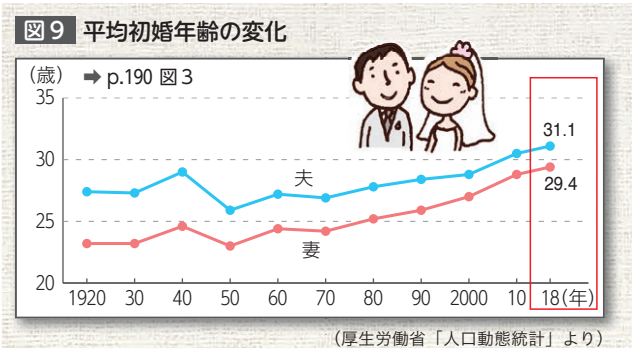
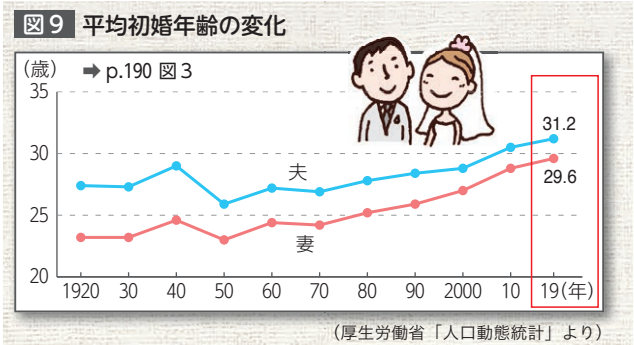
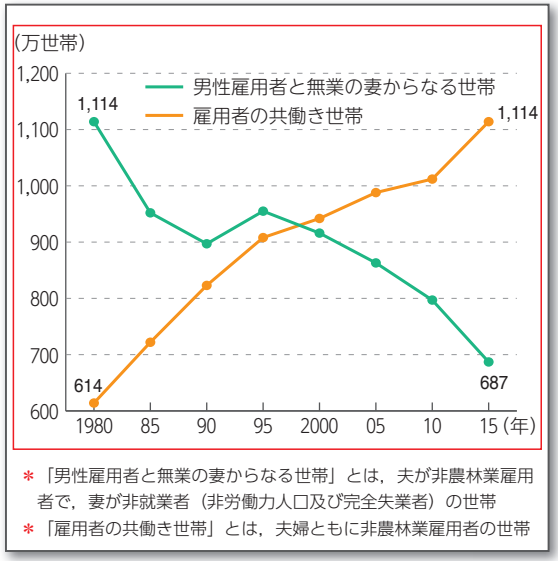
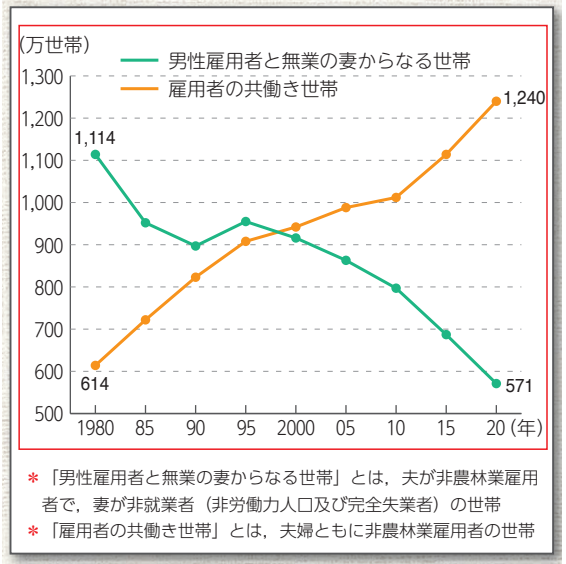
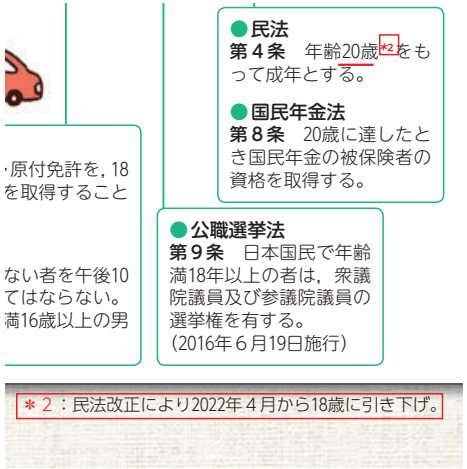
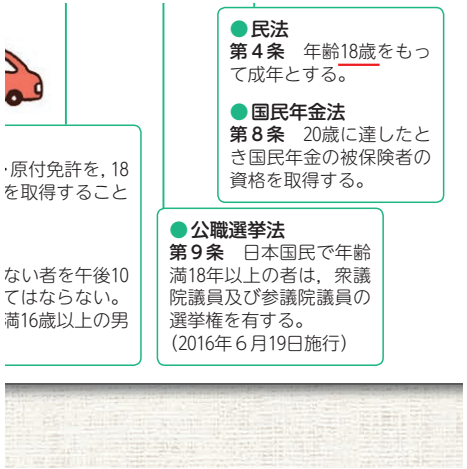
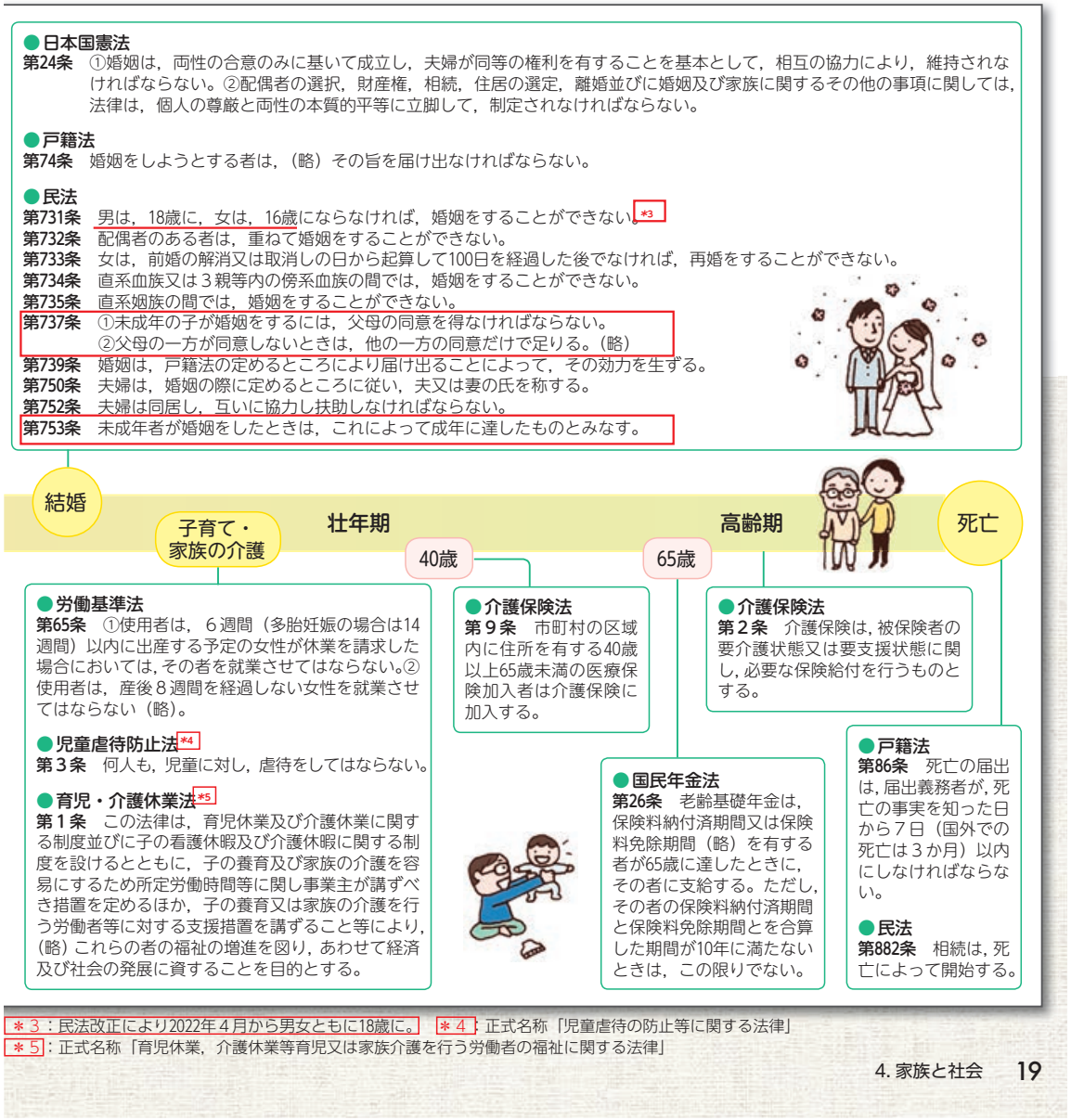
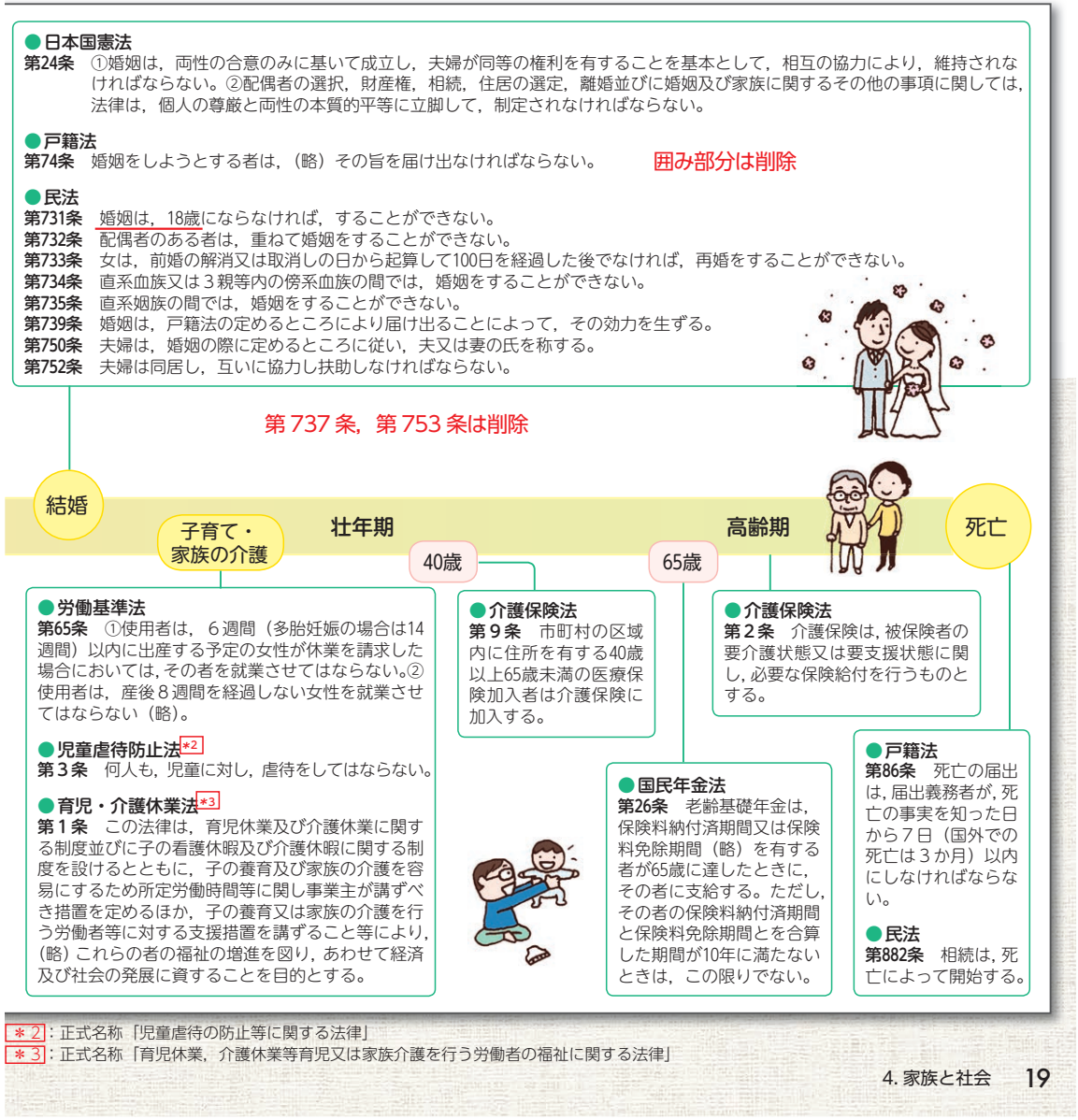
訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
12	注８	どもの数。日本（2018年）の場	どもの数。日本（2019年）の場
12	図９	 （厚生労働省「人口動態統計」より）	 （厚生労働省「人口動態統計」より）
12	グローバル	日本 2019年 1.36 フランス 2018年 1.88 スウェーデン 2018年 1.75 アメリカ 2018年 1.73 イギリス 2018年 1.70 ドイツ 2018年 1.57 タイ 2013年 1.40 シンガポール 2018年 1.14 韓国 2018年 0.98 台湾 2018年 1.06 （厚生労働省「人口動態統計」，内閣府「平成30，令和２年版少子化社会対策白書」より）	日本 2020年 1.34 フランス 2019年 1.84 スウェーデン 2019年 1.70 アメリカ 2019年 1.71 イギリス 2019年 1.65 ドイツ 2019年 1.54 タイ 2013年 1.40 シンガポール 2019年 1.14 韓国 2019年 0.92 台湾 2019年 1.05 （厚生労働省「人口動態統計」，内閣府「平成30，令和３年版少子化社会対策白書」より）
13	注８	2019年：1.36	2020年：1.34

