

教科書のご案内

6 教図 家庭006-72



技術分野の表紙とつながり、ひとつの街になります！

令和7年度
中学校
内容解説資料

新技術・家庭
家庭分野
暮らしを創造する



教科書執筆・校閲・関係者

教科書監修・編著 河村美穂 元埼玉大学教授

教科書編著者
(五十音順)

秋山 邦久 常磐大学教授
 岩木 啓子 ライフデザイン研究所FLAP代表
 岩崎 香織 東京家政大学准教授
 宇津野花陽 白鳳大学准教授
 大神田徳子 元八王子市立石川中学校教諭
 大木真理奈 八王子市立高尾山学園中学校部中学校教諭
 大橋 寛子 文化学園大学准教授
 小竹佐知子 日本獣医生命科学大学教授
 小野有紀子 八王子市立門田中学校主任教諭
 柿野 成美 法政大学大学院准教授／消費者教育支援センター専務理事・首席主任研究員
 香西みどり お茶の水女子大学名誉教授
 片平 理子 相模女子大学教授
 金子 京子 さいたま市初任者指導教員
 鎌野 育代 島根大学准教授
 神澤 志乃 東京学芸大学附属竹早中学校教諭
 上別府圭子 国際医療福祉大学大学院教授
 北村志津子 埼玉県所沢市立北野中学校教諭
 黒川 衣代 鳴門教育大学名誉教授
 小崎 美希 東京大学准教授

小林 京子 聖路加国際大学教授
 斎藤 嘉代 文化学園大学教授(非常勤)
 椎谷 千秋 東京大学教育学部附属中等教育学校教諭
 仙波 圭子 元女子栄養大学教授
 高崎 禎子 信州大学名誉教授
 長 拓実 愛知学泉大学講師
 鳥居 央子 元北里大学教授
 内藤利枝子 千葉県千葉市立稲浜中学校教諭
 長坂 良恵 東京都八王子市立元八王子中学校教諭
 中村恵美子 エギク ジャパニーズダンス プロダクツ代表
 西岡 奈美 ファイナンシャル・プランナー
 西原 直枝 日本女子大学准教授
 野尻 紀恵 日本福祉大学教授
 平澤 慎一 弁護士
 細田 千晴 麴町学園女子中学校高等学校教諭
 望月 朋子 富士市立田子浦中学校教諭
 谷田貝麻美子 千葉大学教授
 山地 瑞紀 共栄学園中学高等学校教諭
 吉川はる奈 埼玉大学教授

内容解説資料デザイン 北路社

※所属は、令和6年3月8日検定決定時点のものです。
24.04

教育図書株式会社

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町3-3-2 TEL: 03-3233-9100 FAX: 03-3233-9104
<https://www.kyoiku-tosho.co.jp/>

- ご審査用見本(教科書本体)は、6月ごろに各地域の教科書センターで行われる教科書展示会でご覧いただくことができます。
- 本資料は令和7年度中学校教科書の内容解説資料として、一般社団法人教科書協会「教科書発行者行動規範」に則って作成されています。

新教科書
特設サイト



生徒目線に
こだわりました！

QRコードをクリックするとリンクできます



デジタル対応！
献立シール
つき

教育図書

教育図書の新しい教科書のコンセプト

教育現場の声から 生まれました！



✓ **さまざまな先生方が指導しやすい**

✓ **問題解決的な学習がしやすい**

✓ **限られた授業時数で使える**

| テーマ |

つなぐ、つながる

| 目標 |

知識・技能を身につける

思考力・判断力・表現力を養う

主体的に学習に取り組む態度を育む



AB判

サイズを追求

AB判より横が7mm小さく、縦が7mm大きいオリジナルサイズです。

机の上での使いやすさを追求しました！

- 判型：A4変型 (264×203mm)
- ページ数：280p + 口絵14p + 折込8p

献立シールつき

「栄養素のバランスのよい、1日分の献立を考えてみよう」のワークで使う付録シールがついています。

学習シール(p.93ワーク用)



全136本のデジタルコンテンツ

QRコンテンツ

教科書ページ横の二次元コードを読み込むと、学習に関わりのある参考動画や資料などを見ることができます。



リンクページ



献立バランス計算ソフト

二次元コードを読み込むと、献立バランス計算ソフトが利用できます。教科書p.92-93「栄養素のバランスのよい、1日分の献立を考えてみよう」で昼食の献立を考える際に活用できます。



もくじ

新しい教科書のコンセプト 2
 新しい教科書の特徴 4
 教科書の構成 6

特色1

「つなぐ、つながる」をテーマにした生徒目線

①生徒の興味・関心につながるビジュアル的な紙面
紙面構成 8
 ②生徒と学習をつなげる主体的で深い学び
学習指導要領 10
 ③持続可能な社会、未来とのつながり
SDGs 伝統文化 キャリア教育 12
 ④今日的な話題とのつながり
防災 消費生活 食物アレルギー 14

特色2

問題の発見から解決までサポートする

⑤生活を「見つめる」ことから始まる
授業の流れが見える紙面 問題解決 授業の流れ 16
 ⑥明確な手順で進められる問題解決的な学習
問題解決 主体的な学び 18
 ⑦3観点での評価に対応した
指導と評価の一体化 指導評価 3観点 20

特色3

体験や実践を通じて生きる力を養う

⑧つくってみたいくなる 取り組みやすい実習題材
実習 ワーク 22
 ⑨ビジュアル的で手順が明確な調理実習
実習 技能 問題解決 24
 ⑩大きさを自分で決められる 布を用いた製作実習
実習 技能 問題解決 26
 QRコンテンツの紹介 28
 教科書準拠教材 30
 教科書編著者一覧 32

監修者より

河村 美穂 元埼玉大学 教授



家庭科は生活を対象として、生活をよりよくするための知識・技能や問題解決の方法を学びます。その学びは生徒が自身の生活を見つめ、改善するための営みであり、その後の人生において応用可能となる学びです。そのために、この教科書は社会の中で生活し、生きていくために必要なことがらを、生徒の実態を踏まえて興味関心を引き出すように掲載しました。さらに先生方の工夫を加えて有効に活用していただければ幸いです。

教育図書の新しい教科書の特徴

生徒目線に こだわりました!



特色
1 「つなぐ、つながる」を
テーマにした
生徒目線の教科書

学習と、暮らしをつな
ぎ、さらに社会や人と
つなげていくことで、
自立・共生する力が
身につきます。

特色
2 問題の発見から解決まで
サポートする教科書

身近な問題を、自分ご
ととしてとらえられる
導入から始まり、授業
展開しやすく、学びが
定着する構成です。

特色
3 体験や実践を通じて
生きる力を養う教科書

実感を伴った学びにな
るよう、豊富な実習例
を掲載しています。工
夫し、解決する力を身
につけられます。

授業を進めやすい教科書をつくりました。
ぜひ中面をご覧ください。👉

教科書 p.2-3

自分の成長と 人とのつながり

多岐にわたる生活は、家族、まわりの人々とのつながりの上に成り立っています。今までの生活を振り返り、どのような人々とのつながりや支えがあったか思い出してみよう。そして、これからの成長とともに、まわりの人々とどのようにつながり、かかわっていきたいか、考えてみましょう。

幼いころの私
ふだんの生活とつながっているんだね。

中学生の私
家族のこと、地域のことを大切にしたい。

これからの私
将来の自分を想像してみよう!

乳児期 幼児期 児童期 青年期 壮年期 高齢期

親子のつながり、祖父母とのつながり、保育所や幼稚園の先生、友達とのつながり、学校の先生や先輩とのつながり、学校の友達や先輩とのつながり、地域の活動や子どもたちとのつながり、職場の先輩や同僚とのつながり

教科書 p.10-11

自分の課題をもって 学習に取り組もう!

