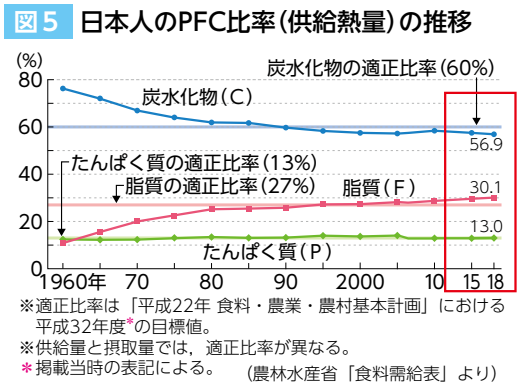
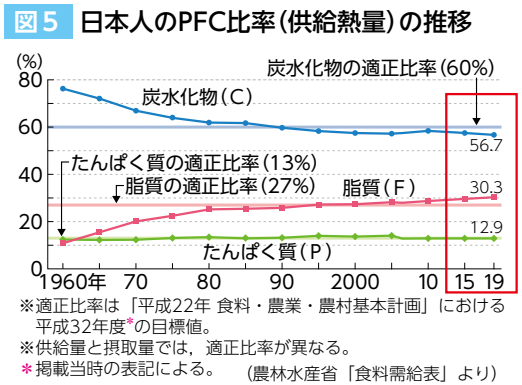
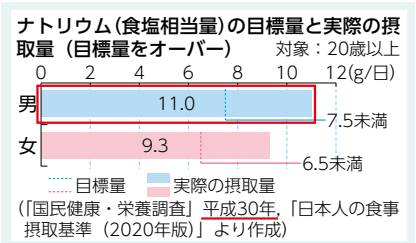
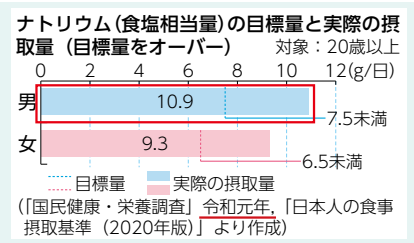
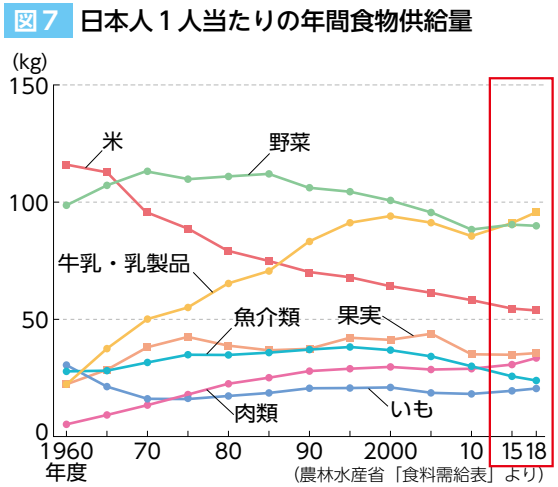
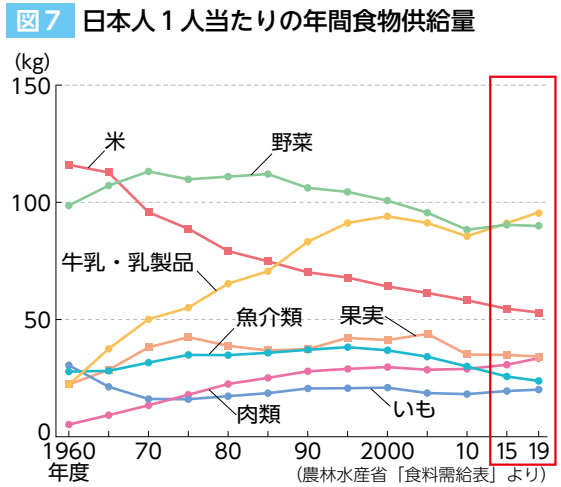