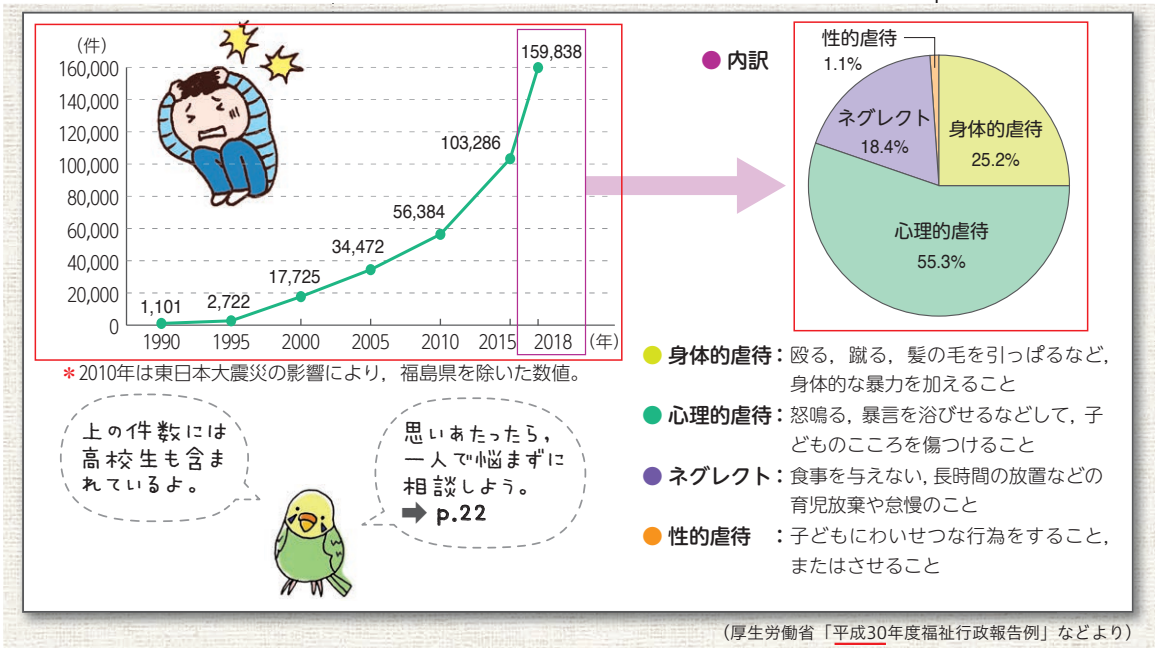
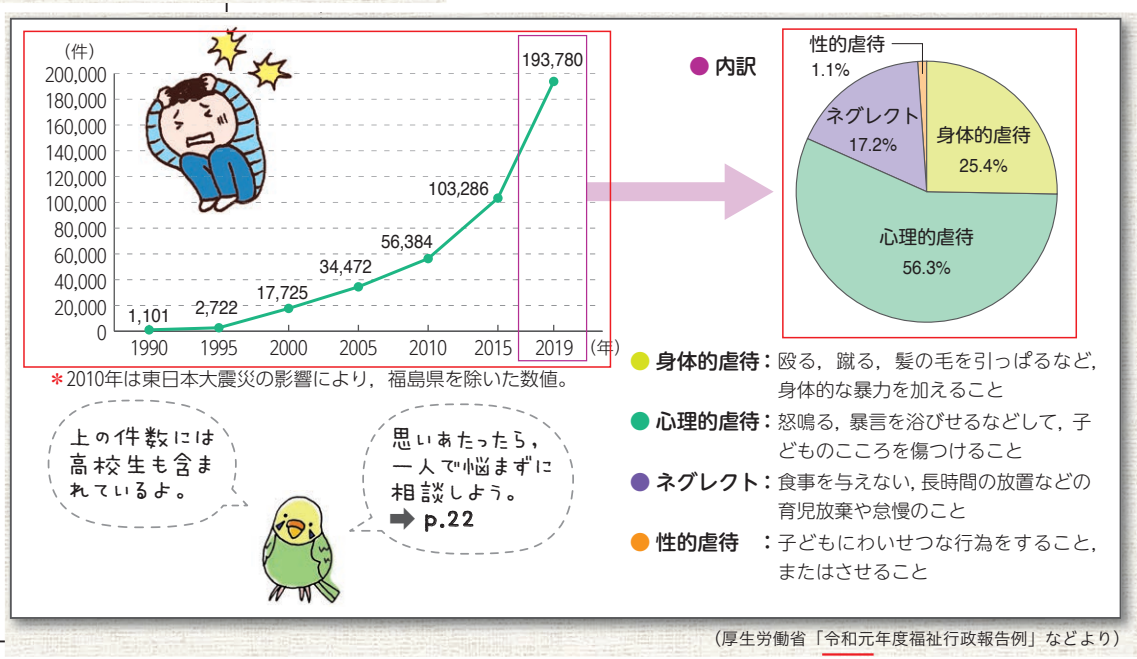
訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
14	図 12	 ＊「男性雇用者と無業の妻からなる世帯」とは，夫が非農林業雇用者で，妻が非就業者（非労働力人口及び完全失業者）の世帯 ＊「雇用者の共働き世帯」とは，夫婦ともに非農林業雇用者の世帯 （内閣府「男女共同参画社会白書平成28年版」より）	 ＊「男性雇用者と無業の妻からなる世帯」とは，夫が非農林業雇用者で，妻が非就業者（非労働力人口及び完全失業者）の世帯 ＊「雇用者の共働き世帯」とは，夫婦ともに非農林業雇用者の世帯 （内閣府「男女共同参画社会白書令和３年版」より）
18	図 16	 ＊２：民法改正により2022年４月から18歳に引き下げ。	 囲み部分を削除

