

検 定 意 見 書

4 枚中 1 枚目

受理番号 28-60		学校 高等学校		教科 家庭（専門）		種目 子どもの発達と保育		学年	
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準				
	ページ	行							
1	口絵2	上	出生時の赤ちゃん ミルクは80～100mLを7～8回（1日あたり）	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （出生時のミルクの量）	3-(3)				
2	9	19 - 22	そのため人間には生理機能や運動機能のような動物としての発達の他に、知能や精神機能の発達が見られる。こういった人間を特徴づける知能や精神機能は、その人の生き方しだいで生涯に	相互に矛盾している。 （8ページ図2、36-45ページと矛盾）	3-(1)				
			わたって発達する。						
3	15	囲み	江戸時代	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （江戸時代の児童観）	3-(3)				
4	25	囲み	妊娠22週以降（予定日より4か月早く生まれ、出生体重500g程度）の早産児は救命できるようになっている。出産予定日ころにはこれらの治療は必要なくなり、自宅で生活できるようになる	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （早産児の救命について）	3-(3)				
			。						
5	26	図8	年齢による脳重量の変化	生徒が誤解するおそれのある図である。 （脳重量の変化について）	3-(3)				
6	34	図20	パーセンタイル値	生徒にとって理解し難い図である。	3-(3)				
7	34	側注1	値が15～18はふつう、13以下はやせ、20以上では肥満と判断される。	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （カウプ指数による発育状態の評価について）	3-(3)				
8	35	囲み	平成27年度より	不正確である。 （「平成27年度」）	3-(1)				

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 28-60		学校 高等学校		教科 家庭（専門）	種目 子どもの発達と保育	学年
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準	
	ページ	行				
9	60	囲み	長引くことがある（p.29側注3） その他、 75ページ 11-12行 子どもの脳やからだを振動から守るなどの役割がある（図11）。	不正確である。 （参照箇所に該当の記述がない。）	3-(1)	
10	63	囲み	4 アレルギーを起こしやすい食品*は、生後9か月以降をめやすに用いるようにする。 *卵、牛乳、小麦、えび、かになどがある。	相互に矛盾している。 （表3の卵の扱いと矛盾）	3-(1)	
11	64	下	離乳食 12～18か月ころ 米：水を1：1の割合で炊く。（軟飯）	生徒にとって理解し難い表現である。 （白飯の材料と比較して）	3-(3)	
12	72	囲み	衣服の素材は伸縮性と保温性のある軽いもので綿、タオル地、ウールや毛糸で編んだもの	生徒にとって理解し難い表現である。 （衣服の素材について、記述が整理されていない。）	3-(3)	
13	83	右上	しろくまちゃんのほっとけき こぐま社	特定の営利企業の宣伝になるおそれがある。	2-(7)	
14	95	表5	BCG、水痘の接種年齢 四種混合（DTP-IPV）、生ワクチン 国立感染症研究所「日本の定期／任意予防接種スケジュール」	不正確である。 （定期接種の種類を表として）	3-(1)	
15	97	囲み	特に、ぶどうやこんにやくゼリーなど詰まりやすい形の食品を食べさせる時には小さく切るなど十分に注意する。	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （乳児期の食べものについて）	3-(3)	
16	100	3 - 4	1歳以上の子どもの死亡原因の1位は「不慮の事故」である。	生徒にとって理解し難い表現である。 （調査及び調査対象）	3-(3)	
17	106	図	理想の子ども数を持たない理由	生徒にとって理解し難い表現である。 （縦軸単位、出典）	3-(3)	
18	107	図	末子の年齢別にみた夫・妻の1日の仕事、育児時間	不正確である。 （出典に照らして）	3-(1)	

