

訂正箇所		令和5年度教科書(旧)	令和6年度教科書(新)																																										
ページ	行																																												
7	資料4	<p><b>資料4 家族と一緒に食事をする頻度</b></p> <table border="1"> <caption>令和5年度教科書(旧) 資料4</caption> <thead> <tr> <th>食事の共食頻度</th> <th>ほとんど毎日食べる</th> <th>週に4~5日食べる</th> <th>週に2~3日食べる</th> <th>週に1日程度食べる</th> <th>ほとんど食べない</th> <th>無回答</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>朝食の共食頻度</td> <td>45.3</td> <td>6.4</td> <td></td> <td>8.5</td> <td>26.0</td> <td>3.3</td> </tr> <tr> <td>夕食の共食頻度</td> <td>64.6</td> <td></td> <td>10.6</td> <td>12.6</td> <td>3.5</td> <td>2.4</td> </tr> </tbody> </table> <p>(農林水産省「食育に関する意識調査報告書」令和4年3月より)</p>	食事の共食頻度	ほとんど毎日食べる	週に4~5日食べる	週に2~3日食べる	週に1日程度食べる	ほとんど食べない	無回答	朝食の共食頻度	45.3	6.4		8.5	26.0	3.3	夕食の共食頻度	64.6		10.6	12.6	3.5	2.4	<p><b>資料4 家族と一緒に食事をする頻度</b></p> <table border="1"> <caption>令和6年度教科書(新) 資料4</caption> <thead> <tr> <th>食事の共食頻度</th> <th>ほとんど毎日食べる</th> <th>週に4~5日食べる</th> <th>週に2~3日食べる</th> <th>週に1日程度食べる</th> <th>ほとんど食べない</th> <th>無回答</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>朝食の共食頻度</td> <td>48.1</td> <td>5.7</td> <td></td> <td>7.8</td> <td>26.1</td> <td>1.3</td> </tr> <tr> <td>夕食の共食頻度</td> <td>68.7</td> <td></td> <td>11.0</td> <td>11.6</td> <td>10.5</td> <td>1.2</td> </tr> </tbody> </table> <p>(農林水産省「食育に関する意識調査報告書」令和5年3月より)</p>	食事の共食頻度	ほとんど毎日食べる	週に4~5日食べる	週に2~3日食べる	週に1日程度食べる	ほとんど食べない	無回答	朝食の共食頻度	48.1	5.7		7.8	26.1	1.3	夕食の共食頻度	68.7		11.0	11.6	10.5	1.2
食事の共食頻度	ほとんど毎日食べる	週に4~5日食べる	週に2~3日食べる	週に1日程度食べる	ほとんど食べない	無回答																																							
朝食の共食頻度	45.3	6.4		8.5	26.0	3.3																																							
夕食の共食頻度	64.6		10.6	12.6	3.5	2.4																																							
食事の共食頻度	ほとんど毎日食べる	週に4~5日食べる	週に2~3日食べる	週に1日程度食べる	ほとんど食べない	無回答																																							
朝食の共食頻度	48.1	5.7		7.8	26.1	1.3																																							
夕食の共食頻度	68.7		11.0	11.6	10.5	1.2																																							