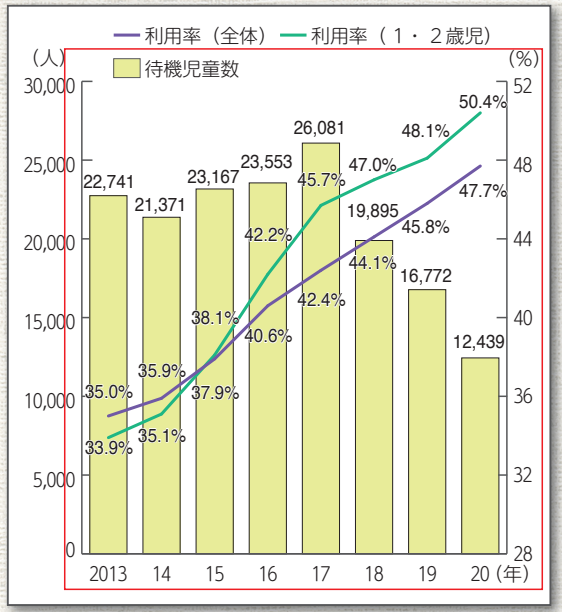
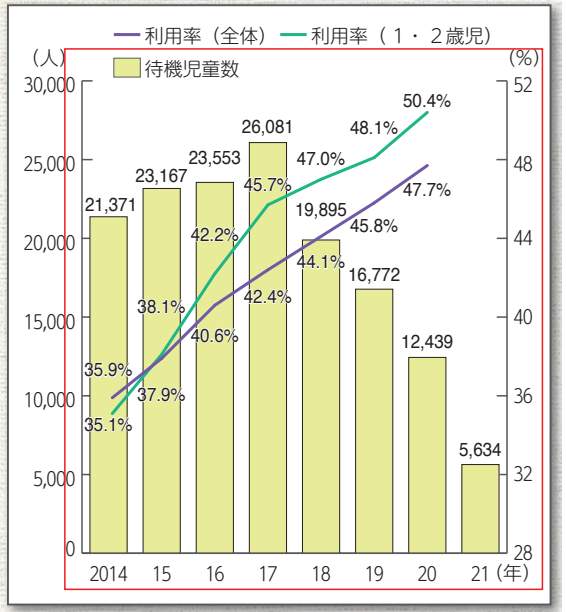
訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）
19	図 16	

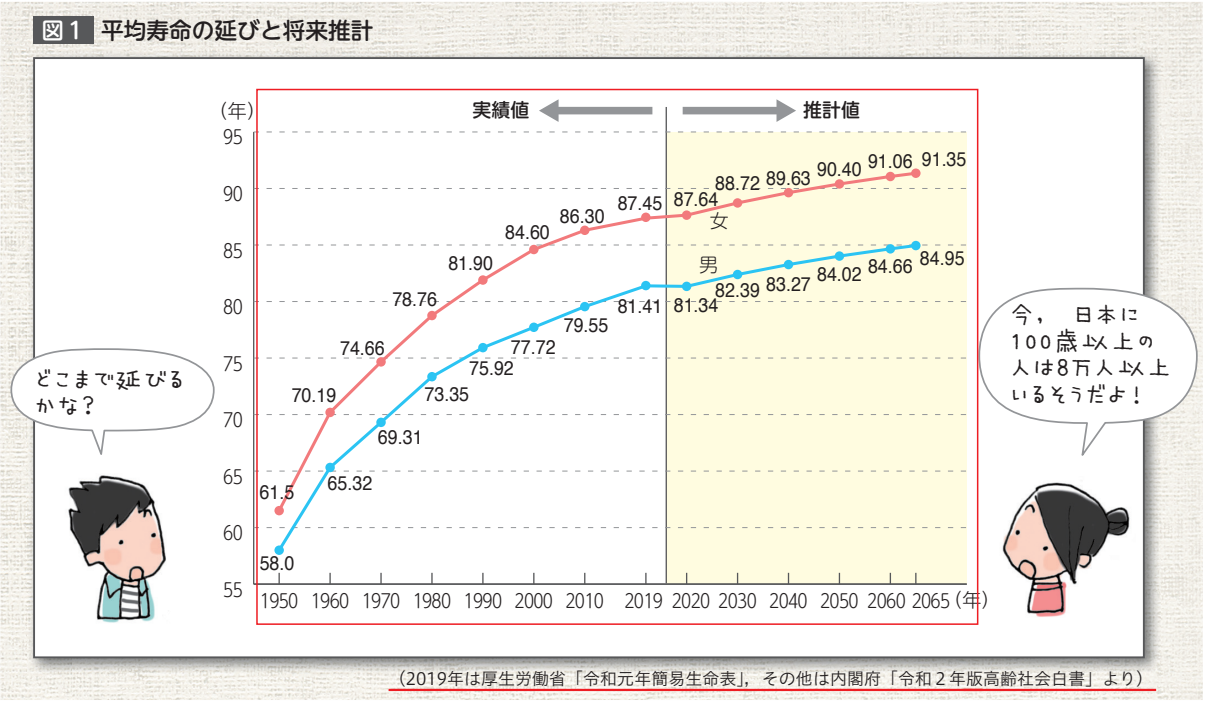
訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和４年度教科書（新）
19	図 16	

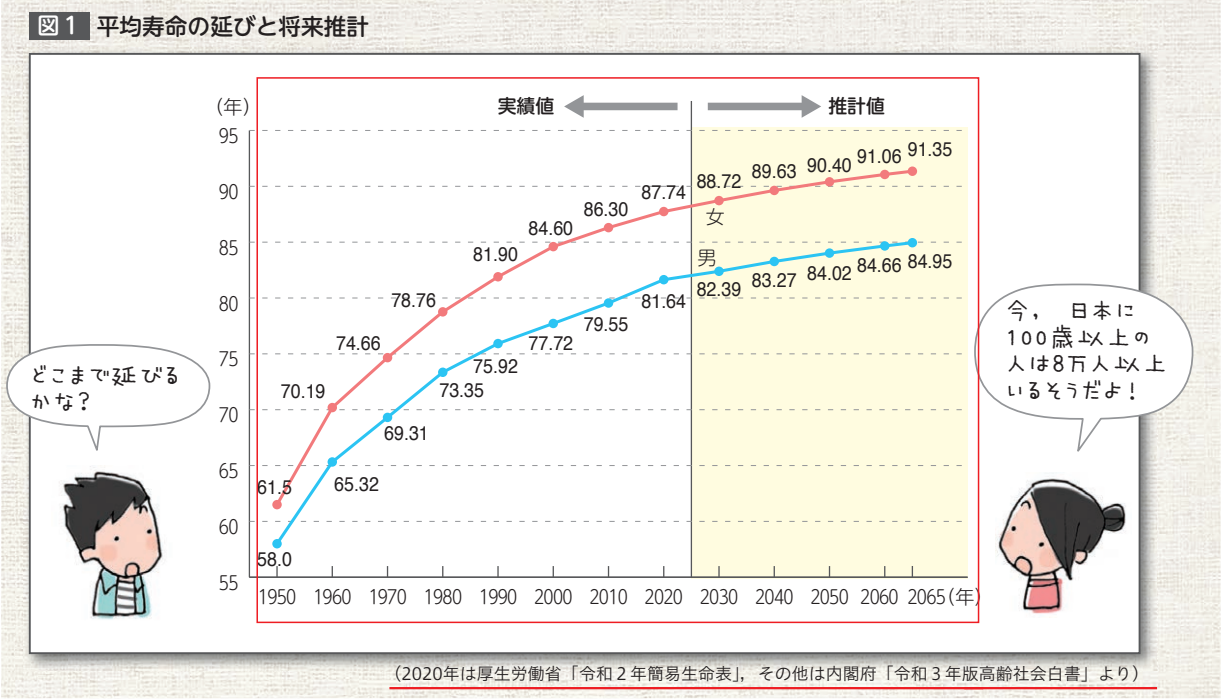
訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
19	コラム	<table><tr><th>現行民法（1947年改正）</th></tr><tr><td>個人の尊厳と両性の本質的平等</td></tr><tr><td>未成年者は親の同意が必要 男18歳，女16歳から結婚できる</td></tr></table>	<table><tr><th>現行民法</th></tr><tr><td>個人の尊厳と両性の本質的平等</td></tr><tr><td>男女ともに18歳から結婚できる</td></tr></table>
20	注１	父母の同意➡737条	削除