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 28-60		学校 高等学校		教科 家庭（専門）	種目 子どもの発達と保育	学年
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準	
	ページ	行				
19	107	囲み	内閣府「少子化社会対策白書（平成27年度版）」	不正確である。 （「平成27年度版」）	3-(1)	
20	113	囲み	あわせ持つ単一として、	生徒にとって理解し難い表現である。 （「単一として、」）	3-(3)	
21	127	側注1	「児童買春、児童ポルノに係る行為等の規制及び処罰及び児童の保護等に関する法律」	不正確である。 （法律名）	3-(1)	
22	127	14	2002年度より施行された法律である。	不正確である。 （施行年）	3-(1)	
23	127	表1	母子及び寡婦福祉法 特別児童扶養手当等の支給に関する法律	不正確である。 （法律に照らして）	3-(1)	
24	129	3 - 5	児童福祉法に規定されている児童福祉施設（第7条）は、助産施設・乳児院など11種類ある（表2）。	相互に矛盾している。 （表2と矛盾）	3-(1)	
25	129	表2	幼保連携型認定こども園 義務教育及びその他の教育の基礎を培うものとしての	不正確である。 （幼保連携型認定こども園の説明として）	3-(1)	
26	132	側注1	2004年の改正により、保護者以外の同居人による虐待行為についても対象となった。また、同居人による虐待の黙認、子どもの前でのDVなどについても「児童虐待」としてとらえられている	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （同居人による虐待行為について）	3-(3)	
			。			
27	133	表	身体的虐待 児童虐待のなかで最も相談件数が多い。	相互に矛盾している。 （児童虐待の相談種別対応件数の図と矛盾）	3-(1)	

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 27-215		学校 高等学校		教科 家庭（専門）		種目 フードデザイン		学年	
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準				
	ページ	行							
1	8	13 - 14	2000年以降の米の摂取量はほぼ横ばいである。 21-22行 2000年以降の摂取量はほぼ横ばいであるが、年齢により異なるので注意した	生徒にとって理解し難い表現である。 (摂取量について記述不足)	3-(3)				
			い(表1)。						
2	11	13 - 14	国民1人1日あたりの供給熱量約2,500kcalに対し、摂取エネルギーは、約1,900kcalとその差が約600kcalある。	生徒にとって理解し難い表現である。 (数値の根拠)	3-(3)				
3	18	21 - 22	植物がぶどう糖を貯蔵するのに対し、動物はグリコーゲンとして貯蔵するので、動物性でんぷんという。	生徒にとって理解し難い表現である。 (動物性でんぷんといわれる理由)	3-(3)				
4	19	図4	食物繊維を多く含む食品 角寒天 ひじき	図は、通常の約束に従って記載されていない。 (凡例)	固有 3-(1)				
5	20	表3	糖脂質 グリセリン+スフィンゴシン	不正確である。 (糖脂質の構造)	3-(1)				
6	21	20	多価不飽和脂肪酸にはシス型とトランス型があるが、	生徒が誤解するおそれのある表現である。 (不飽和脂肪酸のトランス型について)	3-(3)				
7	29	1	レチノール当量 (RAE) 側注1 レチノール当量 (RAE) 囲み ビタミンAの表 注1) レチノール当量 表下 ビタミンA推奨量は男850μg,	不正確である。 (「レチノール当量」, ビタミンA推奨量の単位)	3-(1)				
			女650μg,						
8	35	5 - 6	食品中の鉄は、三価の鉄 (Fe ³⁺) で、胃酸やビタミンCの作用で二価 (Fe ²⁺) になったものだけが利用される (図14)。	生徒が誤解するおそれのある表現である。 (食品中の鉄の利用)	3-(3)				

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 27-215		学校 高等学校		教科 家庭（専門）		種目 フードデザイン		学年	
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準				
	ページ	行							
9	39	図17	水溶性ビタミン（B・Cなど）	生徒にとって理解し難い表現である。 （ビタミンB）	3-(3)				
10	53	13 - 14	1位はがんで、2位は動脈硬化による心臓病、3位は高血圧が原因の脳の病気である。	生徒にとって理解し難い表現である。 （成人期の主な死因）	3-(3)				
11	67	表14	まつたけの皮は香りがあるので、洗いすぎたり、皮をむかないようにする。	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （「皮」）	3-(3)				
12	71	3 - 4	日本は、国民1人あたり年間330個の鶏卵を消費しており、世界一の鶏卵消費国である。	不正確である。	3-(1)				
13	77	19 - 20 表26	清涼飲料水 炭酸または有機酸を含むために、一般的に酸味の強い飲料で、アルコールを含まない。	生徒にとって理解し難い表現である。 （清涼飲料水について、記述が整理されていない。）	3-(3)				
14	82	6 - 9	第一次産業の従事者のうち、65歳以上の人口が半分以上を占めている。一方、サービス産業は増加し、現在では就業者の60%以上に達している（図17）。	不正確である。 （出典に照らして）	3-(1)				
			側注1						
15	83	2 - 3	食料は、供給（生産）→流通→需要（消費）という過程を経て私たちの手に入る。 7-8行 卸売市場2を柱とした 側注2 卸売業者が生産者などから大	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （食品の流通について）	3-(3)				
			量に食品を買い入れて、						
16	96	囲み	うま味成分であるグルタミン酸を加えることで、みそ汁の好ましさを損なわずに、食塩濃度を0.88%から0.62%まで抑えることが報告されている。	学習上必要な出典が示されていない。 （「0.88%から0.62%まで抑えることが報告されている。」）	2-(10)				