～家庭分野の課題解決の進め方～

課題解決学習の流れ

- 1 問題を発見する
「どうしたい?」「どうしたい?」という目的や目標、現状の課題を明らかにし、生活の中からよりよくしたい課題や、解決したい課題を見つけてみよう。
- 2 課題を設定する
小さな課題でもよいので、自分の課題を設定しよう。
- 3 計画・実践する
どのような課題を解決できるか考え、計画を立ててみよう。そして、計画をもとに実践に行ってみよう。
- 4 評価する
取り組みを振り返り、評価してみよう。目標はどれくらい達成できたか、うまくいったところ、うまくいかなかったところ、など、を振り返ろう。
- 5 改善する
もっとこうしたいと思ったことや、あまりよくできなかったこと、改善する方法を考えよう。
- 6 次の課題へ
より具体的に、家庭や地域で実践してみたいときは、お母さんやお父さん、先生や先輩と相談し、実践に取り組んでみよう。

生活の課題と実践
1 家族・家庭や地域とのつながり p.32-33
2 幼少期の生活 p.66-67
3 家族生活 p.76-79
4 私たちの生活/生活を豊かにする実践 p.194-195
5 私たちの生活 p.218-219
6 私たちの生活 p.246-247
7 消費者の権利と責任 p.262-263

生活の課題と実践
1 家族や地域で実践しよう! p.266-275
2 「学びを生きよう」の学習をさらに発展させて、[A編] [B編] [C編] の内容を発展させよう。家庭や地域での実践に取り組んでみよう。

身近なテーマだと考えやすいね。

教科書 p.118

肉じゃが

味のしみたおいしい煮物を
作るには?

肉じゃがとは?
日本の家庭の代表的なおかずの一つです。肉の塊や野菜の繊維などは、味噌や醤油などで煮込んで食べます。

材料: 豚肉、人参、ピーマン、じゃがいも、玉ねぎ、お味噌、お醤油、お酒、お塩、お砂糖

作り方:
1. 肉を一口大に切る。じゃがいもは皮をむき、お味噌汁に煮込む。人参、ピーマン、玉ねぎは一口大に切る。じゃがいもは煮込んで柔らかくする。お味噌汁に煮込んで味をなじませる。

教科書 p.188

私の防災袋

ここでは、立体的な防災袋をつくるための「まち」(袋の裏面や厚みの部分)をつけたきんちゃく袋を応用し、いざというときに役立つ「防災袋」をつくってみたい。

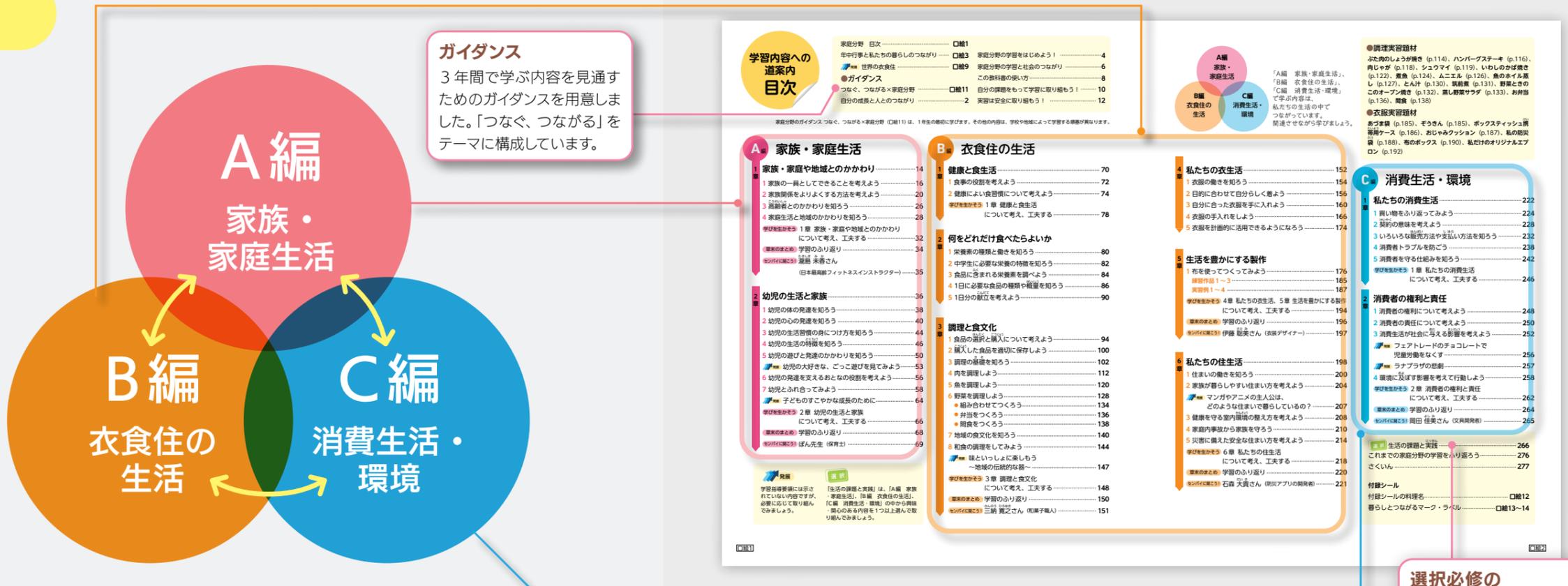
材料: 布、糸、縫い針、はさみ、まち、まちの型紙

作り方:
1. まちの型紙を布に写し取り、まちを縫い合わせる。まちの型紙は、まちの幅を2cm、まちの長さをまちの長さ+2cmとする。

好きな料理が
つくったら
楽しそうだな!

教科書の構成

この教科書は、学習指導要領の流れに沿ったA編・B編・C編の3つの編で構成されており、それぞれの内容を相互に関連させて学ばせることができます。編を構成する各章は、育成すべき資質・能力を意識した構成になっており、家庭分野の見方・考え方を養いながら、生活をよりよく創造していく力を育みます。



選択必修の「生活の課題と実践」
巻末で、学んだ内容を相互的に組み合わせて実践できます。

学習の流れ

学習指導要領では、「生活の中から問題を見だし、課題を設定し、解決方法を検討し、計画、実践、評価・改善する」という学習過程が重視されています。教科書の流れに沿って進めることで、知識・技能の習得や、思考力・判断力・表現力の育成につながる流れになっています。



導入

生徒が親しみやすいテーマで
興味・関心をひきつける

**やってみよう
(本文)**

見つめる → 見つめてみよう →
学ぶ → 振り返る
の流れに沿って学習しやすい

学びを生かそう

問題解決的な
学習の流れを明確にし、
生徒が学びやすい

章末のまとめ

3 観点のふり返りで
評価しやすい

生徒の興味・関心につながる ビジュアル的な紙面

生活と学びをつなぐ、ほぼ原寸大の食品写真や、興味を引かれる生き生きとした表情の写真、イメージしやすいイラストなどを、生徒の目に止まるように掲載しています。

折込は、観音開きの仕様で、実物の大きさがイメージしやすい写真です。

図9 1日の食事献立の例と
おもな食品の概量

朝食
ご飯(1ばい半)、みそ汁、卵焼き、納豆、ほうれんそうのごまあえ

昼食
カレーライス、サラダ、水

デザート
オレンジ、ヨーグルト

間食
菓パン、牛乳

夕食
ご飯(1ばい)、ひんちん汁、いわしのかば焼き、だいこんおろし、わかめときゅうりの前物の

デザート
なし、お茶

1日に必要な食品の概量と比べてみよう。

1群	260g	4群	395g
2群	405g	5群	638.5g
3群	153g	6群	23g

折込③

1群 □ まいわし 70g 夕、卵 65g 朝、納豆 25g 朝、みそ 10g 朝、とり肉 50g 昼、もめんとうふ 40g 夕

2群 □ ヨーグルト 140g 昼、しらす干し 10g 夕、チーズ 15g 昼、牛乳 210g 朝、わかめ(水で戻した重さ) 30g 夕

3群 □ かぶ(葉) 13g 朝、トマト 30g 昼、にんじん 35g 昼、ほうれんそう 75g 朝

4群 □ たまねぎ 50g 昼、ごぼう 10g 夕、ねぎ 10g 夕、レタス 30g 昼、かぶ(実) 25g 朝、だいこん 30g 夕、干しぶどう 5g 朝、きゅうり 80g 昼、なし 75g 夕、しめじ 30g 朝

5群 □ ご飯 1日計520g (茶わん1ばい半×2回) 朝、茶わん1ばい×1回 夕、さといも 20g 夕、かたくり粉 3g 夕、じゃがいも 40g 昼、ごんにやく 10g 夕、小麦粉 20g 朝、砂糖 25.5g 朝、ごま油 2g 夕

6群 □ すりごま 5g 朝、サラダ油 16g 朝、ごま油 2g 夕

折込④、折込⑤、折込⑥

特色1 「つなぐ、つながる」をテーマにした生徒目線の教科書

教科書 p.50-51 幼児の遊び

5 幼児の遊びと発達のかかわりを知ろう

幼児の遊びと発達のかかわりを知ろう

幼児はどこにいても遊びを見つけ、楽しみます。自分が幼いころにどのような遊びが好きだったか、写真を見ながら思い出してみましょう。

学ぶ 幼児の遊び

自分が幼いころに好きだった遊びについて、グループで発表しよう。

- どのよう遊びだったか
- どうして好きだったのか
- その遊びにまつわるエピソード

身近な幼児がどのような遊びをしているか、調べたり、観察したりしてまとめ、発表してみよう。

友達の遊び(2歳と3歳)、友達の遊び(2歳)、お花見の遊び(3歳)

子どもってかわいいな～!