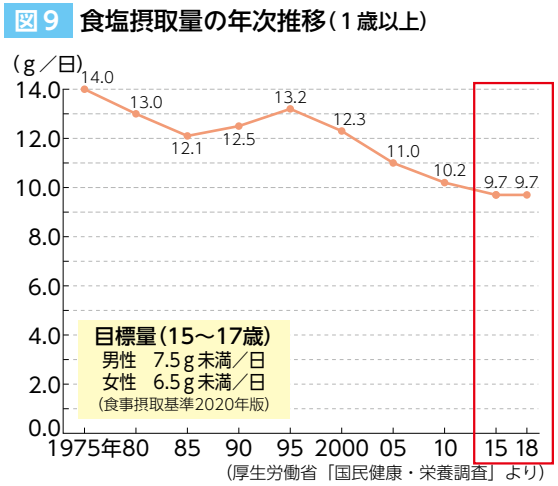
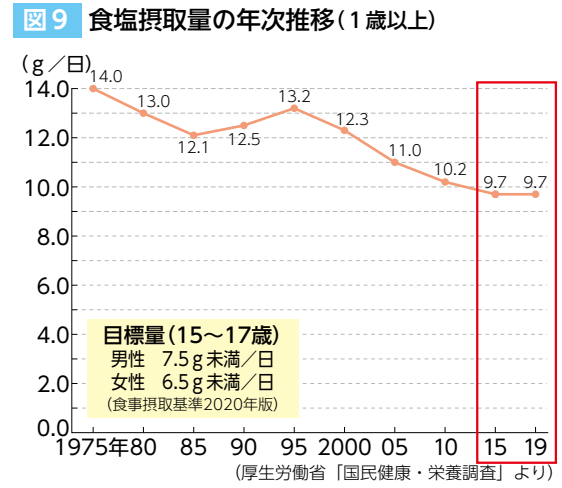
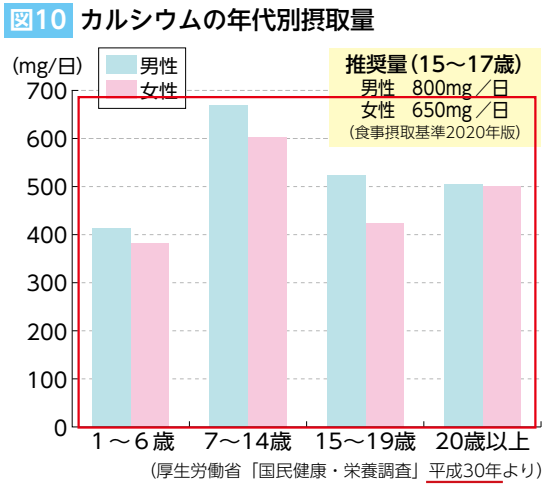
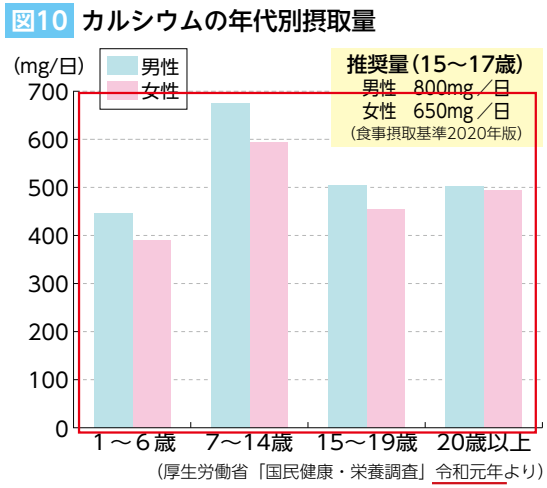
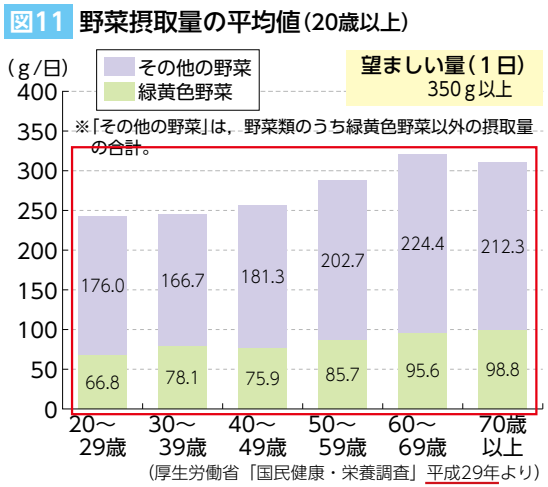
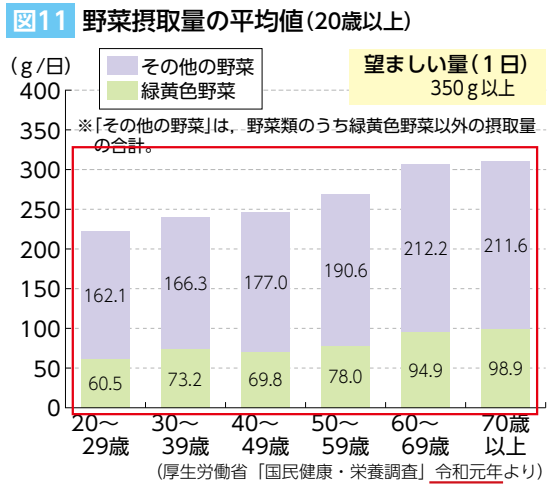