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 27-215		学校 高等学校		教科 家庭（専門）		種目 フードデザイン		学年	
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準				
	ページ	行							
17	154		さばのみそ煮 写真 及び つくり方1の説明, 左のイラスト その他, 168ページ 巻きずし つくり方6の説	相互に矛盾している。	3-(1)				
			明 及び 左のイラスト 171ページ 炸醬麵 写真 及び つくり方3の説明, きゅうりのイラスト						
			173ページ 茶わん蒸し つくり方2の説明 及び 生しいたけのイラスト 177ページ ビーフシチュー つくり方2の説明						
			及び たまねぎのイラスト 178ページ 芙蓉蟹 つくり方1の説明 及び ゆでたけのこのイラスト 182ページ カスタードプリン つくり方1の説明						
			及び イラスト						
18	157	下	洋風献立1 栄養価 塩分	生徒にとって理解し難い表現である。 (1食分の塩分量として)	3-(3)				
19	170	上	冷製パスタ つくり方1のイラスト	生徒が自ら活動を行えるよう適切な配慮がされていない。 (トマトの湯むき)	2-(13)				
20	173	下	かれいの煮つけ つくり方2の説明 煮立ったら細くさいた竹皮を敷き, その上にかれいを皮目を上にして置く。	生徒が自ら活動を行えるよう適切な配慮がされていない。 (竹皮, かれいの扱い)	2-(13)				
21	224	表	ソースいろいろ Funet de poisson Creme fraiche クレーム・フレンジュ Fecule	不正確である。 (「Funet」「Creme fraiche」「フレンジュ」「Fecule」「menie」)	3-(1)				
			Beurre menie						

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

9 枚中 1 枚目

受理番号 27-236		学校 高等学校		教科 家庭（専門）		種目 フードデザイン		学年	
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準				
	ページ	行							
1	口絵1-2		日本食を英語で紹介しよう！ おせち料理 a specially-prepared New Year's dishes 弁当 other meats 天ぷら dipped in dough	生徒にとって理解し難い表現である。 (それぞれを紹介する英文として)	3-(3)				
2	口絵1	下	和食の構造	生徒にとって理解し難い表現である。 (和食の構造について、記述が整理されていない。)	3-(3)				
3	口絵2	下	日本語のまま英語になっている食に関 わる言葉	生徒が誤解するおそれのある表現である。 (「日本語のまま英語になっている」)	3-(3)				
4	口絵5-6		世界の主食をみてみよう！	生徒にとって理解し難い表現である。 (主食の定義、各国の主食の説明について、記述が整理されていない。)	3-(3)				
5	口絵10	上	江戸流手打ちそば蓄心	特定の営利企業の宣伝になるおそれがある。	2-(7)				
6	2	目次	第2章 1 栄養の働き…24	相互に矛盾している。 (24ページタイトルと矛盾)	3-(1)				
7	8	図1	朝食の欠食率	図は、通常の方法に従って記載されていない。 (横軸)	固有 3-(1)				
8	9	図4	日本の図 (1960年)	生徒にとって理解し難い図である。 (1960年の数値の記載がない。)	3-(3)				
9	9	囲み	図 ナトリウム（食塩相当量）の目標 量と実際の摂取量（目標量をオーバー ）	生徒にとって理解し難い図である。 (目標量・実際の摂取量の対象年齢、実際の摂取量 の値)	3-(3)				
10	11	16	野菜のなかでも緑黄色野菜は成長に深く 関わり、	生徒にとって理解し難い表現である。 (野菜のなかでも緑黄色野菜が成長に深く関わる理 由)	3-(3)				