訂正箇所		令和 5 年度 教科書 (旧)	令和 6 年度 教科書 (新)																																																																																												
ページ	行																																																																																														
9	資料 4	<p><b>資料4</b> 各家庭の食料費に占める 外食費と中食費の割合</p> <p>左軸：● 食の外部化率 ■ 外食率 右軸：■ 中食率*</p> <table border="1"> <caption>資料4 各家庭の食料費に占める外食費と中食費の割合 (旧)</caption> <thead> <tr> <th>年</th> <th>食の外部化率 (%)</th> <th>外食率 (%)</th> <th>中食率 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1975</td><td>28.0</td><td>2.0</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>80</td><td>33.0</td><td>3.0</td><td>1.6</td></tr> <tr><td>85</td><td>35.0</td><td>3.5</td><td>1.9</td></tr> <tr><td>90</td><td>41.0</td><td>3.8</td><td>3.5</td></tr> <tr><td>95</td><td>41.5</td><td>3.7</td><td>4.3</td></tr> <tr><td>2000</td><td>44.0</td><td>3.5</td><td>6.9</td></tr> <tr><td>05</td><td>44.0</td><td>3.2</td><td>8.2</td></tr> <tr><td>10</td><td>43.0</td><td>3.0</td><td>8.4</td></tr> <tr><td>15</td><td>43.0</td><td>2.8</td><td>8.9</td></tr> <tr><td>20</td><td>36.1</td><td>2.0</td><td>10.1</td></tr> </tbody> </table> <p>※内閣府「国民経済計算」の推計などから計算。 *中食率は(食の外部化率-外食率)で計算。 (公益財団法人 食の安全・安心財団資料より作成)</p>	年	食の外部化率 (%)	外食率 (%)	中食率 (%)	1975	28.0	2.0	0.6	80	33.0	3.0	1.6	85	35.0	3.5	1.9	90	41.0	3.8	3.5	95	41.5	3.7	4.3	2000	44.0	3.5	6.9	05	44.0	3.2	8.2	10	43.0	3.0	8.4	15	43.0	2.8	8.9	20	36.1	2.0	10.1	<p><b>資料4</b> 各家庭の食料費に占める 外食費と中食費の割合</p> <p>左軸：● 食の外部化率 ■ 外食率 右軸：■ 中食率*</p> <table border="1"> <caption>資料4 各家庭の食料費に占める外食費と中食費の割合 (新)</caption> <thead> <tr> <th>年</th> <th>食の外部化率 (%)</th> <th>外食率 (%)</th> <th>中食率 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1975</td><td>28.0</td><td>2.0</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>80</td><td>33.0</td><td>3.0</td><td>1.6</td></tr> <tr><td>85</td><td>35.0</td><td>3.5</td><td>1.9</td></tr> <tr><td>90</td><td>41.0</td><td>3.8</td><td>3.5</td></tr> <tr><td>95</td><td>41.5</td><td>3.7</td><td>4.3</td></tr> <tr><td>2000</td><td>44.0</td><td>3.5</td><td>6.9</td></tr> <tr><td>05</td><td>44.0</td><td>3.2</td><td>8.2</td></tr> <tr><td>10</td><td>43.0</td><td>3.0</td><td>8.4</td></tr> <tr><td>15</td><td>43.0</td><td>2.8</td><td>8.9</td></tr> <tr><td>20</td><td>35.7</td><td>2.0</td><td>10.2</td></tr> <tr><td>21</td><td>35.7</td><td>2.0</td><td>10.6</td></tr> </tbody> </table> <p>※内閣府「国民経済計算」の推計などから計算。 *中食率は(食の外部化率-外食率)で計算。 (公益財団法人 食の安全・安心財団資料より作成)</p>	年	食の外部化率 (%)	外食率 (%)	中食率 (%)	1975	28.0	2.0	0.6	80	33.0	3.0	1.6	85	35.0	3.5	1.9	90	41.0	3.8	3.5	95	41.5	3.7	4.3	2000	44.0	3.5	6.9	05	44.0	3.2	8.2	10	43.0	3.0	8.4	15	43.0	2.8	8.9	20	35.7	2.0	10.2	21	35.7	2.0	10.6
年	食の外部化率 (%)	外食率 (%)	中食率 (%)																																																																																												
1975	28.0	2.0	0.6																																																																																												
80	33.0	3.0	1.6																																																																																												
85	35.0	3.5	1.9																																																																																												
90	41.0	3.8	3.5																																																																																												
95	41.5	3.7	4.3																																																																																												
2000	44.0	3.5	6.9																																																																																												
05	44.0	3.2	8.2																																																																																												
10	43.0	3.0	8.4																																																																																												
15	43.0	2.8	8.9																																																																																												
20	36.1	2.0	10.1																																																																																												
年	食の外部化率 (%)	外食率 (%)	中食率 (%)																																																																																												
1975	28.0	2.0	0.6																																																																																												
80	33.0	3.0	1.6																																																																																												
85	35.0	3.5	1.9																																																																																												
90	41.0	3.8	3.5																																																																																												
95	41.5	3.7	4.3																																																																																												
2000	44.0	3.5	6.9																																																																																												
05	44.0	3.2	8.2																																																																																												
10	43.0	3.0	8.4																																																																																												
15	43.0	2.8	8.9																																																																																												
20	35.7	2.0	10.2																																																																																												
21	35.7	2.0	10.6																																																																																												
12	6-9	<p><b>1) PFC バランス<sup>V</sup></b></p> <p>おもなエネルギー源であるたんぱく質 (Protein), 脂質 (Fat), 炭水化物 (Carbohydrate) が, <u>それぞれ食事全体のエネルギー量に占めるパーセントを示したものを PFC バランス<sup>V</sup>資料12</u>と</p>	<p><b>1) PFC バランス (エネルギー産生栄養素バランス)</b></p> <p>おもなエネルギー源であるたんぱく質 (Protein), 脂質 (Fat), 炭水化物 (Carbohydrate) が, <u>1日の食事全体のエネルギー量に占めるパーセントを示したものを PFC バランス<sup>①</sup> (エネルギー産生栄養素バランス) 資料12</u>といい, 栄養バランスを判断する</p>																																																																																												

訂正箇所		令和5年度教科書(旧)	令和6年度教科書(新)
ページ	行		
12	資料 12	<p>日本</p> <p>1965年: P 12.2, F 16.2, C 71.6              1980年: P 13.0, F 25.5, C 61.5              2007年: P 12.2, F 16.2, C 71.6              2020年: P 13.8, F 32.5, C 53.7</p>	<p>日本</p> <p>1965年: P 12.2, F 16.2, C 71.6              1980年: P 13.0, F 25.5, C 61.5              2007年: P 12.2, F 16.2, C 71.6              2021年: P 13.7, F 32.1, C 54.2</p>
13	資料 14	<p><b>資料14</b> 日本人1人あたりの年間食物供給量</p> <p>(農林水産省「食料需給表」より)</p>	<p><b>資料14</b> 日本人1人あたりの年間食物供給量</p> <p>(農林水産省「食料需給表」より)</p>