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）
42	上囲み	**10代の人工妊娠中絶** 平成30年度の人工妊娠中絶件数は16万1,741件で，そのうち**10代は１万3,588件**に及んだ。人工妊娠中	**10代の人工妊娠中絶** 令和元年度の人工妊娠中絶件数は15万6,430件で，そのうち**10代は１万2,678件**に及んだ。人工妊娠中
43	脚注	参考資料：厚生労働省「平成30年度衛生行政報告例の概況」	参考資料：厚生労働省「令和元年度衛生行政報告例の概況」

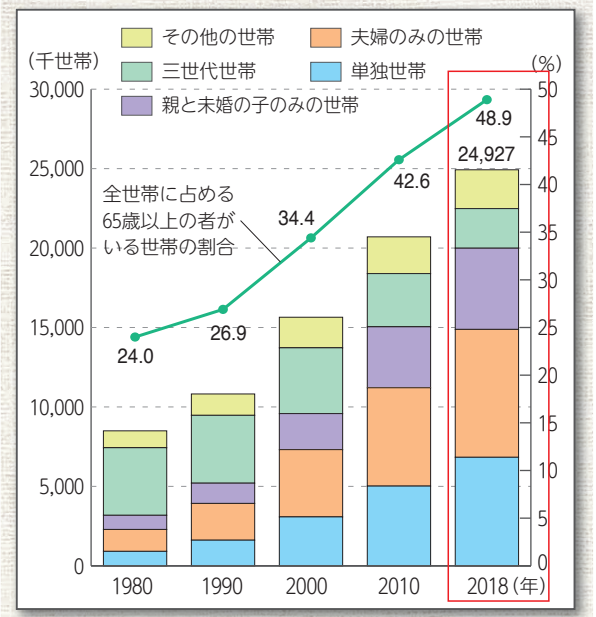
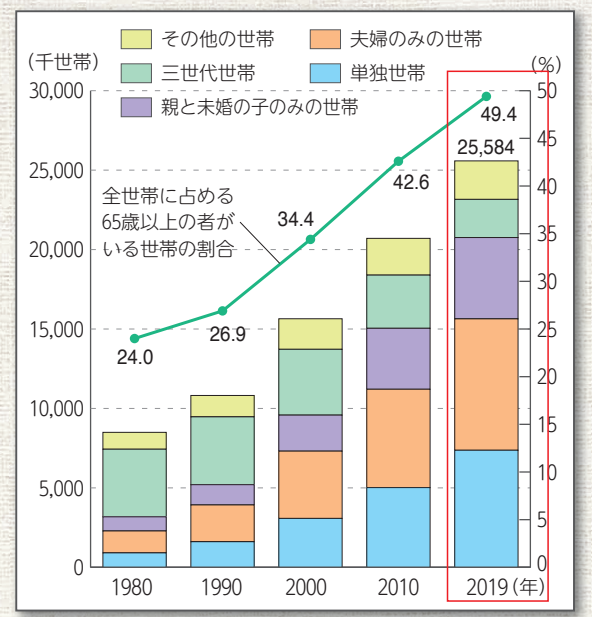
訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
44	図 16		

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）
45	図 17	**図17 保育所等の利用率と待機児童数**  （厚生労働省「保育所等関連状況取りまとめ（令和２年４月１日）」より）	**図17 保育所等の利用率と待機児童数**  （厚生労働省「保育所等関連状況取りまとめ（令和３年４月１日）」より）
47	側注 6	**❻育児休業取得率**（令和元年度） **男性：**7.48% **女性：**83.0% （厚生労働省「令和元年度雇用均等基本調査」より）	**❻育児休業取得率**（令和２年度） **男性：**12.65% **女性：**81.6% （厚生労働省「令和２年度雇用均等基本調査」より）

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）
50	図１	

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和４年度教科書（新）
50	図１	

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）
51	10 ー 12	の進行で若い人口が減少することである。日本人の2019（令和元）年の平均寿命は，女性が87.45❻歳，男性は81.41歳となっており，世界有数の長寿国である。	の進行で若い人口が減少することである。日本人の2020（令和2）年の平均寿命は，女性が87.74❻歳，男性は81.64歳となっており，世界有数の長寿国である。
51	側注 6	❻厚生労働省「令和元年簡易生命表」より。	❻厚生労働省「令和2年簡易生命表」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）
54	図５	 （内閣府「令和２年版高齢社会白書」より）	 （内閣府「令和３年版高齢社会白書」より）
59	注５	**育児・介護休業法**：2016年３月改正。2017年10月１日施行。正式名称は育児休業，介護休業等育児又は家族介護を行う労働者の福祉に関する法律。この法律により，労働者が事業者に申し出れば，介護のための休業を取ることができる。	**育児・介護休業法**：正式名称は育児休業，介護休業等育児又は家族介護を行う労働者の福祉に関する法律。この法律により，労働者が事業者に申し出れば，介護のための休業を取ることができる。　削除

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	表５	食品 / 含有量 鶏卵（卵黄） 1,400mg するめ 980mg いくら 480mg 鶏卵（全卵） 420mg 鶏レバー 370mg たらこ（生） 350mg 有塩バター 210mg （可食部100g あたり） （文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」より）	食品 / 含有量 鶏卵（卵黄） 1,200mg するめ 980mg いくら 480mg 鶏卵（全卵） 370mg 鶏レバー 370mg たらこ（生） 350mg 有塩バター 210mg （可食部100g あたり） （文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」より）

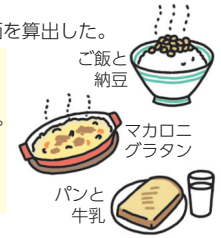
訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）
78	表６	

表６ 食品中のたんぱく質のアミノ酸価

アミノ酸	アミノ酸評点パターン＊	飯（精白米）		食パン		マカロニ・スパゲッティ(ゆで)		納豆		牛乳	
		アミノ酸含量＊	割合（%）	アミノ酸含量＊	割合（%）	アミノ酸含量＊	割合（%）	アミノ酸含量＊	割合（%）	アミノ酸含量＊	割合（%）
イソロイシン	30	46	153	42	140	42	140	54	180	58	193
ロイシン	59	97	164	80	136	86	146	90	153	110	186
リシン	45	42	93	23	51	22	49	79	176	92	204
含硫アミノ酸	22	57	259	43	195	43	195	41	186	37	168
芳香族アミノ酸	38	110	289	96	253	92	242	110	289	110	289
トレオニン	23	42	183	32	139	32	139	43	187	49	213
トリプトファン	6	17	283	13	217	12	200	17	283	16	267
バリン	39	66	169	48	123	50	128	58	149	71	182
ヒスチジン	15	31	207	27	180	29	193	34	227	32	213
アミノ酸価(成人)			93		51		49		100		100

＊**単位は mg/g たんぱく質である。　割合（%）はアミノ酸含量／アミノ酸評点パターン×100で算出。**
2007年「WHO/FAO/UNU 合同専門協議会報告」のアミノ酸評点パターン（成人）を用いてアミノ酸価を算出した。

【表６の補足説明】人のたんぱく質を合成する上で**理想的な必須アミノ酸組成（アミノ酸評点パターン）**を**100**として，ある食品の必須アミノ酸組成の割合を比較する。９種類のアミノ酸のうち，割合が100％未満のものを**制限アミノ酸**といい，最も低いものを**第一制限アミノ酸**とし，その割合を**アミノ酸価**とする。
　飯，食パン，マカロニ・スパゲッティの制限アミノ酸は，いずれも**リシン**で（第一制限アミノ酸），アミノ酸価はそれぞれ**93**，**51**，**49**となる。すべてのアミノ酸がアミノ酸評点パターンより多ければ，納豆，牛乳のようにアミノ酸価は**100**となり，これらのたんぱく質は栄養価が高いということができる。



訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和４年度教科書（新）
78	表６	

表６ 食品中のたんぱく質のアミノ酸価

アミノ酸	アミノ酸評点パターン＊	飯（精白米）		食パン		マカロニ・スパゲッティ（ゆで）		納豆		牛乳	
		アミノ酸含量＊	割合（%）	アミノ酸含量＊	割合（%）	アミノ酸含量＊	割合（%）	アミノ酸含量＊	割合（%）	アミノ酸含量＊	割合（%）
イソロイシン	30	46	153	42	140	43	143	54	180	58	193
ロイシン	59	95	161	81	137	85	144	89	151	110	186
リシン	45	41	91	23	51	22	49	78	173	91	202
含硫アミノ酸	22	56	255	42	191	43	195	40	182	36	164
芳香族アミノ酸	38	110	289	96	253	92	242	110	289	110	289
トレオニン	23	45	196	33	143	33	143	46	200	51	222
トリプトファン	6	17	283	12	200	12	200	17	283	16	267
バリン	39	66	169	48	123	51	131	59	151	71	182
ヒスチジン	15	30	200	27	180	29	193	34	227	31	207
アミノ酸価（成人）			91		51		49		100		100