教科書 p.212-213 住まいの中で起こる事故(家庭内事故)の例

住まいの中で起こる事故(家庭内事故)の例

住まいの中で起こる事故(家庭内事故)の例

10: 高い場所から落ちる

11: 階段から落ちる

12: ドアや戸に指をはさむ

13: ビール瓶などをぶつけて怪傷

14: ベッドから落ちる

15: ふとんで怪傷

16: 車で大けが

17: おもちゃや電線など、家や電線などから怪傷を受ける

18: たなからものが落ちて怪傷を受ける

19: 調理の火に怪傷を受ける

20: フォンやアイロンなどの火気による怪傷

21: 引き出しを開けるときに怪傷を受ける

22: 上り下り階段で怪傷を受ける

23: ぬれた手で電線に触ると怪傷を受ける

24: コンセントに金属を入ると怪傷を受ける

25: たこ部屋に怪傷を受ける

26: コンセントまわりの配線が怪傷を受ける

27: 作業中に、はしごや梯子から落ちる

28: 掃除機に指を引っかけて怪傷を受ける

29: ストープで衣服に火をつけて怪傷を受ける

30: ガスこんろやストーブの消し忘れが怪傷を受ける

31: 湯の中でお風呂に入る

32: 加湿器で火傷をする

33: 湯温や湯量が高くなりすぎ、熱中症になる

34: 湯のものをコードなどでつかむ

35: 湯やたばこを誤って飲む

36: ペランゴから落ちる

37: ティンクルホスを引き振り、上の物が落下

38: もろいものを落とす

39: 洗面台、ポットでの火傷

40: ガス漏れによる中毒

41: 土まじりの火傷

42: 不衛生な状態による一酸化炭素中毒

43: 家事中に洗濯機に指をはさむ

44: 湯で顔を洗ったとき

45: 洗面台の湯がこぼれる

46: 湯をこぼす

47: カーペットのへりをつまむ

48: 湯で顔を洗ったとき

49: 家事中に洗濯機に指をはさむ

50: アイロンで火傷

51: アイロンで火傷

52: 湯で顔を洗ったとき

53: 湯で顔を洗ったとき

54: 湯で顔を洗ったとき

55: 湯で顔を洗ったとき

56: 湯で顔を洗ったとき

57: 湯で顔を洗ったとき

58: 湯で顔を洗ったとき

59: 湯で顔を洗ったとき

60: 湯で顔を洗ったとき

61: 湯で顔を洗ったとき

62: 湯で顔を洗ったとき

63: 湯で顔を洗ったとき

64: 湯で顔を洗ったとき

65: 湯で顔を洗ったとき

66: 湯で顔を洗ったとき

67: 湯で顔を洗ったとき

68: 湯で顔を洗ったとき

69: 湯で顔を洗ったとき

70: 湯で顔を洗ったとき

71: 湯で顔を洗ったとき

72: 湯で顔を洗ったとき

73: 湯で顔を洗ったとき

74: 湯で顔を洗ったとき

75: 湯で顔を洗ったとき

76: 湯で顔を洗ったとき

77: 湯で顔を洗ったとき

78: 湯で顔を洗ったとき

79: 湯で顔を洗ったとき

80: 湯で顔を洗ったとき

81: 湯で顔を洗ったとき

82: 湯で顔を洗ったとき

83: 湯で顔を洗ったとき

84: 湯で顔を洗ったとき

85: 湯で顔を洗ったとき

86: 湯で顔を洗ったとき

87: 湯で顔を洗ったとき

88: 湯で顔を洗ったとき

89: 湯で顔を洗ったとき

90: 湯で顔を洗ったとき

91: 湯で顔を洗ったとき

92: 湯で顔を洗ったとき

93: 湯で顔を洗ったとき

94: 湯で顔を洗ったとき

95: 湯で顔を洗ったとき

96: 湯で顔を洗ったとき

97: 湯で顔を洗ったとき

98: 湯で顔を洗ったとき

99: 湯で顔を洗ったとき

100: 湯で顔を洗ったとき

俯瞰的なイラストで、広い視点で考えることができます。

イラストがあると、イメージしやすいね!

持続可能な社会、未来とのつながり

学習指導要領の目標にもある「持続可能な社会の構築」に向けて、SDGsや伝統文化に関する話題を取り上げ、生徒が関心を持って主体的な学習に取り組めるよう配慮しています。

1 消費生活と環境問題とのつながり

身近な例で「消費生活」をイメージしやすくしました

●プラスチックごみ問題



生徒が考えるきっかけになる写真が満載です。

▲教科書p.258 プラスチックごみとウミガメ

●食品ロス



▲教科書p.258 約135世帯3日分のごみから出てきた手つかずの食品

うわー、こんなにごみがたくさん出ているんだ!



●SDGsとのつながり



関連する資料には、SDGsの目標のアイコンを入れています。

掲載例

- 男女共同参画社会を目指して → p.19
- 家族のことで困ったことがあったら → p.23
- 子どものすこやかな成長のために → p.64
- SDGsとファッション → p.174
- 持続可能な衣服計画 → p.175
- 自然災害への備え → p.216
- フェアトレード → p.256
- エシカルな取り組みを広げるには? → p.257

2 伝統文化とのつながり

生活文化の継承の大切さに気づけるよう配慮しました

衣食住の生活について、日本の伝統文化を取り上げ、未来へ継承していくことの大切さに気づくことができるように配慮しました。

●地域の食材や食文化のつながり

【各地の汁物や煮物の例】

奥汁 (埼玉県) ●食材: 大豆、さといも、だいこん、にんじん、長ねぎ、しいたけ、油揚げ、みそ など	静岡おでん (静岡県) ●食材: 黒はんぺん、牛すじ肉、豚、だいこん、しょうゆ、青のり、だし粉 など	のっぺ (新潟県) さけ、さといも、にんじん、しいたけ、だし汁、しょうゆ など	なすと油揚げの炊いたん (京都府) ●食材: なす、油揚げ、だし汁、しょうゆ、みりん など
三平汁 (北海道) ●食材: さけのあら、だいこん、にんじん、じゃがいも、ごんぶ、ねぎ、塩 など	いわしのだんご汁 (千葉県) ●食材: いわし、ねぎ、しょうが、みそ、かたくり粉、しょうゆ など	中身汁 (沖縄県) ●食材: ぶたの内臓、しいたけ、ごんぶ、かつおだし、しょうゆ など	だんご汁 (大分県) ●食材: 小麦粉、みそ、ごぼう、しいたけ、にんじん、ぶた肉、いりこ など

●伝統的な住まいのつながり

図3 日本の伝統的な住まい ~各部の名称と意味~

床の間: 季節や行事に合わせて、かけ軸や花を飾る場所。

障子: 薄い和紙をはっているので、閉じても外の光を探り入れることができる。

座卓: 西洋のテーブルと、床やたたみに座って食事をする日本の古くからの様式とが合わさって生まれた低いテーブル。

▲教科書p.202 住まい方の変化

▲教科書p.146 地域の食材を用いた和食の調理をしてみよう

3 キャリア教育とのつながり

中学生にも身近な職業のインタビューを掲載しました

将来の職業や未来の生活の参考になるように、家庭分野にかかわる職業の先輩のインタビューを新しく取り上げました。

センパイに聞こう!