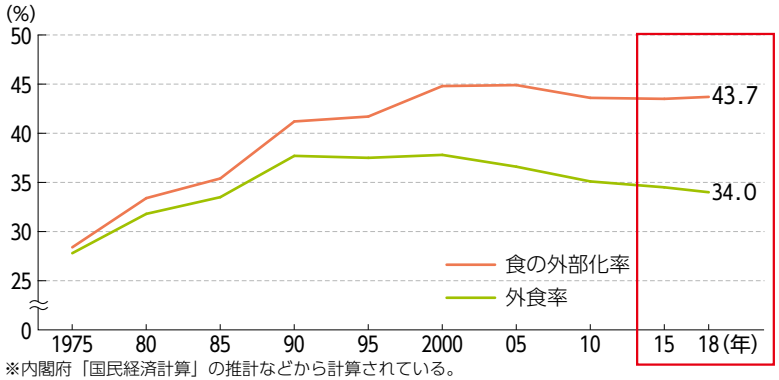
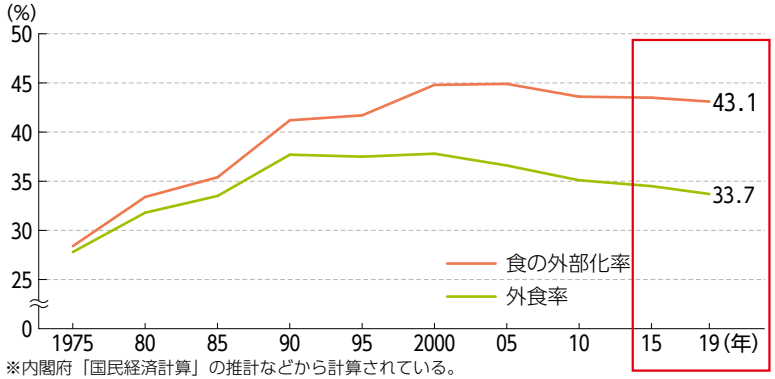
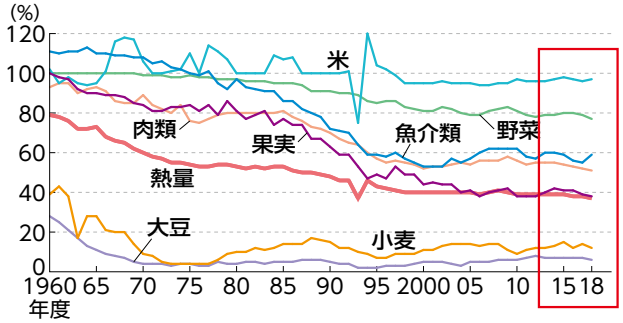
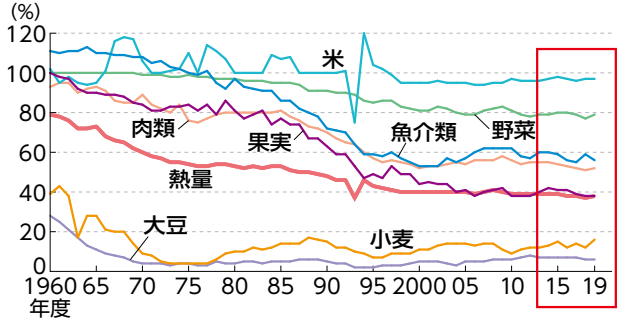
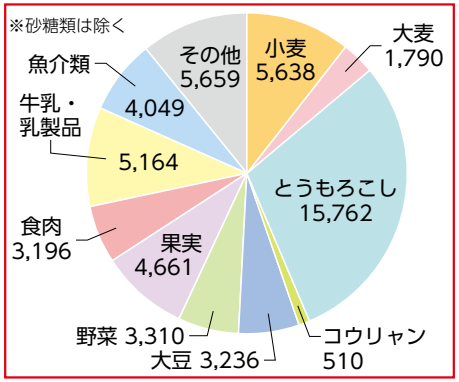
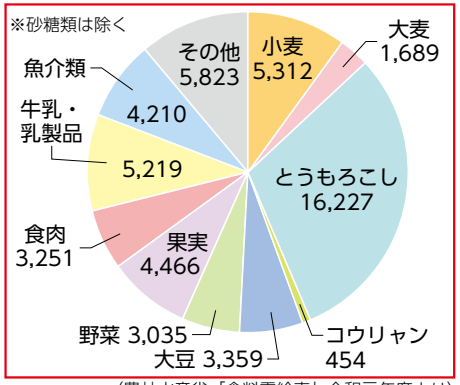