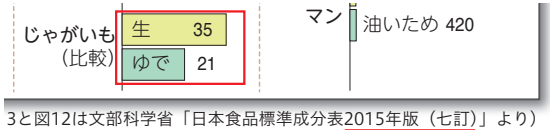
＊**単位は mg/g たんぱく質である。　　割合（%）はアミノ酸含量／アミノ酸評点パターン×100で算出。**

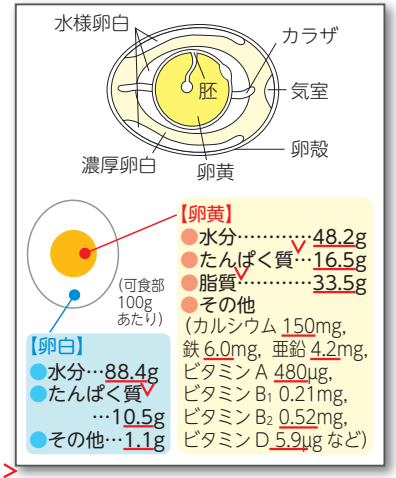
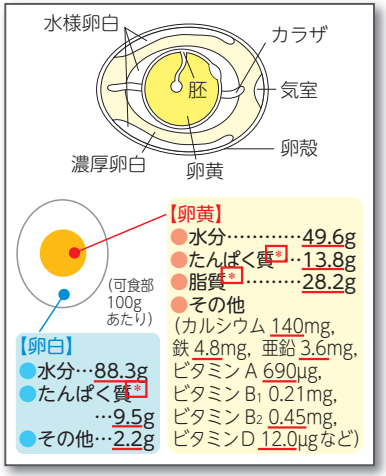
2007年「WHO/FAO/UNU 合同専門協議会報告」のアミノ酸評点パターン（成人）および文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）アミノ酸成分表編第３表」を用いてアミノ酸価を算出した。

【表６の補足説明】人のたんぱく質を合成する上で**理想的な必須アミノ酸組成（アミノ酸評点パターン）**を**100**として，ある食品の必須アミノ酸組成の割合を比較する。９種類のアミノ酸のうち，割合が100 %未満のものを**制限アミノ酸**といい，最も低いものを**第一制限アミノ酸**とし，その割合を**アミノ酸価**とする。

飯，食パン，マカロニ・スパゲッティの制限アミノ酸は，いずれも**リシン**で（第一制限アミノ酸），アミノ酸価はそれぞれ**91**，**51**，**49**となる。すべてのアミノ酸がアミノ酸評点パターンより多ければ，納豆，牛乳のようにアミノ酸価は**100**となり，これらのたんぱく質は栄養価が高いということができる。

<table>
<tr><th colspan="2">訂正箇所</th><th>令和３年度教科書（旧）</th><th>令和４年度教科書（新）</th></tr>
<tr><th>ページ</th><th>行</th><th></th><th></th></tr>
<tr><td>79</td><td>注１</td><td>❶１日の食塩の目標量は15～17歳男子が8.0 g，女子が7.0 g である。➡ p.93</td><td>❶１日の食塩の目標量は15～17歳男子が7.5g 未満，女子が6.5g 未満である。➡ p.93</td></tr>
<tr><td>81</td><td>表 11</td><td>
<table>
<tr><th>特　徴</th><th>炭水化物 (g)</th><th>うち，食物繊維 (g)</th><th>ビタミン C (mg)</th></tr>
<tr><td>さまざまな料理に利用できる。</td><td>17.6</td><td>1.3</td><td>35</td></tr>
<tr><td>など糖も含まれていて甘味がある。</td><td>33.1</td><td>2.8</td><td>25</td></tr>
<tr><td>は多糖類のガラクタンによる。</td><td>13.1</td><td>2.3</td><td>6</td></tr>
<tr><td>て，生食（とろろなど）ができる。</td><td>13.9</td><td>1.0</td><td>6</td></tr>
</table>
（表11，12は文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」より）
<table>
<tr><td>ながいも</td><td>でんぷん分解酵素が含ま</td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><th>徴</th><th>炭水化物*1 (g)</th><th>食物繊維 (g)</th><th>ビタミン C (mg)</th></tr>
<tr><td>さまざまな料理に利用できる。</td><td>14.2</td><td>9.8</td><td>28</td></tr>
<tr><td>など糖も含まれていて甘味がある。</td><td>28.4</td><td>2.8</td><td>25</td></tr>
<tr><td>は多糖類のガラクタンによる。</td><td>10.3</td><td>2.3</td><td>6</td></tr>
<tr><td>て，生食（とろろなど）ができる。</td><td>12.9</td><td>1.0</td><td>6</td></tr>
</table>
（表11，12は文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」より）
<table>
<tr><td>ながいも</td><td>でんぷん分解酵素が含ま</td></tr>
</table>
＊「利用可能炭水化物（質量計）」の数値。
</td></tr>
<tr><td>81</td><td>表 12</td><td>
<table>
<tr><th></th><th>たんぱく質 (g)</th><th>脂質 (g)</th><th>食物繊維 (g)</th></tr>
<tr><td>大豆</td><td>33.8</td><td>19.7</td><td>17.9</td></tr>
<tr><td>あずき</td><td>20.3</td><td>2.2</td><td>17.8</td></tr>
<tr><td>いんげん豆</td><td>19.9</td><td>2.2</td><td>19.3</td></tr>
<tr><td>えんどう</td><td>21.7</td><td>2.3</td><td>17.4</td></tr>
<tr><td>そら豆</td><td>26.0</td><td>2.0</td><td>9.3</td></tr>
<tr><td>ひよこ豆</td><td>20.0</td><td>5.2</td><td>16.3</td></tr>
</table>
（全粒，乾燥豆，可食部100g あたり）
</td><td>
<table>
<tr><th></th><th>たんぱく質*1 (g)</th><th>脂質*1 (g)</th><th>食物繊維 (g)</th></tr>
<tr><td>大豆</td><td>32.9</td><td>18.6</td><td>21.5</td></tr>
<tr><td>あずき</td><td>17.8</td><td>0.8</td><td>24.8</td></tr>
<tr><td>いんげん豆</td><td>17.7</td><td>1.5</td><td>19.6</td></tr>
<tr><td>えんどう</td><td>17.8</td><td>1.5</td><td>17.4</td></tr>
<tr><td>そら豆</td><td>20.5</td><td>1.3</td><td>9.3</td></tr>
<tr><td>ひよこ豆</td><td>16.7</td><td>4.3</td><td>16.3</td></tr>
</table>
＊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」の数値。
（全粒，乾燥豆，可食部100g あたり）
</td></tr>
</table>

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）
◉ 82	図 12	 3と図12は文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」より）	 3と図12は文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」より）
◉ 83	表 15	<table><tr><th>食品</th><th>ビタミンD（μg）</th><th>食物繊維（g）</th></tr><tr><td>えのきたけ</td><td>0.9</td><td>3.9</td></tr><tr><td>しいたけ</td><td>0.4</td><td>4.2</td></tr><tr><td>ぶなしめじ</td><td>0.6</td><td>3.7</td></tr><tr><td>なめこ</td><td>0</td><td>3.3</td></tr><tr><td>まいたけ</td><td>4.9</td><td>3.5</td></tr></table>（文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」より）	<table><tr><th>食品</th><th>ビタミンD（μg）</th><th>食物繊維（g）</th></tr><tr><td>えのきたけ</td><td>0.9</td><td>3.9</td></tr><tr><td>しいたけ</td><td>0.3</td><td>4.9</td></tr><tr><td>ぶなしめじ</td><td>0.5</td><td>3.5</td></tr><tr><td>なめこ</td><td>0</td><td>3.4</td></tr><tr><td>まいたけ</td><td>4.9</td><td>3.5</td></tr></table>（文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」より）
◉ 83	表 17	<table><tr><th></th><th>魚</th><th>水分（g）</th><th>たんぱく質（g）</th><th>脂質（g）</th><th>多価不飽和脂肪酸（g）</th></tr><tr><td rowspan="2">赤身魚</td><td>いわし（まいわし，生）</td><td>68.9</td><td>19.2</td><td>9.2</td><td>2.53</td></tr><tr><td>ぶり（生）</td><td>59.6</td><td>21.4</td><td>17.6</td><td>3.72</td></tr><tr><td rowspan="2">白身魚</td><td>さけ（しろさけ，生）</td><td>72.3</td><td>22.3</td><td>4.1</td><td>0.91</td></tr><tr><td>たら（まだら，生）</td><td>80.9</td><td>17.6</td><td>0.2</td><td>0.07</td></tr></table>＊赤身魚は筋肉にたんぱく質のミオグロビンが多いものを指す。さけ，ます類は肉が橙色をしているが，これはカロテン類によるもので，白身魚に分類される。 （文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」より）	<table><tr><th></th><th>魚</th><th>水分（g）</th><th>たんぱく質＊1（g）</th><th>脂質＊1（g）</th><th>多価不飽和脂肪酸（g）</th></tr><tr><td rowspan="2">赤身魚</td><td>いわし（まいわし，生）</td><td>68.9</td><td>16.4</td><td>7.3</td><td>2.53</td></tr><tr><td>ぶり（生）</td><td>59.6</td><td>18.6</td><td>13.1</td><td>3.72</td></tr><tr><td rowspan="2">白身魚</td><td>さけ（しろさけ，生）</td><td>72.3</td><td>18.9</td><td>3.7</td><td>1.01</td></tr><tr><td>たら（まだら，生）</td><td>80.9</td><td>14.2</td><td>0.1</td><td>0.07</td></tr></table>＊赤身魚は筋肉にたんぱく質のミオグロビンが多いものを指す。さけ，ます類は肉が橙色をしているが，これはカロテン類によるもので，白身魚に分類される。 ＊1　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」の数値。 （文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」「日本食品標準成分表2020年版（八訂）脂肪酸成分表編」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）
84	図 14	図14 卵の構造と栄養  (文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」より)	図14 卵の構造と栄養  *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」の数値。 (文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」より)