訂正箇所		令和5年度教科書(旧)	令和6年度教科書(新)																										
ページ	行																												
42	側注	<p>① 大豆の食料自給率は<u>6%</u> (2020年度, 重量ベース)</p>	<p>① 大豆の食料自給率は<u>7%</u> (2021年度, 重量ベース)</p>																										
68	資料 8	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">4 つの 食品 群</td> <td>第1群</td> <td>第2群</td> <td>第3群</td> <td>第4群</td> </tr> <tr> <td>乳・乳製品・卵</td> <td>肉・魚介・豆・豆製品</td> <td>緑黄色野菜・淡色野菜・<u>くだもの</u></td> <td>いも 穀類・油脂・砂糖</td> </tr> <tr> <td>栄養を完全にする</td> <td>血や肉をつくる</td> <td>からだの調子をよくする</td> <td>エネルギー源となる</td> </tr> </table>	4 つの 食品 群	第1群	第2群	第3群	第4群	乳・乳製品・卵	肉・魚介・豆・豆製品	緑黄色野菜・淡色野菜・ <u>くだもの</u>	いも 穀類・油脂・砂糖	栄養を完全にする	血や肉をつくる	からだの調子をよくする	エネルギー源となる	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">4 つの 食品 群</td> <td>第1群</td> <td>第2群</td> <td>第3群</td> <td>第4群</td> </tr> <tr> <td>乳・乳製品・卵</td> <td>肉・魚介・豆・豆製品</td> <td>緑黄色野菜・淡色野菜・<u>いも</u>・くだもの</td> <td>穀類・油脂・砂糖</td> </tr> <tr> <td>栄養を完全にする</td> <td>血や肉をつくる</td> <td>からだの調子をよくする</td> <td>エネルギー源となる</td> </tr> </table>	4 つの 食品 群	第1群	第2群	第3群	第4群	乳・乳製品・卵	肉・魚介・豆・豆製品	緑黄色野菜・淡色野菜・ <u>いも</u> ・くだもの	穀類・油脂・砂糖	栄養を完全にする	血や肉をつくる	からだの調子をよくする	エネルギー源となる
4 つの 食品 群	第1群	第2群		第3群	第4群																								
	乳・乳製品・卵	肉・魚介・豆・豆製品		緑黄色野菜・淡色野菜・ <u>くだもの</u>	いも 穀類・油脂・砂糖																								
	栄養を完全にする	血や肉をつくる	からだの調子をよくする	エネルギー源となる																									
4 つの 食品 群	第1群	第2群	第3群	第4群																									
	乳・乳製品・卵	肉・魚介・豆・豆製品	緑黄色野菜・淡色野菜・ <u>いも</u> ・くだもの	穀類・油脂・砂糖																									
	栄養を完全にする	血や肉をつくる	からだの調子をよくする	エネルギー源となる																									

令和 5 年度 教科書 (旧)

訂正箇所

ページ

行

68

資料  
9

資料9 4つの食品群の年齢別、性別食品構成 (身体活動レベルⅡ, 1人1日あたりの重量=g) (香川明夫監修)

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
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

※1 野菜はさきのこ、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。

令和6年度教科書(新)