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 27-236		学校 高等学校		教科 家庭（専門）		種目 フードデザイン		学年	
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準				
	ページ	行							
11	15	図	産業の移りかわり	不正確である。 (出典に照らして)	3-(1)				
12	16	側注1	キャプタン, マラソン, ベノミルなど, 約60種類が使用されているといわれている。	生徒にとって理解し難い表現である。 (数値の根拠)	3-(3)				
13	18	囲み	環境汚染の健康への影響	相互の関連が適切でない。 (コラム本文と表との関連が適切ではなく, 記述が整理されていない。)	2-(11)				
14	19	図22	発砲トレイ	誤記である。	3-(2)				
15	19	図24, 25	図24 食べ残した理由 図25 廃棄した理由	不正確である。 (出典に照らして)	3-(1)				
16	19	囲み	平成23年度の食品廃棄物と再生利用 (厚生労働省「食品廃棄物等の利用状況について」より)	不正確である。 (「厚生労働省」)	3-(1)				
17	26	9 - 13	たんぱく質は, 胃で分泌されるペプシンや, 十二指腸で分泌されるトリプシン, キモトリプシンによってアミノ酸に分解され吸収される。脂質は, すい臓から十二指腸に分泌されるリパーゼ	相互に矛盾している。 (図4と矛盾)	3-(1)				
			によって, 脂肪酸とグリセリン, モノグリセリドに分解され吸収される (図4)。						
18	27	囲み	お茶に含まれるポリフェノール, 香辛料に含まれる辛み成分は, 消化液の活性を抑える働きをする。食事の時にお茶を飲んだり, 香辛料のきいた料理を食べたりすると, 脂肪やでんぶんの吸	生徒が誤解するおそれのある表現である。 (お茶を飲んだり, 香辛料のきいた料理を食べたりすることの効果について)	3-(3)				
			収がゆるやかになり, 血糖値の急激な上昇を抑えることができる。						

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 27-236		学校 高等学校		教科 家庭（専門）		種目 フードデザイン		学年	
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準				
	ページ	行							
19	29	表1	ラフィノース ビフィズス菌*2を増やすなどの生理効果 脚注*2 難消化性オリゴ糖の一種。	不正確である。 (ビフィズス菌の注として)	3-(1)				
20	30	図2	ぶどう糖とピルビン酸の間の矢印(2箇所)	生徒にとって理解し難い図である。 (炭水化物の代謝の図として、記述が整理されていない。)	3-(3)				
21	31	表2	脂質の種類と特徴	生徒にとって理解し難い表である。 (構成、成分名、おもな所在について、記述が整理されていない。)	3-(3)				
22	35	図8	たんぱく質の代謝	不正確である。 (「抗体組織」 「p.28」)	3-(1)				
23	39	側注7	茶の成分のこと。	不正確である。 (タンニンの説明として)	3-(1)				
24	41	囲み	食物アレルギーのしくみ例	生徒にとって理解し難い表現である。 (正常な抗原抗体反応、アレルギー反応について、記述が整理されていない。)	3-(3)				
25	43	図1	短期熟成タイプの軟質チーズ(モッツアレラ、カマンベールなど)。	不正確である。 (「モッツアレラ」)	3-(1)				
26	43	表2	超高温滅菌法	不正確である。	3-(1)				
27	51	5	食品の調理性(表14) その他、 69ページ 側注5 p.240参照 78ページ 側注1 p.69参照 89ページ 表6 口絵10参照	不正確である。 (参照箇所に該当の記述がない。)	3-(1)				
			91ページ 表12 落としぶたや紙ぶた(図2)をし、 119ページ 12-13行 人名などによってつけられている(表3)。 13行 食材が多い(表4)。						

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 27-236		学校 高等学校		教科 家庭（専門）		種目 フードデザイン		学年	
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準				
	ページ	行							
			折込1 飾り切り 口絵10参照						
28	51	表13	野菜の性質と調理例 黒豆の煮豆，鉄分の多い水でいれたお茶，マッシュルーム（2箇所）	相互に矛盾している。 （49，52，64ページ本文の分類と矛盾）	3-(1)				
29	53	表17	煮干しわかめ	生徒にとって理解し難い表現である。 （乾燥海藻類の種類として）	3-(3)				
30	56	表24	ゲルの性質	生徒にとって理解し難い表現である。 （でんぷんの種類によるゲルの性質の特徴として）	3-(3)				
31	57	側注1	α化を利用したものが，α化米で，備蓄米として活用されている。	生徒にとって理解し難い表現である。 （「α化を利用したものが，」）	3-(3)				
32	60	表30	原料	生徒にとって理解し難い表現である。 （食用油脂の種類として）	3-(3)				
33	65	表38	果実飲料 果実をしぼった汁，濃縮果汁を元の濃度まで戻した飲料。	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （果実飲料について）	3-(3)				
34	66	表40	変質 香り 原因 たんぱく質，でんぷんの変質	生徒にとって理解し難い表現である。 （たんぱく質，でんぷんの変質による冷凍食品の香りの変質）	3-(3)				
35	67	側注7	ミネラル6種（亜鉛，カルシウム，鉄，銅，マグネシウム，カリウム），ビタミン13種（ナイアシン，パントテン酸，ビオチン，ビタミンA，ビタミンB1，ビタミンB2，ビタミンB6，ビタミ	不正確である。 （栄養機能食品の規格基準の説明として）	3-(1)				
			ンB12，ビタミンC，ビタミンD，ビタミンE，ビタミンK，葉酸）のいずれかを，						