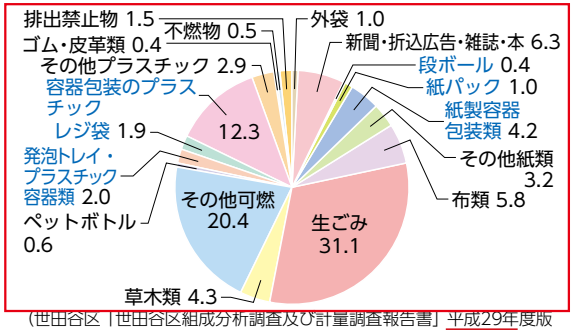
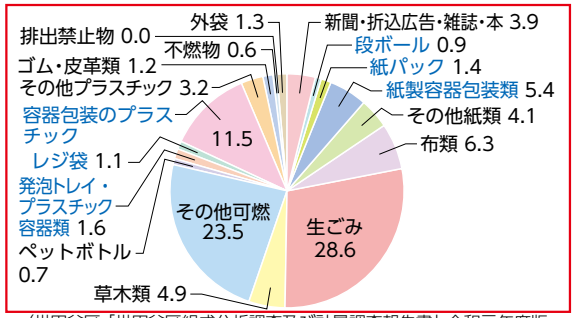
訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
7	図4	 （農林水産省「食育に関する意識調査報告書」令和２年３月より）	 （農林水産省「食育に関する意識調査報告書」令和３年３月より）
8	図2	 （厚生労働省「国民健康・栄養調査」平成30年より）	 （厚生労働省「国民健康・栄養調査」令和元年より）