訂正箇所

ページ 行

68

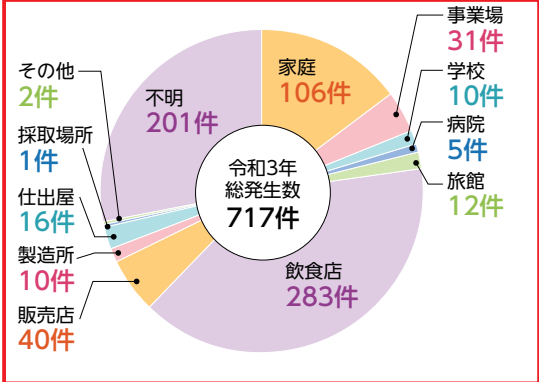
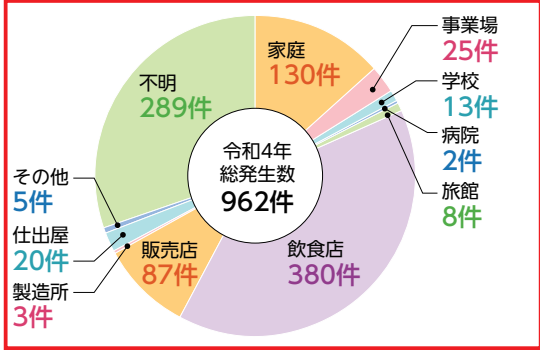
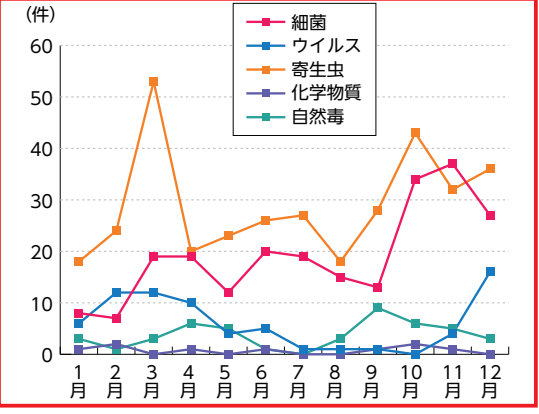
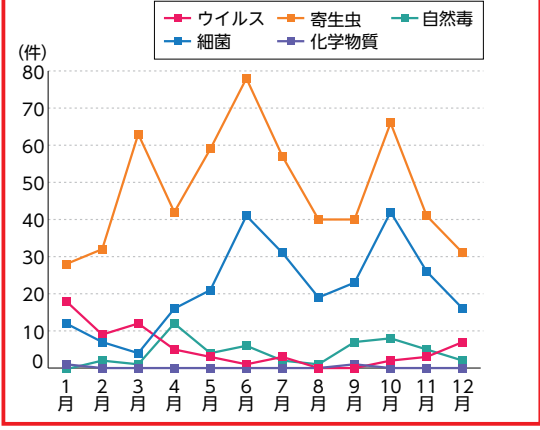
資料  
9

資料9 4つの食品群の年齢別、性別食品構成(身体活動レベルⅡ, 1人1日あたりの重量=g) (香川明夫監修)

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	
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
年齢(歳)	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
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	/	250	/	55	/	180	/	80	/	350	/	100	/	150	/	420	/	25	/	10
授乳婦	/	320	/	55	/	180	/	80	/	350	/	100	/	150	/	380	/	20	/	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		令和5年度教科書(旧)	令和6年度教科書(新)								
ページ	行										
71	column	(文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」より)	(文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」より)								
79	7-8	<p>数や、<sup>じゅうとく</sup>重篤度の高い<u>7</u>品目(えび、かに、<u>V</u>小麦、そば、卵、乳、落花生)は表示が義務づけられ、それより危険度の低い<u>21</u>品目</p>	<p>数や、<sup>じゅうとく</sup>重篤度の高い<u>8</u>品目(えび、かに、<u>くるみ</u>、小麦、そば、卵、乳、落花生)は表示が義務づけられ、それより危険度の低い<u>20</u></p>								
79	資料6	<p><b>資料6 アレルゲンを含む食品の表示*</b> <span style="color:red">削除</span></p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務のある<u>7</u>品目</td> <td>えび、かに、<u>V</u>小麦、そば、卵、乳、落花生</td> </tr> <tr> <td>表示を推奨する<u>21</u>品目</td> <td>あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、アーモンド、カシューナッツ、<u>くるみ</u>、ごま、大豆、まつたけ、やまいも、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご <span style="color:red">削除</span></td> </tr> </table> <p>* 食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があり、適宜見直しが行われている。</p>	表示義務のある <u>7</u> 品目	えび、かに、 <u>V</u> 小麦、そば、卵、乳、落花生	表示を推奨する <u>21</u> 品目	あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、アーモンド、カシューナッツ、 <u>くるみ</u> 、ごま、大豆、まつたけ、やまいも、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご <span style="color:red">削除</span>	<p><b>資料6 アレルゲンを含む食品の表示</b></p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務のある<u>8</u>品目</td> <td>えび、かに、<u>くるみ*</u>、小麦、そば、卵、乳、落花生 <span style="color:red">追加</span></td> </tr> <tr> <td>表示を推奨する<u>20</u>品目</td> <td>あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、アーモンド、カシューナッツ、ごま、大豆、まつたけ、やまいも、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご</td> </tr> </table> <p>食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があり、適宜見直しが行われている。 * くるみの表示義務は、2025年3月31日まで経過措置期間</p>	表示義務のある <u>8</u> 品目	えび、かに、 <u>くるみ*</u> 、小麦、そば、卵、乳、落花生 <span style="color:red">追加</span>	表示を推奨する <u>20</u> 品目	あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、アーモンド、カシューナッツ、ごま、大豆、まつたけ、やまいも、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご
表示義務のある <u>7</u> 品目	えび、かに、 <u>V</u> 小麦、そば、卵、乳、落花生										
表示を推奨する <u>21</u> 品目	あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、アーモンド、カシューナッツ、 <u>くるみ</u> 、ごま、大豆、まつたけ、やまいも、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご <span style="color:red">削除</span>										
表示義務のある <u>8</u> 品目	えび、かに、 <u>くるみ*</u> 、小麦、そば、卵、乳、落花生 <span style="color:red">追加</span>										
表示を推奨する <u>20</u> 品目	あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、アーモンド、カシューナッツ、ごま、大豆、まつたけ、やまいも、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご										