和菓子職人

和菓子の魅力をSNSで若い世代や世界まで広げる

和菓子の魅力や心を表現した和菓子

日本人の繊細な心を表現した和菓子

行事などの伝統として受け継がれてきた和菓子には、日本人特有の繊細さが表れています。とくに上生菓子「は四季のうつろいや情景、人の心までも一つのお菓子上に凝らし込んで表現しているところが魅力です。そのことに気づいたのは、初めてフランスで和菓子のセミナーを開いたときです。日本のことを聞かれ、それまで当たり前と思っていたことが、実は日本特有のよさだと改めて気づくことができたのです。海外の人が作品に目を輝かせるのを最近見て、自分にも何かできるのではとSNSで和菓子の作品を発信し、いまさら。今では世界の人々と和菓子を通してつながっています。

心が動いた瞬間を大切に

上生菓子の技法は「へらを入れる」「布に載せて形を整える」「綿棒で伸ばす」など無数にあり、新しい道具(写真)をつくって自分なりに表現することもあります。学生時代から、作業することが好きでした。

つくる際のヒントは日常生活の中にもたくさんあります。雑誌やポスターなどを見て、自分の心が動く瞬間に一度立ち止まってみる。なぜこのデザインに目が留まったのか、この商品はだれに向けているものかなどを考えて、心の中にストックしておきます。それが和菓子の色使いや、お客さまのことを考えるときに役立ちます。

まず目の前のことを一生懸命やってみる

一人で黙々とつくるので、根気と集中力が必要な仕事でもあります。忍耐力が身についたのは、中学生の時の卓球部での経験があったからかもしれません。努力をして、成果を上げて喜びをつかむ体験をしました。

つくることや表現をすることが好きなのは、まず目の前にあることを一生懸命やってみることをおすすすめします。私も勉強してはいけいほど、和菓子づくりが好きになっていきました。和菓子は勉強だけではなく、人の心までも満たすものです。自分しかできない表現をこれからも作品に込め、みなさんに笑顔になってもらえたらうれしいです。

0.1 餅へのこだわりは、どのようなところ?

若い頃から餅の道場で修行しただけでなく、あんこはさっぱりと後味がしつこくないものにしていきます。フランクローズ(ラズベリー)などをあんこに混ぜることもあります。

0.2 修行時代に大変だったことは?

たくさんある作業工程を覚えるのが大変でした。餅をのりや材料を混ぜたり、家に帰って同じ材料で同じものをつくる練習を何度も繰り返していました。

▲教科書p.159 和菓子職人

生徒にとって身近なコンビニスイーツの開発に関わる方などのメッセージも掲載!



センパイに聞こう!

仕事へのこだわりや、中学生へのアドバイスも聞きました!

- 日本最高齢フィットネスインストラクター → p.35
- 保育士 → p.69
- 和菓子職人 → p.151
- 衣装デザイナー → p.197
- 防災アプリの開発者 → p.221
- 文具開発者 → p.265

メッセージ

- 管理栄養士 → p.49
- 保育園園長 → p.63
- 現代美術家 → p.177
- 消費生活センター相談員 → p.231
- コンビニエンスストア商品コンセプト開発部マーチャンダイザー → p.254

●衣生活と伝統のつながり

一人で着るのが難しければ、はじめは家族や友達に手伝ってもらおうとよいですよ。

浴衣を自分で着てみよう

男性

1 背縫いが背の中心にくるように、左右のえり先を合わせる。

2 右の下のえり先が左腰骨の位置になるように左わきに入れ、左の上前を重ねる。

3 腰ひもは前から後ろに回し、さらに前に回して結び。余った部分は巻いたひもにはさむ。

女性の結び方の例

帯を結ぶ。

女性

1 すそはくるぶしの位置まで上げる。背縫いが背の中心にくるように、左右のえり先を合わせる。

2 左の上前を右わきまで持ってきて位置を決め、もう一度広げて右の下のえり先が左腰骨の位置になるようにし、左の上前を重ねる。浴衣の下のつま先は床から10cmほど上げる。

3 ひもを前から後ろへ回し、さらに前に回して結び。ひもの余った部分は巻き込む。身八つ口から両手を入れ、おはしよりを下ろす。

4 胸元を整え、えりを合わせ、胸の下でひもを結び、背のしわは両わきにくるようにのぼす。

おはしより

えりを合わせる

背縫い

左わき

くるぶしの位置

10cmほど

左腰骨

おはしより

えりを合わせる

胸元を整え、えりを合わせ、胸の下でひもを結び、背のしわは両わきにくるようにのぼす。

帯の結び方の例

帯を結ぶ。

貝の口

文庫結び

教科書の二次元コードを読み込むと、浴衣の着方の動画が見られます。教科書には載っていない、帯の結び方も見ることができます。

こちらからサンプル動画が見られます!

▲教科書p.159 浴衣を自分で着てみよう

今日的な話題とのつながり

今の時代だからこそ知っておきたい、日々の暮らしやこれからの生活にかかわる話題も取り上げています。

1 暮らしとつながる防災教育

衣食住のそれぞれの視点で考えられるように取り上げました

近年の自然災害の教訓を踏まえ、衣食住の生活すべてにおいて、災害時の対策を扱っています。

住生活

自然災害への備えの例

自然災害はいつおそってくるかわかりませんが、目的意識を持って、災害にあっても被害を最小限におさめられます。日ごろから防災意識を高め、避難の場所や経路、家族との連絡のとり方を確認したりするなどの対策をしておきましょう。

コミュニケーション

災害発生時のコミュニケーションの例

災害発生時のコミュニケーションの重要性を学び、災害発生時のコミュニケーションの例を学びます。

食生活

近年の自然災害の教訓を踏まえ、衣食住の生活すべてにおいて、災害時の対策を扱っています。

電気やガス、水などが普段のように使えない場合の調理や、非常食についても取り上げています。

衣生活

非常時の衣服の備えや、洗濯の工夫のほか、防災袋の作り方(教科書p.188)も取り上げています。

自然災害への備え

自然災害の備えのポイントや、ハザードマップ(教科書p.214)、被災者の声なども紹介しています。

2 消費者教育の重視

具体例で「消費生活」をイメージしやすくしました

成年年齢引き下げや、キャッシュレス化、消費者被害の拡大など、社会の状況にあわせて重視されている消費生活を分かりやすく取り上げています。

計画的な金銭管理

三者間契約を図で示したり、クレジットカードのキャラクターと中学生の対話をもとに、生徒目線で楽しくクレジットカードについて学習したりできるよう工夫しました。また、さまざまなキャッシュレス決済についても写真やイラストで紹介しています。

●多様化するキャッシュレス決済の例

タッチ決済
コード決済
生体認証決済

イメージが伝わる写真やイラストを使っています。

教科書p.235 多様化するキャッシュレス決済

消費者被害の背景と対応

教科書p.244 消費者トラブル解決への流れ

18歳成人に向けて、より身近な問題になる消費者被害や、消費者の権利と責任などについて、イラストや図解を用いてイメージしやすいように、分かりやすく解説しています。

●クレジットの三者間契約

教科書p.236 クレジットカードの仕組みを知ろう

クレジットカードによる買い物の仕組み

教科書p.229の図4と、商品やお金の流れを比較してみましょう。

将来のために、お金についてしっかり勉強しておきたいな。

Q&A 学習指導要領の内容について

Q. 高齢者とのかかわりについてどう取り上げていますか?

A. 高齢者など地域の人々と協働するために、高齢者の身体的特徴を理解するための活動例や、地域の高齢者について知るための資料が豊富に掲載されています。高齢者とのかかわり方(介助)もイラストで紹介しています。授業でなかなか高齢者とかかわる機会がもてない場合でも、十分ご活用いただけます。

資料 高齢者とのかかわり方

高齢者が立ち上がりや歩行で困っているとき、どうすればよいだろうか。二人一組になって、体験し、理解を深めてみよう。

【立ち上がりの例】
→手を握って、おじぎをするようにしておしりを浮かせてもらう。
→おじぎを伸ばして上体を起こしてもらおう。引っ張り上げないようにする。

【歩行の例】
隣に立ち、わきの下から支えて手を添え、相手のペースに合わせて歩く。

教科書p.27 高齢者とのかかわり方

Q. 「蒸す」調理はどのような題材がありますか?

A. 加熱調理のうち、「蒸す」調理については蒸し器を使用することが想定されていますが、学校の実態に合わせて取り組めるよう、フライパンを使った簡易な蒸し料理も掲載しています。

【題材例】
p.119 シュウマイ
p.127 魚のホイル蒸し
p.133 蒸し野菜サラダ

教科書p.127 魚のホイル蒸し

フライパンに1.5cmほどの深さの水を入れて強火で加熱し、沸騰したら中火にして②を入れ、ふたをして15分ほど加熱する。

ポイント
途中で水がなくなりそうになったら、水を加える。

Q. 「食物アレルギー」はどう扱っていますか?

A. 調理実習ページにおいては、材料・分量の中で、アレルギー物質28品目を含む食材に、赤い下線を引いて目立つように表記し、代用食品も紹介しています(本誌p.24参照)。また、幼児とのふれ合いでも、幼児のおやつや食事の際に食物アレルギーへの配慮が必要なことを掲載しています。

食物アレルギーへの配慮

食べてはいけない食品について、幼児が理解していなかったり、周囲に伝わっていなかったり場合があります。幼児に食べ物を与えるときは、必ず保護者に確認を取ることが大切です。

アレルギー除去食 普通食

保育所の例：アレルギー除去食と普通食の区別ができるように、トレイの色を分けて、だれの、何のアレルギーかを見てわかるようにしている。

教科書p.48 幼児のおやつ

特色「つなぐ、つながる」をテーマにした生徒目線の教科書

生活を「見つめる」ことから始まる授業の流れが見える紙面

問題解決の入り口では、まず身の回りの生活を見つめて、「なぜ」「どうして」などの疑問をもつことが大切です。自分の生活を見つめるきっかけとなるコーナーを冒頭に設けました。

問題解決的に知識・技能を身につけるための4ステップ

「見つめる」「見つめてみよう」「学ぶ」「ふり返る」の流れに沿って学習します。学習の流れをくり返すことで、見方・考え方が養われるように配慮しています。

●「見つめる」の対話やつぶやきの例

見つめる

ゲームばかりして! 宿題は終わったの?
あと、もうちょっと!