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
9	図4		
9	図5		
9	コラム		

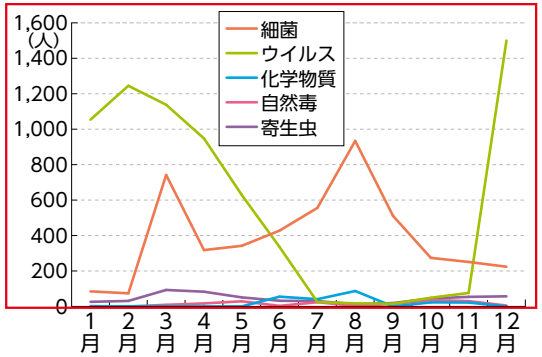
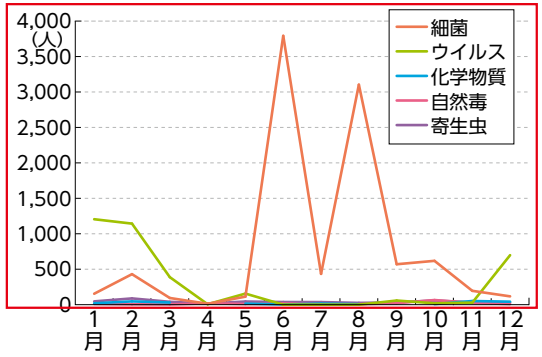
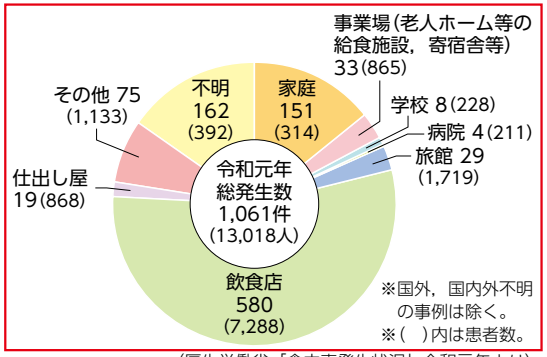
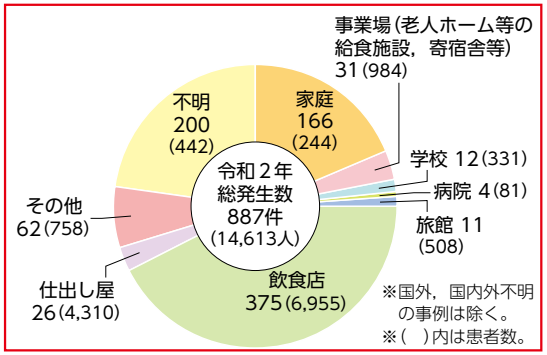
訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
10	図7		
10	図9		

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
11	図 10		
11	図 11		

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
12	図 12	図12 食の外部化率・外食率の変化  ※内閣府「国民経済計算」の推計などから計算されている。 （公益財団法人「食の安全・安心財団」資料より）	図12 食の外部化率・外食率の変化  ※内閣府「国民経済計算」の推計などから計算されている。 （公益財団法人「食の安全・安心財団」資料より）
14	図 16	図16 品目別自給率と食料自給率（熱量）の変化  （農林水産省「食料需給表」より）	図16 品目別自給率と食料自給率（熱量）の変化  （農林水産省「食料需給表」より）

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
14	図 17	図17 主要食物の輸入量の内訳(千トン)  （農林水産省「食料需給表」平成30年度より）	図17 主要食物の輸入量の内訳(千トン)  （農林水産省「食料需給表」令和元年度より）
19	図 22	図22 家庭の可燃ごみの組成（重量比，%）  （世田谷区「世田谷区組成分析調査及び計量調査報告書」平成29年度版より作成）	図22 家庭の可燃ごみの組成（重量比，%）  （世田谷区「世田谷区組成分析調査及び計量調査報告書」令和元年度版より作成）