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 27-236		学校 高等学校		教科 家庭（専門）		種目 フードデザイン		学年	
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準				
	ページ	行							
36	69	表2	pH 多くの微生物は中性（pH7）でのみ生育し、酸性では生育できない。	生徒にとって理解し難い表現である。 （70ページ 4-5行に照らして）	3-(3)				
37	74	側注1	食品n表示	誤植である。	3-(2)				
38	74	表3	加工食品の表示 75ページ 3-5行 加工食品には、名称、原材料名、内容量、消費期限または賞味期限、保存方法、製造者または販売者もしくは輸入者、それらの住所	生徒にとって理解し難い表現である。 （加工食品の表示について、記述が整理されていない。）	3-(3)				
			などが項目別に表示される（表3）。 14-16行 加工食品の栄養情報は、栄養表示基準に基づいて表示される。栄養成分の表示をする場合、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物および食塩相						
			当量（ナトリウム）の含有量が表示される。 19-20行 基準値以下の含有量であることが決められている。 表6 加工食品の栄養表示基準						
39	76	表7	チルド 冷蔵庫より低く、 野菜室 冷蔵庫よりやや高めの温度。	生徒にとって理解し難い表現である。 （「冷蔵庫より」）	3-(3)				
40	77	表8	*ヒスタミン産生菌という微生物が産生するヒスチジン（アミノ酸）が原因。	生徒にとって理解し難い表現である。 （「ヒスチジン（アミノ酸）」）	3-(3)				
41	90	表8	調味酢の種類と配合	生徒にとって理解し難い表である。 （三杯酢B・C、甘酢の配合）	3-(3)				
42	90	表9	和え物の種類と和え衣の材料及び配合	生徒にとって理解し難い表である。 （木の芽和えの和え衣の材料及び配合）	3-(3)				
43	92	4 - 6	ゆで水に少量の米ぬか、酢、食塩などを加えることがある。あくを抜き、たんぱく質の凝固を防ぎ、野菜を軟らかくしたり、色よく仕上げたりするために行う。	生徒にとって理解し難い表現である。 （「たんぱく質の凝固を防ぎ、」）	3-(3)				

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 27-236		学校 高等学校		教科 家庭（専門）	種目 フードデザイン	学年
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準	
	ページ	行				
44	92	図4	2 葉野菜は湯から水っぽくなるのを防ぐため、葉野菜やさやえんどうなどのさやものは沸騰した湯に入れてゆでるとよい。	生徒が誤解するおそれのある表現である。 (葉野菜は湯からゆでる理由について)	3-(3)	
45	94	図5	写真及び 上でくくとよい。	相互に矛盾している。	3-(1)	
46	94	表17	85~90℃ おもな材料 卵 希釈液 だし汁 牛乳など	生徒にとって理解し難い表現である。 (「希釈液」)	3-(3)	
47	102	表2	ビタミンA (μgRAE) ビタミンD (μg)	表記の基準によっていない。 (「μ」)	3-(4)	
48	102	表2	脚注7 妊婦においては、この表では妊娠末期の数値を掲載した。	不正確である。 (出典に照らして)	3-(1)	
49	117	囲み	次が卵料理で、 表 イタリア料理の献立例 卵料理 イタリア風オムレツ	生徒が誤解するおそれのある表現である。 (イタリア料理献立の卵料理)	3-(3)	
50	121	図5	利き手の逆ではしを持ち上げ、利き手をはしの下にそえる。	生徒にとって理解し難い表現である。 (イラストに照らして)	3-(3)	
51	123	6	【食事の整え方】 125ページ 6行 【食事の整え方】	生徒にとって理解し難い表現である。 (123ページ 7-14行, 125ページ 6-8行の見出しとして)	3-(3)	
52	130	囲み	電子レンジで和菓子づくりにチャレンジしてみよう！	生徒が自ら活動を行えるよう適切な配慮がされていない。 (チャレンジしてできあがる和菓子について、不明確)	2-(13)	
53	140	上	ランチョンマットの作り方 左の図 材料 A布 36cm×45cm, B布 36cm×53cm ※縫い代はすべて0.5~1cm	生徒が自ら活動を行えるよう適切な配慮がされていない。 (ランチョンマットの作り方として、記述が整理されていない。)	2-(13)	