▲教科書 p.20

見つめる

えー! それだけ?
バランスよく食べてるから大丈夫!

▲教科書 p.86

見つめる

今、食べたい食事はこれだけど…

▲教科書 p.90

見つめる

冬も窓は開けたほうがいいのか?

▲教科書 p.208

学習の導入として、中学生の生活の1コマを取り上げています。生徒が自分の生活を見つめるきっかけになります。「生活の営みに係る見方・考え方」の視点をもとに構成しました。

生活を見つめると、「なぜ」「どうして」が見えてきます!

ステップ1

見つめる

「なぜ」「どうして」に気づくように、生徒が生活を見つめるきっかけと、学習の目的を明確に示します。

- タイトル
 - 見つめる (1コマ漫画/写真)
 - めあて
 - キーワード
- で構成されています。

ステップ2

見つめてみよう

「見つめる」の1コマ漫画や写真をきっかけに、自分ごととして考えるための導入ワークです。

ステップ3

学ぶ

文章と、それに対応した図・資料で構成されています。キーワードは青字で示して見やすくしました。

ステップ4

ふり返る

「めあて」に対応した項目で、生徒が自ら学習をふり返り、自己評価することができます。

やってみよう (本文)

主体的・対話的な学びを通して、見方・考え方を養うことができるページ

4章 私たちの衣生活

5 衣服を計画的に活用できるようになろう

めあて ●衣服の計画的な活用について考えることができる

キーワード □衣服計画 □持続可能な社会

見つめる



ステップ1

学ぶ 衣服の計画的な活用とは

見つめてみよう

あなたはどんなときに「この衣服はもう着られない」と感じますか。グループで話し合ってみよう。

ステップ2

衣服の入手、着用、手入れ、処分を計画的に行うことを、**衣服計画**といいます。衣服計画を行うときには、着用したときの快適性ととも、資源や環境にも目を向けることが大切です(図13)。衣服を長く快適に着るために、洗濯や補修など、手入れの知識を身につけましょう。

図13を見ながら、自分の衣生活をふり返り、**持続可能な社会**(▶p.259)のためにできることを考えてみましょう。

参考 SDGsとファッション

衣服は、多くのエネルギー・資源や、人手をかけて製造されている。持続可能な社会をつくるために、環境や労働の状況に配慮しながら衣服を選択し、ファッションを楽しむという、**エシカルファッション**が注目されている。



関連 ▶p.252「エシカル消費」▶p.257

考えてみよう

自分の衣服を点検し、考えてみよう。

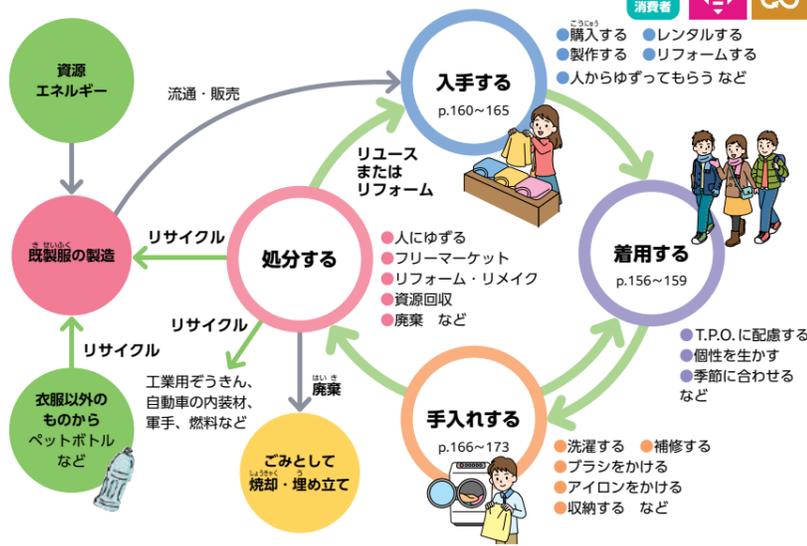
- 1 着られなくなった衣服や、着ていない衣服がないか。その理由は?
- 2 足りない衣服がないか。
- 3 着用していない衣服の活用や処分の方法、必要な衣服の入手の計画を立ててみよう。

【点検リストの例】私の「夏用ボトムス」リスト

活用度	ショートパンツ(ジーンズ)	活用度	スカート(ピンク)	活用度	スカート(花柄)
◎	いろいろな服に合う。	△	合わせる服が少ない。	○	おとなっぽいのでお出かけ用。

アプリで管理するのもいいかも!

図13 持続可能な衣服計画 ~私たちの衣生活と衣服の流れ~



参考 制服のリユース



学生の問しが着用しない制服をリユースする店や、学校単位で回収したり譲渡したりすることも増えてきている。(写真:香川県高松市)

衣生活の3R(スリーアール)の実践例

リデュース (ごみを減らす)	リユース (くり返し使う)	リサイクル (資源として再び利用する)
●衣服を長く大切に着る。●必要な枚数を購入する(衝動買いしない)。●企業が衣服を製造するときのむだを減らす。 など	●着なくなった衣服を人にゆずる。●フリーマーケットやバザーに出す。 など	●店頭回収ボックスに衣服を返す。●衣服を裁断したり繊維にほぐしたりして、衣服や衣服以外のものにつくり変える。 など

●そのほかの「R」についても考えてみよう

リメイク (つくり変える)	Tシャツからクッションカバーをつくる。/古布からバッグをつくる。 など (アップサイクル▶p.177)
リフォーム (つくり直す)	成長に合わせてスカート丈を補正する。/好みのワッパンを縫いつける。 など
リペア (補修する)	取れたボタンを自分でつけ直す。/ほどこれた縫い目を縫い直す。

ふり返る

●衣服の計画的な活用について考えることができましたか。

私の学び

ステップ4

生徒が理解しやすい工夫

読みやすい本文

文章は、特に生徒が授業で音読しやすく、理解しやすいように、一文一文を簡潔にしました。文字はユニバーサルデザインフォントを使用した、読みやすい書体です。

あいうえお

新しいフォント

さまざまな活動例

考えてみよう

話し合ってみよう

主体的・対話的に取り組みながら、知識・技能を身につけられるワークを掲載しています。

さまざまなマーク

この教科書には、さまざまなマークを掲載しています。安全・衛生教育、伝統教育などを重要な指導内容として取り上げています。



明確な手順で進められる 問題解決的な学習

問題解決的な学習は、決まった流れに沿って進めると定着しやすくなります。この教科書では、生徒が学びやすいように、どのテーマも①～⑥の順番で進む流れに統一しました。

「学びを生かそう」掲載リスト

- A編** 家族・家庭や地域とのかかわり (p.32-33)、幼児の生活と家族 (p.66-67)
- B編** 健康と食生活 (p.78-79)、調理と食文化 (p.148-149)、私たちの衣生活/生活を豊かにする製作 (p.194-195)、私たちの住生活 (p.218-219)
- C編** 私たちの消費生活 (p.246-247)、消費者の権利と責任 (p.262-263)

課題設定のヒント

身につけた知識や技能を参照しやすいように、課題設定のヒントとして、各単元の導入のワークを掲載しました。学習をふり返り、問題に気づき、課題を設定するための工夫です。

学びを生かそう

「やってみよう(本文)」で身につけた知識・技能を生かして、工夫しながら課題に取り組むページ

問題解決のための流れ

「学びを生かそう」「生活の課題と実践」など、問題解決的な学習の一例を示すページでは、ステップを統一しました。流れに沿って学習をくり返すことで、課題を解決する力が身につくように配慮しています。