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
19	コラム	**食品廃棄物等の利用状況等** **食品関連事業者**＊1 事業系廃棄物＋有価物＊2 1,767万t （うち食品ロス 328万t） うち減量 164万t うち再生利用 1,230万t うち熱回収 44万t うち焼却・埋立等 329万t **一般家庭** 家庭系廃棄物 783万t （うち食品ロス 284万t） うち再生利用 57万t うち焼却・埋立 726万t ＊1 食品製造業，食品卸売業，食品小売業，外食産業の合計 ＊2 大豆ミールやふすまなど有償取引されるもの （環境省「食品廃棄物等の利用状況等」平成29年度推計より）	**食品廃棄物等の利用状況等** **食品関連事業者**＊1 事業系廃棄物＋有価物＊2 1,765万t （うち食品ロス 324万t） うち減量 166万t うち再生利用 1,218万t うち熱回収 41万t うち焼却・埋立等 340万t **一般家庭** 家庭系廃棄物 766万t （うち食品ロス 276万t） うち再生利用 56万t うち焼却・埋立 710万t ＊1 食品製造業，食品卸売業，食品小売業，外食産業の合計 ＊2 大豆ミールやふすまなど有償取引されるもの （環境省「食品廃棄物等の利用状況等」平成30年度推計より）
49	図６	**図６ 豆の成分組成** たんぱく質　脂質　炭水化物　水分　その他 大豆 33.8 19.7 29.5 12.4 4.6 落花生 25.4 47.5 18.8 6.0 2.3 小豆 20.3 2.2 58.7 15.5 3.3 いんげん豆 19.9 2.2 57.8 16.5 3.6 0　50　100(%) （可食部100g当たり） （文部科学省「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」より）	**図６ 豆の成分組成** たんぱく質　脂質　炭水化物　水分　その他 大豆 32.9 18.6 6.7 12.4 29.4 落花生 25.0 46.9 10.0 6.0 12.1 小豆 17.8 0.8 42.3 14.2 24.9 いんげん豆 17.7 1.5 38.1 15.3 27.4 0　50　100(%) （可食部100g当たり） 追加 たんぱく質は「アミノ酸組成によるたんぱく質」，脂質は「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」，炭水化物は「利用可能炭水化物（質量計）」の数値を用いている。 （文部科学省「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」より）
75	12 行目	それより危険度の低い20品目については，	それより危険度の低い21品目については，

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
77	図5	図5 原因物質別月別食中毒発生状況  （厚生労働省「食中毒発生状況」令和元年より）	図5 原因物質別月別食中毒発生状況  （厚生労働省「食中毒発生状況」令和２年より）
77	図6	図6 原因施設別食中毒発生状況  （厚生労働省「食中毒発生状況」令和元年より）	図6 原因施設別食中毒発生状況  （厚生労働省「食中毒発生状況」令和２年より）