訂正箇所		令和5年度教科書(旧)	令和6年度教科書(新)
ページ	行		
80	資料1	<p><b>資料1 食中毒の原因施設別発生状況(事件数)</b></p>  <p>令和3年 総発生数 717件</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>事業場 31件</li> <li>学校 10件</li> <li>病院 5件</li> <li>旅館 12件</li> <li>飲食店 283件</li> <li>家庭 106件</li> <li>不明 201件</li> <li>販売店 40件</li> <li>製造所 10件</li> <li>仕出屋 16件</li> <li>採取場所 1件</li> <li>その他 2件</li> </ul> <p>※国外、国内外不明の事例は除く。 (厚生労働省「食中毒発生状況」令和3年より)</p>	<p><b>資料1 食中毒の原因施設別発生状況(事件数)</b></p>  <p>令和4年 総発生数 962件</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>事業場 25件</li> <li>学校 13件</li> <li>病院 2件</li> <li>旅館 8件</li> <li>飲食店 380件</li> <li>家庭 130件</li> <li>不明 289件</li> <li>販売店 87件</li> <li>製造所 3件</li> <li>仕出屋 20件</li> <li>その他 5件</li> </ul> <p>※国外、国内外不明の事例は除く。 (厚生労働省「食中毒発生状況」令和4年より)</p>
80	資料2	<p><b>資料2 食中毒の病因物質別発生状況(事件数)</b></p>  <p>(厚生労働省「食中毒発生状況」令和3年より)</p>	<p><b>資料2 食中毒の病因物質別発生状況(事件数)</b></p>  <p>(厚生労働省「食中毒発生状況」令和4年より)</p>



訂正箇所		令和5年度教科書(旧)	令和6年度教科書(新)																			
ページ	行																					
81	資料3	<p><b>資料3 食中毒の原因食品別発生状況(事件数)</b></p> <p>(厚生労働省「食中毒発生状況」令和3年より)</p>	<p><b>資料3 食中毒の原因食品別発生状況(事件数)</b></p> <p>(厚生労働省「食中毒発生状況」令和4年より)</p>																			
83	4 7	<p>を増やさない、菌を<b>殺す</b>」の3つの原則を守ることである。菌があり <b>資料8</b>、菌を<b>殺す</b>には加熱調理が有効である。調理実習</p>	<p>を増やさない、菌を<b>やっつける</b>」の3つの原則を守ることである。庫の利用があり <b>資料8</b>、菌を<b>やっつける(殺菌する)</b>には加熱調</p>																			
93	資料5	<table border="1"> <tr> <td>乾燥湯葉</td> <td>水に浸すか、ぬれぶきんにはさむ。</td> <td>3</td> <td rowspan="3">削除</td> </tr> <tr> <td>はるさめ</td> <td>沸騰水に3分浸す。</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>切り干し大根</td> <td>水に約15分浸す。</td> <td>4.5</td> </tr> </table>	乾燥湯葉	水に浸すか、ぬれぶきんにはさむ。	3	削除	はるさめ	沸騰水に3分浸す。	5	切り干し大根	水に約15分浸す。	4.5	<table border="1"> <tr> <td>乾燥湯葉</td> <td>水に浸すか、ぬれぶきんにはさむ。</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>はるさめ</td> <td>沸騰水に3分浸す。</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>切り干し大根</td> <td>水に約15分浸す。</td> <td>4.5</td> </tr> </table>	乾燥湯葉	水に浸すか、ぬれぶきんにはさむ。	3	はるさめ	沸騰水に3分浸す。	5	切り干し大根	水に約15分浸す。	4.5
乾燥湯葉	水に浸すか、ぬれぶきんにはさむ。	3	削除																			
はるさめ	沸騰水に3分浸す。	5																				
切り干し大根	水に約15分浸す。	4.5																				
乾燥湯葉	水に浸すか、ぬれぶきんにはさむ。	3																				
はるさめ	沸騰水に3分浸す。	5																				
切り干し大根	水に約15分浸す。	4.5																				
93	資料7																					
107	9 15	<p>席したら、<u>上席</u>から順に配膳する。あらかじめ席に膳<sup>ぜん</sup>を用意し</p> <p>いようにする。膳を下げるときは、<u>上席</u>から順に下げる。</p>	<p>席したら、<u>上座</u>から順に配膳する。あらかじめ席に膳<sup>ぜん</sup>を用意し</p> <p>いようにする。膳を下げるときは、<u>上座</u>から順に下げる。</p>																			

令和 5 年度 教科書 (旧)

訂正箇所  
ページ 行

131 資料 3

資料3 食育の推進に当たっての目標値と現状値 (第4次食育推進基本計画)