- 1 問題を発見する
- 2 課題を設定する
- 3 計画・実践する
- 4 評価する
- 5 改善する
- 6 次の課題へ

1 へ戻る

学習をふり返りながら、問題を発見し、取り組む課題を設定します。

このステップに沿って進めればいいですね。



学びを生かそう

1章 家族・家庭や地域とのかかわり について考え、工夫する

p.14~31で学習したことをもとに、自分の課題に取り組んでみましょう。

1 p.14~31の学習をふり返って、「まだ十分に理解できていないと感じたテーマ」「さらに学んでみたいテーマ」にチェックし、学習を生活に生かすために、今後取り組みたいことを考えてみよう。

1 家族の一員として できることを考えよう

p.16~19

- 家族・家庭の基本的な働きについて
- 自分ができる家庭の仕事を見つけ、実践することについて

自分にできる家事はないかな？



2 家族関係をよりよく する方法を考えよう

p.20~25

- 家族には、それぞれの立場や役割があることについて
- 家族関係をよりよくするための方法を考えることについて

3 高齢者との かかわりを知ろう

p.26~27

- 高齢者の一般的な身体の特徴について

4 家庭生活と地域の かかわりを知ろう

p.28~31

- 家庭生活は地域とのかかわりで成り立っていることについて
- 地域の人と協働する必要があることについて

2 ①の1~4でチェックした中から学んだことを生活に生かすための課題を設定し、実践してみよう。

私の課題は _____
その理由は _____

生活の中から問題だと思うことやよりよくしたいことを見つけてみよう。



●「生活の課題と実践」も学習の流れを統一



授業の進め方に応じて、選択して取り組めるように、p.266～の巻末にまとめて配置しました。

▲教科書p.268-269 生活の課題と実践

例1 自立した私になりたい！自分ができる家事をみつかる

1 問題を発見する

- 家族は仕事と家事で忙しく、疲れている。
- 自分はあまり家事に協力できていない。

2 課題を設定する

- 家事の内容を確認する。
- 自分でできる家事と実践する曜日や時間を見つける。

3 計画・実践する

- 家事を行う計画を立てる。
- 休みの日に家族といっしょに家事を行う。

4 評価する

- 自分が分担できそうな家事と曜日や時間を考えることができた。
- 自分が分担できそうな家事と、曜日や時間のどちらかを考えることができた。
- △自分が分担できそうな家事や曜日、時間を考えることができなかった。

5 改善する

- 一つの家事に集中してしまい、ほかの家事と並行してできなかったのでよい方法を考えたい。

6 次の課題へ

- 資源をむだ使いせず、効率的に家事を行う方法を考え、実践してみたい。

2 学習をふり返って、自分の問題を発見し、課題を設定しよう。

3 いつ、どのように行うのか、具体的に書こう。

3 実践の内容を詳しく書こう。

家事 () 記録レポート 1年2組28番 名前 松川 海斗

自分ができる家事をみつけて分担できるようにする。

課題 課題設定の理由
自分は家事にあまり協力できていない。家族の負担が大変なので、家事の内容を確認し、自分でできる家事をみつけて、取り組みたいなから。

計画 計画日 8月3日(日) 実施日 8月4日(月)

実践 実践当日の家事スケジュール
6:30 目を覚まし、洗濯をする。
8:00 洗濯物を干す。
9:00 部屋の掃除をする。
13:00 昼食後の片付け。
14:00 買い物(食品、日用品など)へ行く。
16:00 洗濯物を取り込んで、仕分けする。
17:00 夕食をつくる。祖父母におかずを届ける。
19:30 夕食の後片付けをする。
20:00 風呂をわかす。アイロンかけをする。

実践当日の写真

自己評価 一日家事を行って、とても大変だった。家族は毎日続けているのだから、本当にすごいと感じた。食事後の片付けや部屋の掃除はうまくできたが、料理や洗濯の初めてのことが多くても時間がかかってしまった。食事後の片付け、洗濯物の仕分けは自分だけでできる。これからはもっと頑張りたい。

家族より 一生懸命頑張っていました。ありがとうございます！これからもがんばってほしいです。

教師より 取り組みをわかりやすくまとめることができました。

改善 料理は、先をきながら一度に複数のことを進めるのがいいですね。お風呂や洗濯機も同時に動かしてみよう。

次の課題 家事を効率的に行う方法を考える。

4 目標は達成できたか、うまくできたこと、あまりうまくできなかったことなどを書こう。

5 実践したことをふり返り、改善が必要なことを考えよう。

6 次に取り組んでみたいことを書こう。

具体例と記入用の記録レポートつき

具体的にイメージしやすいように、記入例を掲載しました。また、二次元コードから記録レポート用紙がダウンロードでき、評価にも活用できます。



ページ下の二次元コードから、ダウンロードできます！

レポート用紙がダウンロードできるのは便利です。



課題例を掲載

生徒が課題を設定するときのヒントにつながるように、その他の課題設定の例を複数紹介しています。

例2 地域の役に立ちたい！中学生にできること

1. 地域のNPOやボランティア活動を調べてみる。
2. 自分たちが参加できる所を決め、実践計画を立てる。
3. 活動をふり返る。

例3 人生の先輩のお話を聞こう！

1. 地域の高齢者を学校に招待する計画を立てる。
2. インタビューしたいことをまとめる。
3. 地域の高齢者を学校に招待し、インタビューする。
4. 聞いたお話や感想をクラスで発表し合い、共有する。

つくってみたいくなる 取り組みやすい実習題材

調理実習、布を用いた製作ともに、練習題材から問題解決的な題材まで、さまざまな生徒のレベルにあわせるため、豊富なバリエーションを掲載しています。

1 調理実習

つくってみたいくなる題材をそろえました

学習指導要領では、肉・魚・野菜を、煮る・焼く・蒸す調理を扱います。材料に適した加熱調理の基本を押さえつつ、中学生に身近で、つくってみたいくなる題材が豊富です。

食べて
みたいくなる

焼く しょうが焼き

焼く ハンバーグステーキ

煮る 肉じゃが

蒸す シュウマイ

焼く かば焼き

焼く ムニエル

煮る 煮魚

蒸す ホイル蒸し

焼く かば焼き

焼く ムニエル

煮る 筑前煮

煮る とん汁

焼く 野菜ときのこのオープン焼き

蒸す 蒸し野菜サラダ

つくって
みたいくなる

これらの題材のほかに、組み合わせる調理例、お弁当、間食など計44品、さらに防災時の調理例なども掲載しています！

📌 題材リスト

ぶた肉のしょうが焼き (p.114)、ハンバーグステーキ (p.116)、肉じゃが (p.118)、シュウマイ (p.119)、いわしのかば焼き (p.122)、煮魚 (p.124)、ムニエル (p.126)、魚のホイル蒸し (p.127)、とん汁 (p.130)、筑前煮 (p.131)、野菜ときのこのオープン焼き (p.132)、蒸し野菜サラダ (p.133)、お弁当 (p.136)、間食 (p.138) ほか

2 布を用いた製作

無理なく取り組める題材を紹介しています

基礎縫い、ミシン縫いなどの基礎・基本が練習できる題材から、自分のつくりたいものをつくる問題解決的な題材まで、中学生が楽しみながら無理なく取り組める題材です。

布のボックス

エプロン

防災袋

おじゃみクッション

問題解決的な題材

あづま袋

そうきん

ボックスティッシュ
携帯用ケース

練習作品

📌 題材リスト

あづま袋 (p.185)、そうきん (p.185)、ボックスティッシュ携帯用ケース (p.186)、おじゃみクッション (p.187)、私の防災袋 (p.188)、布のボックス (p.190)、私だけのオリジナルエプロン (p.192) ほか

3 実践的・体験的なワーク

対話的な学びを実現させます

主体的・対話的で深い学びを実現するために、ロールプレイングや話し合いなどの実践的・体験的なワークを多数掲載しています。

🗨️ 考えてみよう

家族の役を演じ、家族とのかかわり方について考えてみよう

👉 ねらい ● さまざまな家族の役を演じることで、家族のそれぞれの立場や役割についての理解を深める。

📌 この実習の約束

ある場面を設定して、そこに登場する人の役割(ロール)を演じる(プレイ)ことを、**ロールプレイング**といいます。ロールプレイング中の発言は、あくまで演技中でのことなので、授業が終わったら、そこでおしまいです。発言については、授業後にとやかく言わないことが大切です。



▲教科書 p.24 家族・家庭や地域とのかかわり

🗨️ 話し合ってみよう

次のことについて、グループで話し合ってみよう。
 ① 買い物をしたときに、レシートや領収証を渡されるのは、どうしてだろうか。
 ② 未成年者には、どうして契約の取消権が与えられているのだろうか。

レシートにはどんなことが書いてあるかな?