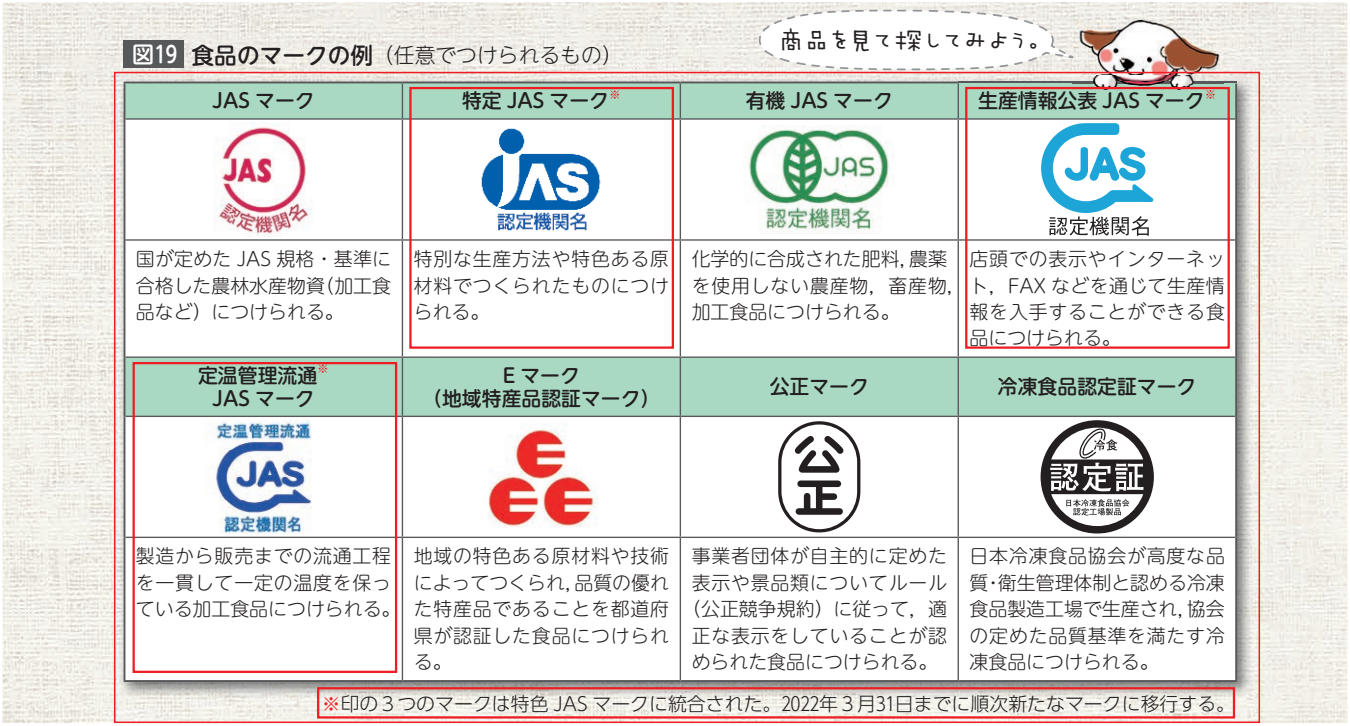
訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）
88	図 19	

図19 食品のマークの例（任意でつけられるもの）

JAS マーク	特定 JAS マーク※	有機 JAS マーク	生産情報公表 JAS マーク※
JAS 認定機関名	JAS 認定機関名	JAS 認定機関名	JAS 認定機関名
国が定めた JAS 規格・基準に合格した農林水産物資（加工食品など）につけられる。	特別な生産方法や特色ある原材料でつくられたものにつけられる。	化学的に合成された肥料，農薬を使用しない農産物，畜産物，加工食品につけられる。	店頭での表示やインターネット，FAX などを通じて生産情報を入手することができる食品につけられる。
定温管理流通※ JAS マーク	**E マーク（地域特産品認証マーク）**	**公正マーク**	**冷凍食品認定証マーク**
定温管理流通 JAS 認定機関名	E	公正	冷食 認定証 日本冷凍食品協会 認定工場製品
製造から販売までの流通工程を一貫して一定の温度を保っている加工食品につけられる。	地域の特色ある原材料や技術によってつくられ，品質の優れた特産品であることを都道府県が認証した食品につけられる。	事業者団体が自主的に定めた表示や景品類についてルール（公正競争規約）に従って，適正な表示をしていることが認められた食品につけられる。	日本冷凍食品協会が高度な品質・衛生管理体制と認める冷凍食品製造工場で生産され，協会の定めた品質基準を満たす冷凍食品につけられる。

※印の３つのマークは特色 JAS マークに統合された。2022年３月31日までに順次新たなマークに移行する。

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和 4 年度教科書（新）
88	図 19	

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）
94	表 32	

表32　４つの食品群による摂取量のめやす（１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		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
身体活動レベル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
	妊婦後期		250		50		150		80		350		100		200		320		20		10
	授乳婦		250		50		120		80		350		100		200		290		20		10
身体活動レベル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
	妊婦後期		250		50		170		80		350		100		200		370		25		10
	授乳婦		250		50		170		80		350		100		200		350		20		10
身体活動レベル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93～97%の割合で構成してある。各人の必要に応じて適宜調整すること。③食品構成は「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」で計算。④妊婦においては，この表では妊婦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）
94	表 32	

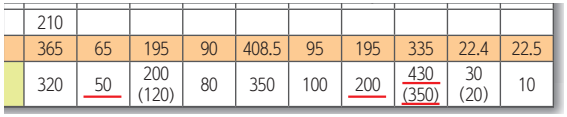
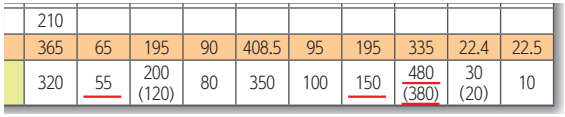
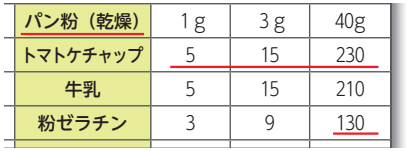
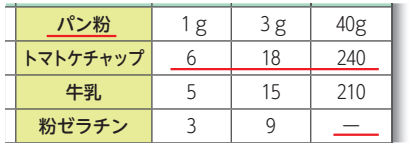
表32　４つの食品群による摂取量のめやす（１人１日あたりの重量＝ g）

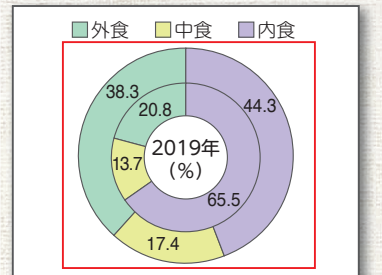
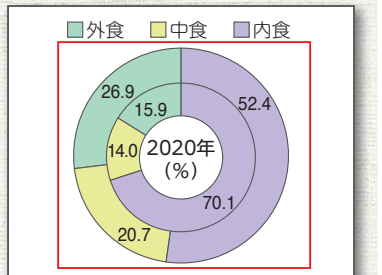
(香川明夫監修)