内容		現状値 (令和3年度)	目標値 (令和7年度)	内容		現状値 (令和3年度)	目標値 (令和7年度)	
1	食育に関心をもっている国民の割合	79.6%	90%以上	8	ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.9%	55%以上	
2	朝食又は夕食を 家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.2回	週11回以上	9	食育の推進にかかわるボランティア団体等 において活動している国民の数	34.3万人*2	37万人以上	
3	地域等で共食したいと思う 人が共食する割合	42.7%	75%以上	10	農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	61.3%	70%以上	
4	朝食を欠食する国民の割合	子ども	5.1%	0%	11	産地や生産者を意識して農林水産物・食品 を選ぶ国民の割合	74.8%	80%以上
		若い世代	26.5%	15%以下	12	環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民 の割合	69.3%	75%以上
5	栄養教諭による地場産物に係る食に関する 指導の平均取組回数	月9.0回	月12回以上	13	食品ロス削減のために何らかの行動をして いる国民の割合	78.3%	80%以上	
	学校給食における地場産物を使用する割合 (金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・ 向上した都道府県の割合	68.1%	90%以上	14	地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理 や作法等を継承し、伝えている国民の割合	43.9%	55%以上	
	学校給食における国産食材を使用する割合 (金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・ 向上した都道府県の割合	74.5%	90%以上		郷土料理や伝統料理を月1回以上食べてい る国民の割合	61.7%	50%以上	
6	主食・主菜・副菜を組み合わせ た食事を1日2回以上ほぼ毎日 食べている割合	全体	37.7%	50%以上	15	食品の安全性について基礎的な知識を持ち、 自ら判断する国民の割合	77.4%	80%以上
		若い世代	29.8%	40%以上	16	推進計画を作成・実施している市町村の割 合	89.6%	100%
	1日当たりの食塩摂取量の平均値	10.1g*1	8g以下					
	1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g*1	350g以上	(農林水産省「我が国の食生活の現状と食育の推進について」(令和4年7月)より)				
	1日当たりの果物摂取量100g未満の者の 割合	61.6%*1	30%以下	*学校給食における使用食材の割合(金額ベース、令和元年度)の全国平均は、 地場産物52.7%、国産食材87%となっている。				
7	生活習慣病の予防や改善のために、ふだん から適正体重の維持や減塩等に気をつけた 食生活を実践する国民の割合	64.1%	75%以上	*1 令和元年度の数値 *2 令和2年度の数値				

令和6年度教科書(新)

訂正箇所  
ページ 行

131 資料  
3

資料3 食育の推進に当たっての目標値と現状値(第4次食育推進基本計画)

内容		現状値 (令和4年度)	目標値 (令和7年度)	内容		現状値 (令和4年度)	目標値 (令和7年度)	
1	食育に関心をもっている国民の割合	78.9%	90%以上	8	ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	46.8%	55%以上	
2	朝食又は夕食を 家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週11回以上	9	食育の推進にかかわるボランティア団体等 において活動している国民の数	33.1万人*2	37万人以上	
3	地域等で共食したいと思う 人が共食する割合	57.8%	75%以上	10	農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	62.4%	70%以上	
4	朝食を欠食する国民の割合	子ども	5.6%	0%	11	産地や生産者を意識して農林水産物・食品 を選ぶ国民の割合	69.8%	80%以上
		若い世代	26.7%	15%以下	12	環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民 の割合	61.7%	75%以上
5	栄養教諭による地場産物に係る食に関する 指導の平均取組回数	月10.5回	月12回以上	13	食品ロス削減のために何らかの行動をして いる国民の割合	76.9%	80%以上	
	学校給食における地場産物を使用する割合 (金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・ 向上した都道府県の割合	76.6%	90%以上	14	地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理 や作法等を継承し、伝えている国民の割合	44.0%	55%以上	
	学校給食における国産食材を使用する割合 (金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・ 向上した都道府県の割合	78.7%	90%以上		郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている 国民の割合	63.1%	50%以上	
6	主食・主菜・副菜を組み合わせ た食事を1日2回以上ほぼ毎日 食べている割合	全体 40.6%	50%以上	15	食品の安全性について基礎的な知識を持ち、 自ら判断する国民の割合	77.5%	80%以上	
	1日当たりの食塩摂取量の平均値	若い世代 28.4%	40%以上	16	推進計画を作成・実施している市町村の割合	90.5%	100%	
		1日当たりの野菜摂取量の平均値	10.1g*1					8g以下
1日当たりの果物摂取量100g未満の者の 割合	280.5g*1	350g以上						
7	生活習慣病の予防や改善のために、ふだん から適正体重の維持や減塩等に気をつけた 食生活を実践する国民の割合	61.6%*1	30%以下	(農林水産省「我が国の食生活の現状と食育の推進について」(令和5年7月)より)				
		66.5%	75%以上	*学校給食における使用食材の割合(金額ベース、令和元年度)の全国平均は、 地場産物52.7%、国産食材87%となっている。 *1 令和元年度の数値 *2 令和3年度の数値				