レシートの例

▲教科書 p.230 私たちの消費生活

ビジュアル的で手順が明確な調理実習

手順がわかりやすく問題解決的な学習ができます!

調理実習



つくり方の手順が写真で見られてわかりやすいね!

めあて

調理のめあてを明記し、**学習のねらい**を意識して実習に取り組めるように配慮しています。

3年 調理と食文化

Q 厚みのあるものに火を通すには?

ハンバーグステーキ

めあて ●厚みのあるものの中心部まで火を通す焼き方を理解し、焼くことができる。
●ひき肉に混ぜる材料の役割を理解する。



40分 焼く 主食

Q&A

冒頭のQマークの問いかけに対し、本文にAマークがあり、問題解決的な学習につながります。

わかりやすい料理の分類

調理にかかる時間、加熱調理の種類、献立の要素をマークでわかりやすく示しました。



「つくってみたい!」を引き出す写真

完成イメージが湧くように、料理の完成写真を大きく掲載しました。「おいしそう!」「つくってみたい!」という意欲を引き出します。

6つの基礎食品群マーク

調理実習と、栄養や献立の学習とのつながりを大切に、材料に6つの基礎食品群にマークをつけています。



調理用具

包丁、まな板、ボウル、フライパン、フライ返し、ふた、菜箸、フライ返し、竹串 など

材料・分量 (1人分)

※下線は、アレルギー物質28品目を含む食材

- あいびき肉(ぶた肉、牛肉) 60g
- たまねぎ 30g
- サラダ油(たまねぎいため用) 2g(小さじ1/2)
- パン粉 5g
- 牛乳 10g(小さじ2)
- 卵 12g(約1/4個)
- 塩 0.5g
- こしょう 少々
- サラダ油(ハンバーグを焼くとき用) 3g(大さじ1/4)
- ソース
 - トマトケチャップ 8g(大さじ1/2強)
 - ウスターソース 8g(大さじ1/2強)

食中毒の予防

- 生の肉をさわったら、石けんで手を洗う。
- 調理器具は洗剤で洗う。
- 十分に加熱し、生焼けを防ぐ。

116

食物アレルギーへの配慮

卵アレルギーの場合は、卵の代わりになたね粉、じゃがいもをすりおろしたものなどを使用してもよい。牛乳アレルギーの場合は、牛乳の代わりに水でパン粉をしめらせてもよい。

食物アレルギーへの配慮

食物アレルギーのある生徒へ対応できるよう、特定原材料を使用する料理に代替食品の例を示しました。材料・分量には、赤の下線がひいてあります。

- にんじんグラッセ (▶ p.134)
- ブロッコリーの塩ゆで
- 粉ふきいも (▶ p.134)
- ミニトマト など

ひき肉に混ぜる材料の役割は?

塩	こねたときに肉のたんぱく質の一部をとかし、ねばりを出す。	牛乳	パン粉に湿り気を考え、肉のくさみを消す。
こしょう	肉のくさみを消し、香りをつける。	たまねぎ	甘味や風味を増加させ、肉のくさみを消す。
卵	加熱によりたんぱく質が固まって、つなぎの役割をする。	パン粉	加熱中に出てくる肉汁を吸うことで、汁が出るのを防ぎ、うま味を保つ。

つけ合わせの例

生徒が目的にあわせて、つけ合わせを選んでつくれるように配慮しました。

わかりやすい手順の写真

●写真をできるだけ大きく掲載し、おもな手順の流れをわかりやすく示しました。縦スクロールの目線に慣れている生徒が見やすいように、手順は縦に並べています。

- ▼計量・下準備
- ▼加熱調理(煮る、焼く、蒸す)
- ▼仕上げ(盛り付け)

●1人分の材料の写真を掲載しているので、個人調理にも対応できます。

●火加減のマークを手順の写真に沿って示し、点火、消火のタイミングを視覚的にわかりやすくしました。



1 計量・下準備



(1人分の材料)

2 たねをつくる



●たまねぎをみじん切りにし、しんなりするまでいため、冷ましておく。
●パン粉に牛乳を加えて混ぜておく。

ボウルにひき肉、塩、こしょうを加え、ねばりが出るまで混ぜる(▶ p.113)。次に①のたまねぎとパン粉、卵を加え、ねっとりするまでこねる。
1つ分を手に取り、手の平に打ちつけるようにして空気を抜きながら、厚さ約1.5cmの小判型に丸め、中央部を指でくぼませる。

ポイント

中央をくぼませておくこと、焼き上がりから平らになる。

3 焼く



フライパンを熱し、油を入れて広げる。ハンバーグを置き、中火で2~3分ほど焼き、軽くこげ目をつける。裏返し、火を弱め、ふたをして8分間焼く。火を止め、皿に盛りつける。

ポイント

中心に竹串などを刺し、透明な汁が出れば中まで火が通っている。

4 仕上げ



ハンバーグを焼いた後のフライパンに、ソースの材料を入れて火にかけ、よく混ぜる。煮立ったら火を止める。
ハンバーグにソースをかける。

ふり返る

- ふたをして蒸し焼きにし、しっかり中まで火を通すことができた。
- ひき肉に混ぜる材料について、それぞれの役割がわかった。

「ハンバーグステーキ」のつくり方(動画)

動画があると、わからない所をくり返し確認できるね!



問題解決的な学習へのしかけ

私のアレンジ

基本のハンバーグステーキをもとに「**技術分野で栽培した野菜を使った献立**」などの課題例を掲載しています。生徒が自分の課題を設定するときのヒントになります。

比べてみよう

調理したものと市販品を比較する視点がわかるように「**比較のポイント**」を掲載しました。

どうしてこうなったのかな?

加熱調理における失敗例を示し、どうして失敗したのかを考えることで問題解決的な学習を促します。

調理動画

二次元コードをスマートフォンやタブレットで読み込むと、肉・魚・野菜を煮る・焼く・蒸す調理の動画を見ることが出来ます。



※画像は教科書p.117ハンバーグステーキのつくり方

こちらからサンプル動画が見られます!



大きさを自分で決められる 布を用いた製作実習

一人一人が目的に応じてつくりたいものをつくれます！

布を用いた
製作



手順が
わかりやすいと
イメージ
しやすいね。

●めあて

製作のめあてを明記し、**学習のねらい**を意識して実習に取り組めるように配慮しています。

実習例 3 布のボックス

めあて ●目的に合った大きさの布のボックスをつくることができる。

ここでは、表と裏の両面を使える（リバーシブル）布のボックスをつくってみましょう。やわらかい布を使うと箱の形になりにくいので、張りのある布を使ってつくってみましょう。



●目的に合った大きさにつくれる
問題解決的な題材

入れたいものに合った大きさでつくれるボックスなどを掲載しています。生徒が**自分の課題を設定**するときのヒントになるように、製作のバリエーションを豊富に紹介しています。

●イメージが広がる完成写真

作品をイメージしやすいように、完成写真を大きく掲載しました。実際の活用例が伝わる写真もあります。

●つくりたい大きさの考え方

●私のつくりたいものの大きさ

つくりたい大きさを、高さ・よこ幅・厚さ（奥行き）で書き込める欄です。

●チェックポイント

大きさを決めるときのチェックポイントを示しています。

●用意する布の大きさ

「私のつくりたいものの大きさ」で決めた数を書き込めば、必要な布の大きさがわかります。

●材料・分量

●布（帆布、デニム、キャンパスなど）
たて：(A×2)+C+縫いしろ分(1×2)cm
よこ：B+C+縫いしろ分(1×2)cm
※布は、表用と裏用の2枚用意する。
2種類の違う布を使用する場合は、表側になる方に、厚めで張りのある布を使用するとおさまりがよい。極端に厚みの異なる布を2枚使用する場合は、表側の布を少し大きめにする。