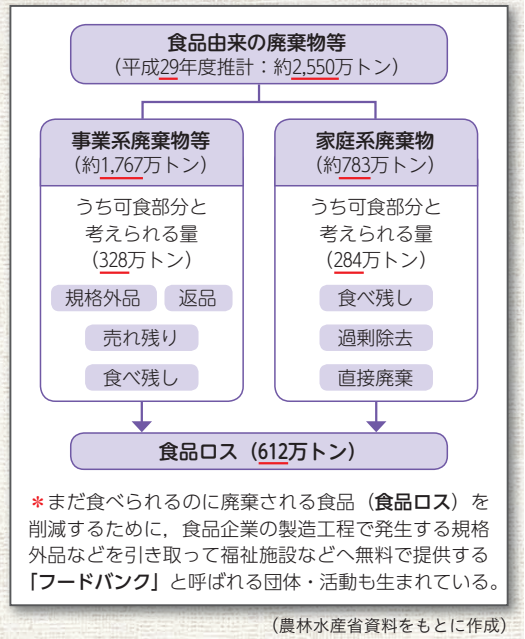
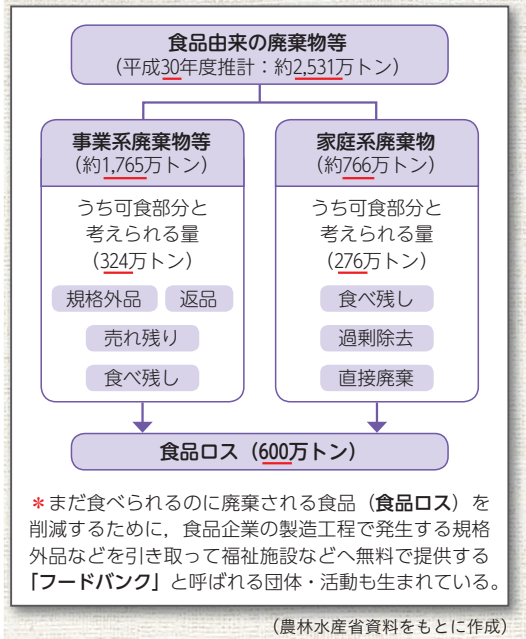
身体活動レベル	食品群	第１群				第２群				第３群						第４群					
		乳・乳製品		卵		魚介・肉		豆・豆製品		野菜		いも		果物		穀類		油脂		砂糖	
	年齢（歳）	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
身体活動レベルⅠ（低い）	12～14	380	380	55	55	150	120	80	80	350	350	100	100	150	150	360	310	20	20	10	10
	15～17	320	320	55	55	150	120	80	80	350	350	100	100	150	150	420	300	25	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
	妊婦後期		250		55		150		80		350		100		150		360		20		10
	授乳婦		250		55		120		80		350		100		150		330		20		10
身体活動レベル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	60	60	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
	妊婦後期		250		55		180		80		350		100		150		420		25		10
	授乳婦		320		55		180		80		350		100		150		380		20		10
身体活動レベル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

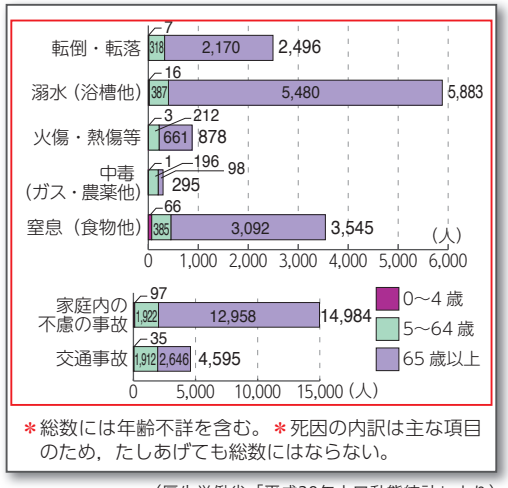
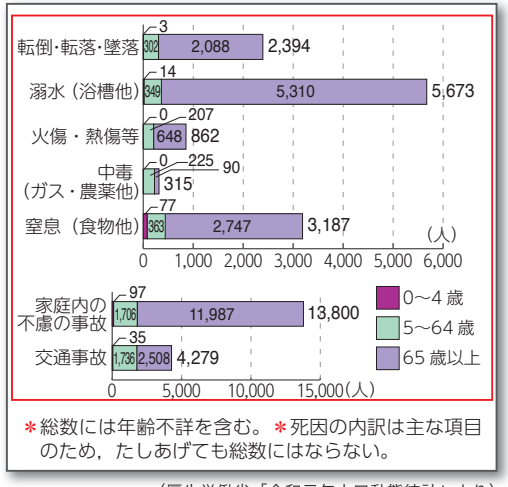
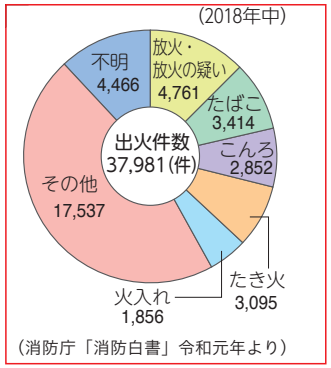
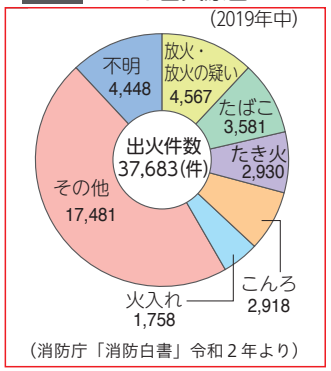
①野菜はきのこ，海藻を含む。また，野菜の1/3以上は緑黄色野菜でとることとする。②エネルギー量は，「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の参考表・推定エネルギー必要量の93～97％の割合で構成してある。各人の必要に応じて適宜調整すること。③食品構成は「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」で計算。④妊婦においては，この表では妊婦後期の数値を掲載した。

<table>
<tr><th colspan="2">訂正箇所</th><th>令和３年度教科書（旧）</th><th>令和４年度教科書（新）</th></tr>
<tr><th>ページ</th><th>行</th><th></th><th></th></tr>
<tr><td>95</td><td>表 33</td><td>
<table>
<tr><th></th><th colspan="2">第１群</th><th colspan="2">第２群</th><th colspan="3">第３群</th><th colspan="3">第４群</th></tr>
<tr><th></th><th>乳・乳製品</th><th>卵</th><th>魚介・肉</th><th>豆・豆製品</th><th>野菜</th><th>いも</th><th>果物</th><th>穀類</th><th>油脂</th><th>砂糖</th></tr>
<tr><td>15～17歳 女子 めやす量</td><td>320</td><td>50</td><td>120</td><td>80</td><td>350</td><td>100</td><td>200</td><td>350</td><td>20</td><td>10</td></tr>
<tr><td>15～17歳 男子 めやす量</td><td>320</td><td>50</td><td>200</td><td>80</td><td>350</td><td>100</td><td>200</td><td>430</td><td>30</td><td>10</td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><th></th><th colspan="2">第１群</th><th colspan="2">第２群</th><th colspan="3">第３群</th><th colspan="3">第４群</th></tr>
<tr><th></th><th>乳・乳製品</th><th>卵</th><th>魚介・肉</th><th>豆・豆製品</th><th>野菜</th><th>いも</th><th>果物</th><th>穀類</th><th>油脂</th><th>砂糖</th></tr>
<tr><td>15～17歳 女子 めやす量</td><td>320</td><td>55</td><td>120</td><td>80</td><td>350</td><td>100</td><td>150</td><td>380</td><td>20</td><td>10</td></tr>
<tr><td>15～17歳 男子 めやす量</td><td>320</td><td>55</td><td>200</td><td>80</td><td>350</td><td>100</td><td>150</td><td>480</td><td>30</td><td>10</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>95</td><td>チャレンジ</td><td>卵の廃棄率（殻など食べられない部分の割合）は15%，可食部100g あたりのエネルギー量は151kcal（食品成</td><td>卵の廃棄率（殻など食べられない部分の割合）は14%，可食部100g あたりのエネルギー量は142kcal（食品成</td></tr>
</table>

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）
◉ 97	表 35 上の表		
◉ 100	図 25		

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）
◉100	表 36	調味料 / 食塩濃度（%） 薄口しょうゆ 16.0 濃口しょうゆ 14.5 米みそ（赤色，辛） 13.0 ウスターソース 8.4 ケチャップ 3.3 マヨネーズ（全卵型） 1.8 （文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」より）	調味料 / 食塩濃度（%） 薄口しょうゆ 16.0 濃口しょうゆ 14.5 米みそ（赤色，辛） 13.0 ウスターソース 8.5 ケチャップ 3.1 マヨネーズ（全卵型） 1.9 （文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」より）
116	図 29	 ＊世帯あたりの１か月間の食料費に対する外食，中食（調理食品），内食（生鮮食品など）費用の割合。内側の円が二人以上の世帯（勤労者世帯），外側の円が単身者世帯（勤労者世帯）。 ＊外食産業や工場での調理食品の生産には，均一な品質の材料が大量に必要になる。これに国内の食料生産だけでは追いつかなくなったことも，食料自給率の低下につながっている。 （総務省統計局「令和元年家計調査年報」より）	 ＊世帯あたりの１か月間の食料費に対する外食，中食（調理食品），内食（生鮮食品など）費用の割合。内側の円が二人以上の世帯（勤労者世帯），外側の円が単身者世帯（勤労者世帯）。 ＊外食産業や工場での調理食品の生産には，均一な品質の材料が大量に必要になる。これに国内の食料生産だけでは追いつかなくなったことも，食料自給率の低下につながっている。 （総務省統計局「令和２年家計調査年報」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）
117	図 30		

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）
151	図 10	**図10 住まいの中の事故による年間死亡者数**  ＊総数には年齢不詳を含む。＊死因の内訳は主な項目のため，たしあげても総数にはならない。 （厚生労働省「平成30年人口動態統計」より）	**図10 住まいの中の事故による年間死亡者数**  ＊総数には年齢不詳を含む。＊死因の内訳は主な項目のため，たしあげても総数にはならない。 （厚生労働省「令和元年人口動態統計」より）
152	図 12	**図12 おもな出火原因**  （消防庁「消防白書」令和元年より）	**図12 おもな出火原因**  （消防庁「消防白書」令和２年より）

訂正箇所		令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
ページ	行		
156	表３	（国土交通省「住生活基本計画（全国計画）」平成28年より）	（国土交通省「住生活基本計画（全国計画）」令和３年より）
158	注１	（国土交通省「住生活基本計画（全国計画）」平成28年より）	（国土交通省「住生活基本計画（全国計画）」令和３年より）