訂正箇所		令和5年度教科書(旧)	令和6年度教科書(新)
ページ	行		
142	資料1	<p><b>資料1 主要食物の輸入量の内訳(千トン)</b></p> <p>※砂糖類は除く。 (農林水産省「食料需給表」令和2年度より作成)</p>	<p><b>資料1 主要食物の輸入量の内訳(千トン)</b></p> <p>※砂糖類は除く。 (農林水産省「食料需給表」令和3年度より作成)</p>
142	資料2	<p><b>資料2 品目別自給率と食料自給率(熱量)の変化</b></p> <p>(農林水産省「食料需給表」より)</p>	<p><b>資料2 品目別自給率と食料自給率(熱量)の変化</b></p> <p>(農林水産省「食料需給表」より)</p>

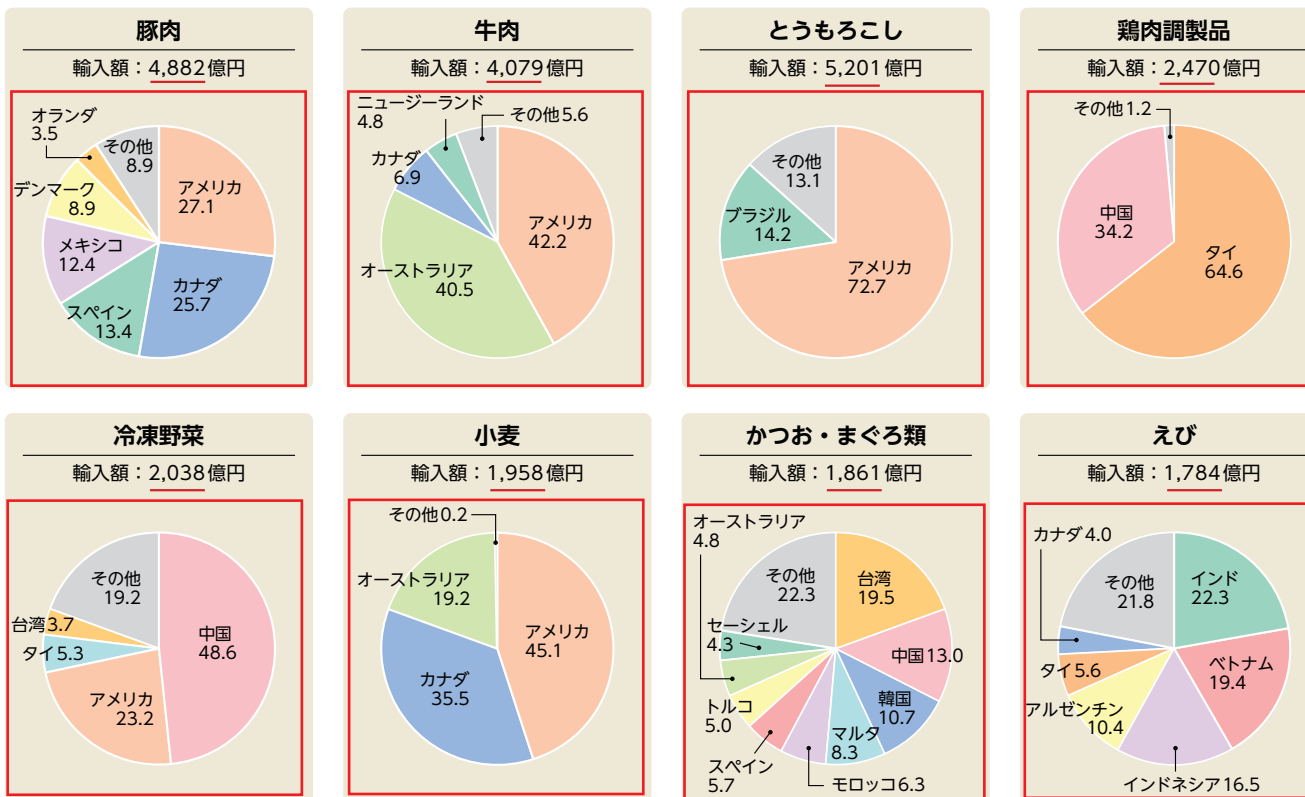
令和 5 年度 教科書 (旧)

訂正箇所  
ページ 行

143

資料  
4

資料4 おもな食料輸入品目の国・地域別割合 [金額] (%)