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）
109	表2	

表2　４つの食品群の年齢別，性別，身体活動レベル別食品構成（一人１日あたりの重量＝g）（香川明夫監修）

身体活動レベル	食品群	第１群				第２群				第３群						第４群					
		乳・乳製品		卵		魚介・肉		豆・豆製品		野菜		いも		くだもの		穀類		油脂		砂糖	
	年齢（歳）	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
Ⅰ（低い）	12～14	380	380	50	50	150	120	80	80	350	350	100	100	200	200	320	280	20	20	10	10
	15～17	320	320	50	50	150	120	80	80	350	350	100	100	200	200	370	260	25	20	10	10
	18～29	300	250	50	50	180	100	80	80	350	350	100	100	200	200	330	220	20	15	10	10
	30～49	250	250	50	50	150	100	80	80	350	350	100	100	200	200	330	230	20	15	10	10
	50～64	250	250	50	50	150	100	80	80	350	350	100	100	200	200	320	210	20	15	10	10
	65～74	250	250	50	50	120	100	80	80	350	350	100	100	200	200	300	180	15	10	10	10
	75以上	250	200	50	50	120	80	80	80	350	350	100	100	200	200	240	170	15	10	10	5
	妊婦		250		50		150		80		350		100		200		320		20		10
	授乳婦		250		50		120		80		350		100		200		290		20		10
Ⅱ（ふつう）	1～2	250	250	30	30	50	50	40	40	180	180	50	50	100	100	110	100	5	5	3	3
	3～5	250	250	30	30	50	50	60	60	240	240	50	50	150	150	160	150	10	10	5	5
	6～7	250	250	50	50	80	80	60	60	270	270	60	60	150	150	210	170	10	10	10	10
	8～9	300	300	50	50	120	80	80	80	300	300	60	60	200	200	240	220	15	15	10	10
	10～11	320	320	50	50	150	100	80	80	350	350	100	100	200	200	310	290	20	20	10	10
	12～14	380	380	50	50	170	120	80	80	350	350	100	100	200	200	380	360	25	20	10	10
	15～17	320	320	50	50	200	120	80	80	350	350	100	100	200	200	430	350	30	20	10	10
	18～29	300	250	50	50	180	120	80	80	350	350	100	100	200	200	390	290	30	15	10	10
	30～49	250	250	50	50	180	120	80	80	350	350	100	100	200	200	400	300	30	15	10	10
	50～64	250	250	50	50	180	120	80	80	350	350	100	100	200	200	390	280	25	15	10	10
	65～74	250	250	50	50	170	120	80	80	350	350	100	100	200	200	360	250	20	15	10	10
	75以上	250	250	50	50	150	100	80	80	350	350	100	100	200	200	310	210	15	15	10	10
	妊婦		250		50		170		80		350		100		200		370		25		10
	授乳婦		250		50		170		80		350		100		200		350		20		10
Ⅲ（高い）	15～17	380	320	50	50	200	170	120	80	350	350	100	100	200	200	490	380	30	20	10	10
	18～29	380	300	50	50	200	150	120	80	350	350	100	100	200	200	470	360	30	20	10	10
	30～49	380	250	50	50	200	150	120	80	350	350	100	100	200	200	470	360	30	20	10	10
	50～64	320	250	50	50	200	150	120	80	350	350	100	100	200	200	470	320	25	20	10	10
	65～74	320	250	50	50	200	120	80	80	350	350	100	100	200	200	440	310	25	15	10	10
	授乳婦		320		50		170		80		350		100		200		420		25		10

①野菜はきのこ，海藻を含む。また，野菜の1/3以上は緑黄色野菜でとることとする。②エネルギー量は，「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の参考表・推定エネルギー必要量の約93～97%の割合で構成してある。各人の必要に応じて適宜調節すること。③食品構成は「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」で計算。④妊婦については，この表では後期の数値を掲載した。