●つくりたいボックスの大きさの考え方

●私のつくりたいボックスの大きさ

A	cm
B	cm
C	cm

●チェックポイント

- 入れたい物が入るか？
- 物の出し入れがしやすいか？

●用意する布の大きさ

以下の式に数字を入れて、布の大きさを算出しよう。

[たて] $A \times 2 + C + 2 = \text{cm}$

[よこ] $B + C + 2 = \text{cm}$

縫いしろ分

●参考 つくりやすい大きさの小物入れ

布 [たて]142cm [よこ]22cm
表用と裏用の2枚用意する。
スマートフォンの充電器やケーブルを入れました。

190

つくりたいものの
大きさ、
布の大きさを
決めやすい！

●布の寸法

「つくりたい大きさの考え方」と連動して、A・B・Cで寸法を示しています。

●参考

つくりやすい大きさや模様のある布を使うときの注意点など、つくる際の参考になる内容を掲載しています。

●手順は基礎・基本をおさえて簡潔に

- 手順は端的な文章でわかりやすく説明しました。
- ポイント**を示し、実習中に起こりがちな失敗を事前にチェックできるなど、製作のコツがわかるように配慮しました。
- 基礎技能については、掲載ページを付記してすぐに参照できるように配慮しています。

こちらから
サンプル動画が
見られます！



▲教科書p.183 ミシンの使い方の動画

●つくり方（単位：cm）

- 1 つくりたいボックスの大きさを決め、できあがりの大きさのまわりに縫いしろをつけて布を裁断し、しるしをつける。
- 2 表用の布を中表に折り、両端を縫う。縫い終わったら、アイロンで縫いしろを割る（▶p.184）。裏用の布も同様にする。
ポイント
●縫い始めと終わりは返し縫いをする。
●ミシンで縫う前にしつけをかけると縫いやすい。
- 3 表用の布を図のように折りたたみ、しるしがついているところにチャコペンで線を書き足し、線の上下を縫う。裏用の布も同様にする。
- 4 縫い目から1cm残し、余分なところを切る。裏用の布も同様にする。
- 5 表用の布と裏用の布を中表に重ねてまち針で止め、約10cmの返し口を残して一周縫う。
- 6 返し口から表に返し、端から5mmのところを一周縫う。糸端の始末をし、全体にアイロンをかけたらできあがり。

●ふり返る

- しるしどおりに縫うことができた。
- 縫い始めと縫い終わりは、返し縫いをすることができた。
- 目的に合った布のボックスをつくることができた。

●ふり返る

めあてを意識して、取り組み後にふり返ることができるように、最後にチェックできるコーナーがあります。次の課題につなげることができます。

●わかりやすい手順の図

- 布の製作のページは、縫い目などがわかりやすいように手順を図解で表しています。
- 各工程で、**縫う箇所を赤い点線**で示し、すでに縫ってある箇所と見分けやすくしました。

B
暮らし
衣食住の生活

問題解決的な
学習へのしかけ

●私のアレンジ

布のボックスの基本のつくり方をもとに、アレンジ例を掲載しています。生徒が自分の課題を設定するときのヒントになります。

●私のアレンジ

- リバーシブルバッグ
持ち手を縫いつけて
バッグ型にした例



●比べてみよう



100円ショップの商品



インテリアショップの商品 (540円)

●比べてみよう

価格、素材、利用までの手間、満足度、耐久性、使いやすさ、包装、環境への配慮 など

●材料を工夫してみよう

不要なスポンを利用した例



●比べてみよう

製作したものと市販品を比較する視点がわかるように、比較のポイントを掲載しました。

●材料を工夫してみよう

資源や環境に配慮した製作の参考になるよう、リメイクの例などを掲載しています。不要な服や使わなくなったハンカチを利用した例など、身近なもので取り組みやすいように配慮しました。

5
暮らし
生活を豊かにする製作

昔着ていた
服を使って
何かつくり
たいな！



QRコンテンツの紹介

見本のQRから実際のコンテンツをぜひお試しください。



しょうが焼き ▶QR

理解し、焼くことができる。
わかりやすく焼くための工夫ができる。



2 焼く 中火

つけ汁をからませる

▶QR マークつきのものは、デジタルコンテンツがあります

スマートフォンやタブレットで教科書のページ横の二次元コードを読み込みます

専用サイトに遷移し、該当のコンテンツ(動画など)を選択します

1 調理実習動画

全工程が視覚的にわかります

材料・分量、調理のはじまりから完成まですべての工程を収録した動画を用意しています。作業前の予習や、作業中の確認など、生徒のペースに合わせてご利用いただけます。

ハンバーグステーキの作りかた

3 焼く 中火

裏返し 火を弱める

ソースをかける

調理実習題材すべて動画つき!

サンプル動画

2 製作・資料動画

実習や理解をサポートします

布を用いた製作実習(一部の作品のみ)や、浴衣の着方などの手順を収録した動画のほか、保育実習や、学習の参考になる動画を多数用意しています。

●布を使った製作実習動画

「たれ」を半分に折る

サンプル動画

●浴衣の着方動画

浴衣の着方や帯の結び方(男女別)や、布作品の作り方がわかります。

サンプル動画

●幼児動画

幼児の様子動画や製作工程の動画も!

サンプル動画

●災害時の代用品づくり方動画

幼児の様子動画や製作工程の動画も!

サンプル動画

3 基礎技能動画

自習や復習にも活用できます

包丁の使い方、野菜の切り方などの調理の基礎や、縫い方やミシンの使い方などの動画を、小学校の復習や、生徒が迷ったときの確認用として活用いただけます。

●調理の基礎動画

いちよう切り

サンプル動画

●縫い方の基礎動画

基礎技能を自分のペースで確認できます!

サンプル動画

4 オリジナルワーク

主体的な学習につながります

献立作成に利用できる計算ソフトや、知識をチェックできる〇×クイズや間違いさがしのワークなど、主体的な学びをサポートするさまざまなワークも用意しています。

●献立バランス計算ソフト

献立バランスのよい1日分の献立を考えてみよう

教科書p.92-93の昼食の献立を考える際に活用できる計算ソフトつき!

●〇×チェッククイズ

デジタルワークはクイズ感覚で楽しく学べます。

ワーク例

5 ワークシート

評価にそのまま活用できます

「学びを生かそう」の記録レポートや、「学習のふり返り」シート等をダウンロードして利用できます。タブレット上で書き込んだり*、印刷したりするなどしてご利用いただけます。

*環境によってできない場合もあります。

●記録レポート用紙

記録レポート

学年 前 後 名前

課題 課題設定の理由

計画 実施日 月 日() 実施日 月 日()

実施

自己評価 家族より

教師より

改善 次の課題

●ふり返りシート

学習のふり返り

1 振り返りシート

2 振り返りシート

3 振り返りシート

4 振り返りシート

5 振り返りシート

各章末ごとに知識が身についたか確認できます。

ほかにも、官公庁のウェブサイトなど、学習の参考になるページへ遷移するリンクもあります!

ワークシート



教科書準拠教材

1 教師用指導書セット

先生が安心して授業に臨んでいただくために、授業の準備、展開や評価ができる指導書です。

- 1 授業実践編 教科書に沿った授業展開例や、補足資料も掲載します。
- 2 指導計画・評価編 題材ごとの指導と評価の計画事例と、ワークシートの評価事例集です。
- 3 テスト・ワークシート編 生徒が学習したことを書き出してまとめることができ、評価も行えます。
- 4 教材研究編 教科書の内容を深く理解するための資料が豊富な1冊です。
- 5 デジタル資料 指導書の内容を、PCやタブレットで活用できる資料や掲示物等です。
- 6 パワーポイント資料 授業に活用できる資料や素材などのパワーポイント資料です。
- 7 観点別評価支援ツール 3観点に対応した成績評価にご活用いただけるツールです。

学習内容を深く説明できる「資料」

教科書と同じ紙面が確認できる

授業実践編の紙面イメージ

教科書に沿った授業展開例

学習目標と内容が見える「板書例」

紙面デザイン、セットの内容は変更になる可能性があります。

2 デジタル教科書・デジタル教材

プラットフォームは「みらいスクールプラットフォーム」を採用しております。画面をタップすると、各項目がアップで表示されます。学習者用のデジタル教科書のほかに指導者用のデジタル教科書・教材も発行予定です。

ペンやマーカーなどの機能を使い、線を引いたり、画面に書き込みながら学習することができます。

写真やイラストなども、ズーム機能で拡大して見ることができます。

QRコンテンツの動画などを見ることができます。

つけ汁をからませる

3 教科書準拠ノート

授業の導入や、教科書の確認、ふり返り、問題発見・課題解決や、評価と活用にも役立つ教科書準拠版のワークノートです。教科書に準じてまとめやすい内容になっています。

「めあて」は書き込み式。授業内容を確認

「見つける」で生活を見つめてみる

「学ぶ」で学習の確認

「深めよう」で学びを広げ、深める

「Note」は板書を記入できる

「ふり返る」で次項への学習の準備

紙面デザインは変更になる可能性があります。

教科書準拠ノートの紙面イメージ