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 27-236		学校 高等学校		教科 家庭（専門）		種目 フードデザイン		学年	
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準				
	ページ	行							
			つくり方2						
54	142	図	美濃焼の指示線	不正確である。	3-(1)				
55	144	折込2	3枚おろしは中骨に身が多く残るぜいたくなおろし方なので「大名おろし」ともいう。	不正確である。 (3枚おろしの説明として)	3-(1)				
56	144	折込2	2枚おろし・3枚おろし 腹骨の取り方 写真, 説明	生徒にとって理解し難い表現である。 (2枚おろし・3枚おろしのおろし方, 腹骨の取り方)	3-(3)				
57	146	囲み	干しいたけは水温10℃だと40分, 20℃だと20分で吸水を完了する。干しいたけには多量のうま味成分(グアニル酸)が含まれており, 戻し汁は「精進だし」として煮物などに使われる。	相互に矛盾している。 (52ページ表15, 本文11-13行と矛盾)	3-(1)				
58	146	囲み	かさの汚れやの	誤植である。	3-(2)				
59	152		茶わん蒸し 材料 ぎんなん 及び 153ページ つくり方, イラスト その他, 165ページ 柏もち つくり方1, 2	相互に矛盾している。	3-(1)				
			及び イラスト1, 2 180ページ ビーフシチュー つくり方4 及び イラスト1~4 181ページ チキンのシュニツェル						
			材料 鶏もも肉 及び イラスト1 184ページ ベイクドチーズケーキ つくり方5 及び イラスト5						
			192ページ 豆腐蛤蚶羹 つくり方2 及び イラスト1 222ページ 魚のチーズパン粉揚げ 写真 及び 223ページ イラスト4						

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

検 定 意 見 書

受理番号 27-236		学校 高等学校		教科 家庭（専門）		種目 フードデザイン		学年	
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準				
	ページ	行							
			227ページ たいの姿焼き つくり方5, 6 及び イラスト6 230ページ 吉野鶏の吸い物 写真 及び イラスト3						
60	162	上	つくり方1 にんじんは,	誤植である。	3-(2)				
61	167	上	米粉パンケーキ 実習の栄養価 その他, 210ページ カフェメニュー・和風 実習の栄養価	生徒にとって理解し難い表現である。 (材料の栄養価計算に照らして)	3-(3)				
62	173	下	ミモザサラダ つくり方 イラスト1	生徒が自ら活動を行えるよう適切な配慮がされていない。 (じゃがいもの扱い)	2-(13)				
63	188	中	ピザパイ 美味しくできるワンポイント 予備発酵が必要なインスタントドライ イーストの場合は、顆粒状のまま材料 に混ぜてもよい。	不正確である。 (ドライイーストの扱い)	3-(1)				
64	211	下	ほうじ茶 つくり方1, 2 表 イラスト 煎茶の入れ方 ※p. 64参照	生徒にとって理解し難い表現である。 (お茶の入れ方について、記述が整理されていない。)	3-(3)				
65	225		パンナコッタ つくり方5 3のブラマンジェに イラスト3 ブラマンジェ	生徒にとって理解し難い表現である。 (「ブラマンジェ」)	3-(3)				
66	228	中	バタークリーム 3 泡をつぶさない湯に混ぜ込み,	誤植である。	3-(2)				
67	232	豆知識	ジュリエヌとは、せん切りにした野菜を使った料理のこと。	生徒が誤解するおそれのある表現である。 (ジュリエヌの説明として)	3-(3)				
68	238	上	電子レンジを使って時短に挑戦してみよう！ 肉じゃが、変わりわらびもち、八宝肉飯 つくり方	生徒が自ら活動を行えるよう適切な配慮がされていない。 (日常食の実習からの変更について、記述が整理されていない。)	2-(13)				

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