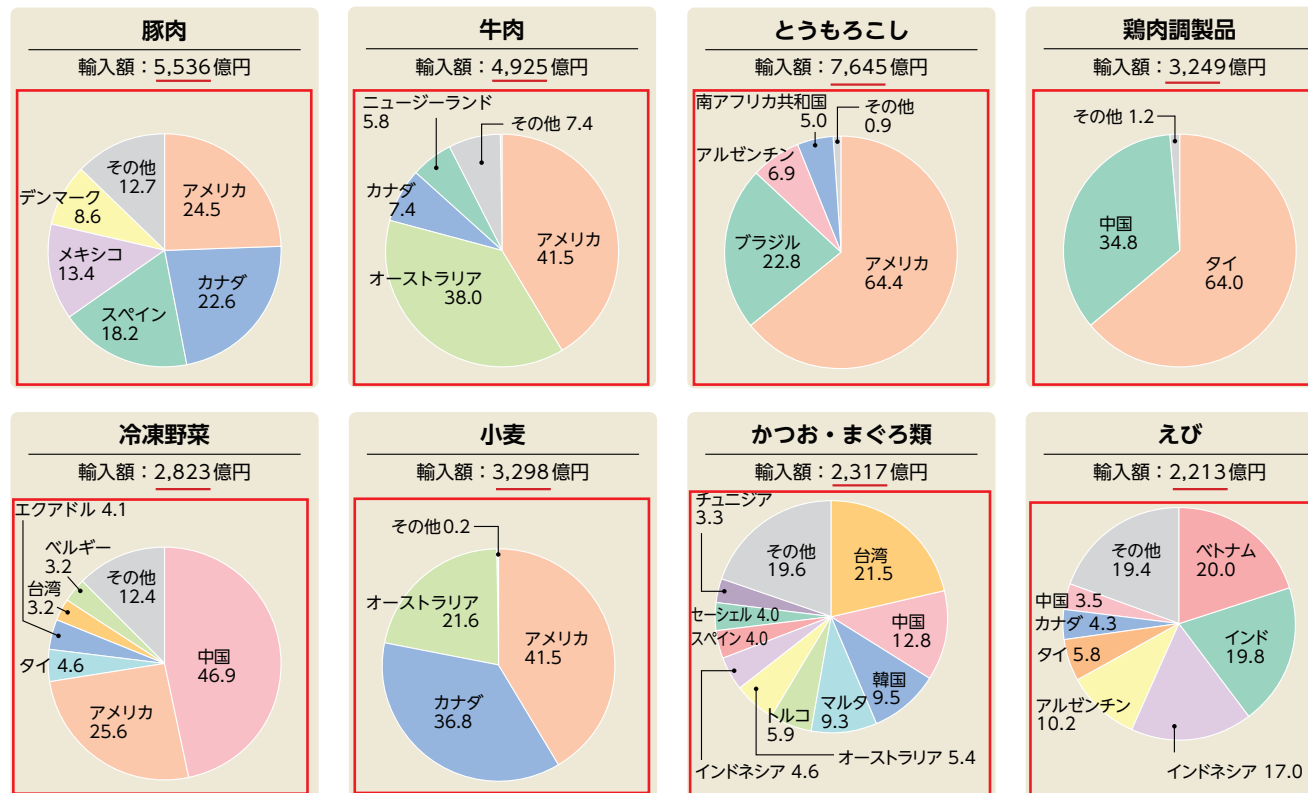
(農林水産省「農林水産物輸出入概況」2021年より)

訂正箇所		令和 6 年度 教科書 (新)
ページ	行	

143

資料  
4

資料4 おもな食料輸入品目の国・地域別割合 [金額] (%)



(農林水産省「農林水産物輸出入概況」2022年より)

訂正箇所		令和5年度教科書(旧)	令和6年度教科書(新)
ページ	行		
144	資料5	<p><b>資料5 家庭ごみの容器包装の割合</b></p> <p>※容積比率 ※四捨五入により合計値が合わない場合がある。 (環境省「容器包装廃棄物の使用・排出実態調査の概要」令和3年度より作成)</p>	<p><b>資料5 家庭ごみの容器包装の割合</b></p> <p>※容積比率 ※四捨五入により合計値が合わない場合がある。 (環境省「容器包装廃棄物の使用・排出実態調査の概要」令和4年度より作成)</p>
144	column	<p>522万トンといわれている(令和2年度推計)。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>日本の食品ロス</b> (令和2年度推計)</p> <p>約522万トン 事業系:約275万トン 家庭系:約247万トン</p> <p>※1 茶碗<sup>ちやわん</sup>約1杯(約150g)のごはんの量に近い量 ※2 年間1人あたりの米の消費量(約53kg)に近い量</p> <p>(農林水産省 外食・食文化課「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」令和4年6月時点版より)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>国民1人あたりの食品ロス</b></p> <p>1日:約113g<sup>*1</sup> 年間:約41kg<sup>*2</sup></p> </div> </div>	<p>523万トンといわれている(令和3年度推計)。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>日本の食品ロス</b> (令和3年度推計)</p> <p>約523万トン 事業系:約279万トン 家庭系:約244万トン</p> <p>※1 茶碗<sup>ちやわん</sup>約1杯(約150g)のごはんの量に近い量 ※2 年間1人あたりの米の消費量(約51kg)に近い量</p> <p>(農林水産省 外食・食文化課「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」令和5年6月時点版より)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>国民1人あたりの食品ロス</b></p> <p>1日:約114g<sup>*1</sup> 年間:約42kg<sup>*2</sup></p> </div> </div>

訂正箇所		令和 5 年度 教科書 (旧)	令和 6 年度 教科書 (新)
ページ	行		
230	写真 上	