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和３年度教科書（旧）
163	チャレンジ	以下の生活費や教育費を参考に，高校３年間に自分にかかるお金はどのくらいか，計算してみよう。 ＊ここでは，おおよその金額を知ることを目的としているため，各家庭による金額の違いや物価の変動などは無視して，以下の数値をもとにして計算をするものとする。生活費は総務省統計局「家計調査年報」より令和元年の数値。一世帯あたりの年平均１か月間の消費支出（二人以上の世帯）を，同世帯人員2.97人で割った数値（小数点以下四捨五入）を示した。学校教育費は文部科学省「平成30年度子供の学習費調査」の数値を示した。 **生活費**（１か月あたり） ①食費……25,339円 ②住居費……5,756円 ③光熱・水道……7,391円 ④家具・家事用品……3,867円 ⑤被服及び履物……3,629円 ⑥保健医療……4,691円 ⑦交通・通信……14,691円 ⑧教養娯楽費……9,880円 ⑨諸雑費（小遣い，交際費など）……19,667円 １か月あたりの生活費　⇒　①～⑨の合計 円　A １年あたりの生活費　⇒　A ×12 円　B ３年間の生活費　⇒　B × 3 円　C **教育費** （公立）　（私立） ⑩学校教育費（１年あたり）……280,487円　719,051円 ＊授業料，修学旅行費，PTA 会費，学用品・実験実習材料費，制服費用 ほか ３年間の学校教育費　⇒　⑩× 3 円　D

訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	令和４年度教科書（新）
163	チャレンジ	

以下の生活費や教育費を参考に，高校３年間に自分にかかるお金はどのくらいか，計算してみよう。

＊ここでは，おおよその金額を知ることを目的としているため，各家庭による金額の違いや物価の変動などは無視して，以下の数値をもとにして計算をするものとする。生活費は総務省統計局「家計調査年報」より令和２年の数値。一世帯あたりの年平均１か月間の消費支出（二人以上の世帯）を，同世帯人員2.95人で割った数値（小数点以下四捨五入）を示した。学校教育費は文部科学省「平成30年度子供の学習費調査」の数値を示した。

生活費（１か月あたり）

①食費	25,912円
②住居費	5,886円
③光熱・水道	7,402円
④家具・家事用品	4,250円
⑤被服及び履物	2,983円
⑥保健医療	4,817円
⑦交通・通信	13,529円
⑧教養娯楽費	8,232円
⑨諸雑費（小遣い，交際費など）	17,712円

教育費

	（公立）	（私立）
⑩学校教育費（１年あたり）	280,487円	719,051円

＊授業料，修学旅行費，PTA 会費，学用品・実験実習材料費，制服費用 ほか

１か月あたりの生活費　⇒　①〜⑨の合計

円　A

１年あたりの生活費　⇒　A ×12

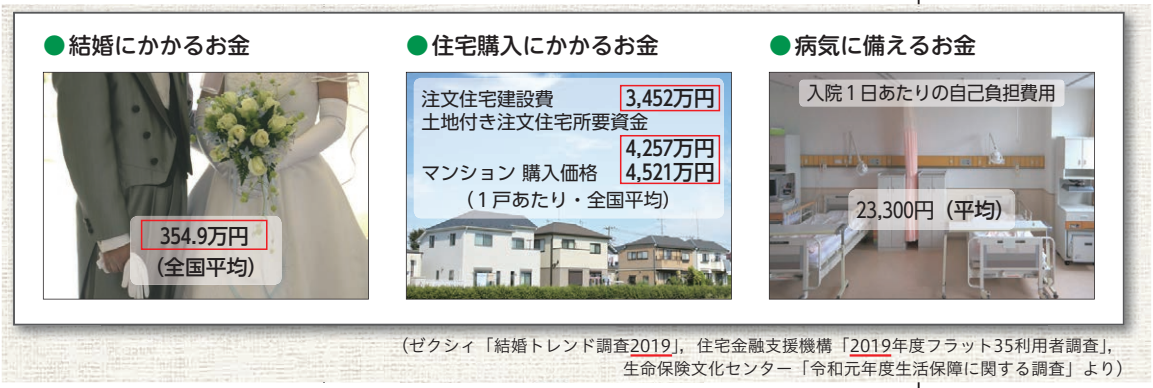
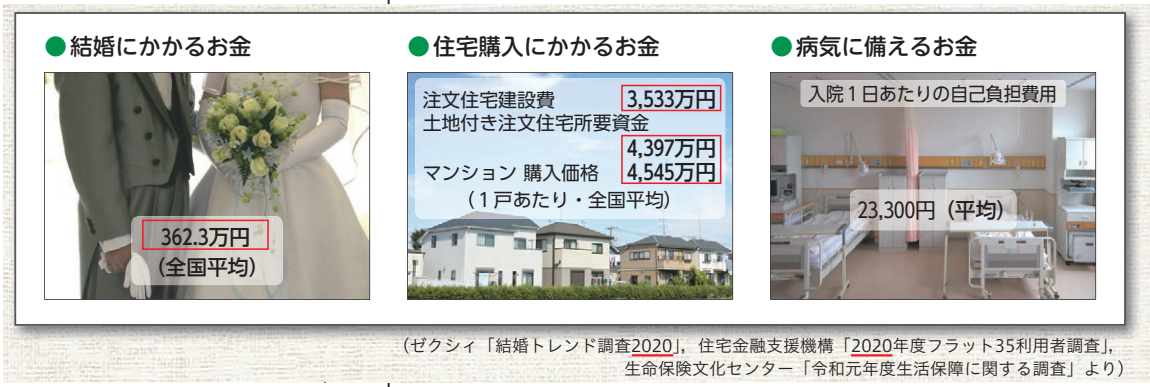
円　B

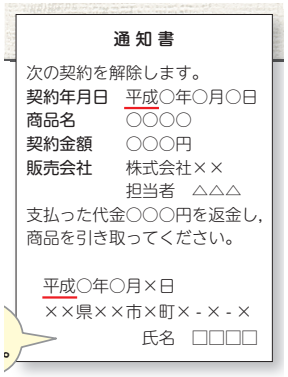
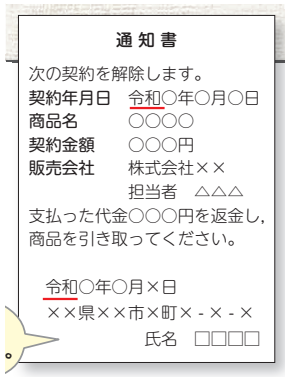
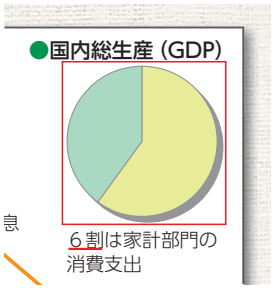
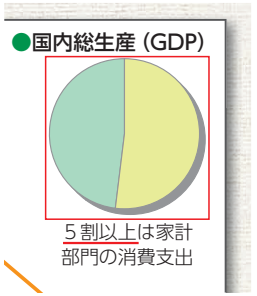
３年間の生活費　⇒　B ×３

円　C

３年間の学校教育費　⇒　⑩×３

円　D

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）
164	図２	非消費支出　税金，社会保険料，他の消費支出	非消費支出　税金，社会保険料，他の非消費支出
165	図４	●**社会保険料**：企業と半額ずつ負担する。給料が高い人ほど保険料が上昇する。民間企業の従業員は厚生年金に加入し，この保険料を支払うことで，国民年金（➡ p.58）の保険料も払ったことになる。企業によっては厚生年金基金の保険料も差し引かれる。介護保険料（➡ p.60）は40歳から差し引かれる。	●**社会保険料**：企業と半額ずつ負担する。給料が高い人ほど保険料が上昇する。民間企業の従業員は厚生年金に加入し，この保険料を支払うことで，国民年金（➡ p.58）の保険料も払ったことになる。企業によっては企業年金の保険料も差し引かれる。介護保険料（➡ p.60）は40歳から差し引かれる。
168	図６	 （ゼクシィ「結婚トレンド調査2019」，住宅金融支援機構「2019年度フラット35利用者調査」，生命保険文化センター「令和元年度生活保障に関する調査」より）	 （ゼクシィ「結婚トレンド調査2020」，住宅金融支援機構「2020年度フラット35利用者調査」，生命保険文化センター「令和元年度生活保障に関する調査」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）
176	図 13		
178	11	の６割を占めている。	の５割以上を占めている。
178	図 14		

訂正箇所		令和３年度教科書（旧）	令和４年度教科書（新）
ページ	行		
182	注１	という。1973年度から2018年度までの伸びは，産業部門0.8倍，業務他部門2.1倍，家庭部門が1.9倍，運輸部門が1.7倍であり，民生部門のエネルギー消費が増加している。（資源エネルギー庁「エネルギー白書2020」より）。	という。1973年度から2019年度までの伸びは，産業部門0.8倍，業務他部門2.1倍，家庭部門が1.8倍，運輸部門が1.7倍であり，民生部門のエネルギー消費が増加している。（資源エネルギー庁「エネルギー白書2021」より）。