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和４年度教科書（新）
109	表2	

表２　４つの食品群の年齢別，性別，身体活動レベル別食品構成（一人１日あたりの重量＝g）（香川明夫監修）

身体活動レベル	食品群	第１群				第２群				第３群						第４群					
		乳・乳製品		卵		魚介・肉		豆・豆製品		野菜		芋		果物		穀類		油脂		砂糖	
	年齢（歳）	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
Ⅰ（低い）	12～14	380	380	55	55	150	120	80	80	350	350	100	100	150	150	360	310	20	20	10	10
	15～17	**320**	**320**	**55**	**55**	**150**	**120**	**80**	**80**	**350**	**350**	**100**	**100**	**150**	**150**	**420**	**300**	**25**	**20**	**10**	**10**
	18～29	300	250	55	55	180	100	80	80	350	350	100	100	150	150	370	240	20	15	10	10
	30～49	250	250	55	55	150	100	80	80	350	350	100	100	150	150	370	250	20	15	10	10
	50～64	250	250	55	55	150	100	80	80	350	350	100	100	150	150	360	230	20	15	10	10
	65～74	250	250	55	55	120	100	80	80	350	350	100	100	150	150	340	200	15	10	10	10
	75以上	250	200	55	55	120	80	80	80	350	350	100	100	150	150	270	190	15	10	10	5
	妊婦		250		55		150		80		350		100		150		360		20		10
	授乳婦		250		55		120		80		350		100		150		330		20		10
Ⅱ（ふつう）	1～2	250	250	30	30	50	50	40	40	180	180	50	50	100	100	120	110	5	5	3	3
	3～5	250	250	30	30	50	50	60	60	240	240	50	50	120	120	190	170	10	10	5	5
	6～7	250	250	55	55	80	80	60	60	270	270	60	60	120	120	230	200	10	10	10	10
	8～9	300	300	55	55	120	80	80	80	300	300	60	60	150	150	270	240	15	15	10	10
	10～11	320	320	55	55	150	100	80	80	350	350	100	100	150	150	350	320	20	20	10	10
	12～14	380	380	55	55	170	120	80	80	350	350	100	100	150	150	430	390	25	20	10	10
	15～17	**320**	**320**	**55**	**55**	**200**	**120**	**80**	**80**	**350**	**350**	**100**	**100**	**150**	**150**	**480**	**380**	**30**	**20**	**10**	**10**
	18～29	300	250	55	55	180	120	80	80	350	350	100	100	150	150	440	320	30	15	10	10
	30～49	250	250	55	55	180	120	80	80	350	350	100	100	150	150	450	330	30	15	10	10
	50～64	250	250	55	55	180	120	80	80	350	350	100	100	150	150	440	300	25	15	10	10
	65～74	250	250	55	55	170	120	80	80	350	350	100	100	150	150	400	280	20	15	10	10
	75以上	250	250	55	55	150	100	80	80	350	350	100	100	150	150	340	230	15	15	10	10
	妊婦		250		55		180		80		350		100		150		420		25		10
	授乳婦		320		55		180		80		350		100		150		380		20		10
Ⅲ（高い）	**15～17**	**380**	**320**	**55**	**55**	**200**	**170**	**120**	**80**	**350**	**350**	**100**	**100**	**150**	**150**	**550**	**430**	**30**	**20**	**10**	**10**
	18～29	380	300	55	55	200	150	120	80	350	350	100	100	150	150	530	390	30	20	10	10
	30～49	380	250	55	55	200	150	120	80	350	350	100	100	150	150	530	390	30	20	10	10
	50～64	320	250	55	55	200	150	120	80	350	350	100	100	150	150	530	360	25	20	10	10
	65～74	320	250	55	55	200	130	80	80	350	350	100	100	150	150	480	340	25	15	10	10
	授乳婦		320		55		170		80		350		100		150		470		25		10

①野菜はきのこ，海藻を含む。また，野菜の1/3以上は緑黄色野菜でとることとする。②エネルギー量は，「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の参考表・推定エネルギー必要量の約93～97%の割合で構成してある。各人の必要に応じて適宜調節すること。③食品構成は「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」で計算。④妊婦については，この表では後期の数値を掲載した。

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
153	茶碗蒸し 電子 レンジ法	熱湯 追加	熱湯 ＊アルミホイルは電子レンジ加熱には使用しないのが基本だが，使う場合はアルミホイルとレンジ内部が触れないようにするなど，必ず電子レンジの説明書に従うこと。
206	料理名 ルビ	シンレイスウ 杏仁酥（中国風アーモンドクッキー）	シンレンスウ 杏仁酥（中国風アーモンドクッキー）
208	ジョン 材料	追加 チョカジャン	チョカンジャン
245	6～ 7	管理を職務とする教諭を配置する**栄養教諭制度**が創設された。2019年５月現在，栄養教諭は全国の公立小・中学校等に6,488人が配置	管理を職務とする教諭を配置する**栄養教諭制度**が創設された。2020年５月現在，栄養教諭は全国の公立小・中学校等に6,652人が配置

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
口絵 13	表 2段目		

令和３年度教科書（旧）

天然塩（特種製法塩）	5	15	180
パン粉（乾燥）	1	3	40
ベーキングパウダー	4	12	150
ゼラチン（粉末）	3	9	130
トマトケチャップ	5	15	230
トマトピューレ	5	15	210
レギュラーコーヒー	2	6	60
番茶	2	6	60
ココア	2	6	90
煎茶	2	6	90
紅茶	2	6	60
上新粉			130

令和４年度教科書（新）

あら塩（並塩）	5	15	180
パン粉・生パン粉	1	3	40
ベーキングパウダー	4	12	―
ゼラチン（粉末）	3	9	―
トマトケチャップ	6	18	240
トマトピューレ	6	18	230
レギュラーコーヒー	2	6	―
番茶	2	6	―
ココア	2	6	―
煎茶	2	6	―
紅茶	2	6	―
上新粉	3	9	130