

# 編 修 趣 意 書

(教育基本法との対照表)

受理番号	学 校	教 科	種 目	学 年
103-51	高等学校	家 庭	フードデザイン	
※発行者の 番号・略称	※教科書の 記号・番号	※教 科 書 名		
6 教図	家庭 702	フードデザイン Food Changes LIFE		

## 1. 編修の基本方針

学習指導要領に示された、「食生活を総合的にデザインし、家庭や地域において食育の推進に主体的に取り組むことができる資質・能力を育成する」ことを目標に、Food Changes LIFE をコンセプトとして編修しました。「食」は、「生活 (LIFE)」そして「人生 (LIFE)」をつくるものであり、食について学ぶことは、今、そして未来の人生をつくることにつながります。食の幅広い知識を身につけることで、生徒が自身の食生活を見直し、課題を発見し、それらを改善するなどして、生活を主体的につくることのできる教科書をめざして編修しました。

大きくは、以下の3点にこだわりました。

### ①新しい時代に沿った教科書

世界共通の目標である SDGs や新しい生活様式、近年増加している自然災害時の対応、ライフスタイルの多様化など、食の観点から変化する社会への対応力を養う内容を意識しました。

### ②学習しやすい教科書

幅広い学力のレベルの生徒にとってわかりやすく、家庭でも学習しやすいことをめざし、資料をより大きくレイアウトできる AB 判へと判型を大きくしたり、単元ごとに「目標」と「ふりかえり」を設けて知識が定着するためのしくみを設けたりするなど、工夫をしました。

### ③主体性が身につく教科書

自分や家族など、身の回りの食生活の課題を発見し、課題解決に向けて主体的に学習に取り組める内容をめざし、TRY や実験コラムなど、実践的なコーナーを充実させたり、食と社会とのつながりを示すために職業紹介ページを設けたりするなど、工夫をしました。

## 2. 対照表

図書の構成・内容	特に意を用いた点や特色	該当箇所
巻頭・巻末特集	<ul style="list-style-type: none"><li>・SDGs について、教科書で学ぶ食の知識とのかかわりがわかるように示しました (第1~5号)。</li><li>・季節ごとに行われる日本の伝統的な行事が、行事食とともにあることをイラストを用いてわかりやすく示しました (第5号)。</li><li>・職業観を養うために、食にかかわる職業の一覧と、実際に食にかかわる仕事をする方へのインタビュー記事を掲載しました (第2号)。</li><li>・培養肉を例に、未来の食について考えられる内容を掲載しました (第1、4号)。</li></ul>	巻頭1-2 巻頭3-4 など 巻頭5-7 など 巻末8 など

図書の構成・内容	特に意を用いた点や特色	該当箇所
第1章 健康と食生活 1. 食事の意義と役割 2. 食を取り巻く現状	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活の現状について、できるだけ身近で具体的なデータを多く取り上げました。現状を理解することで、一人ひとりが問題意識をもって学習することができるように配慮しました（第1号）。</li> </ul>	8-13 頁など
第2章 栄養素と食品 1. 栄養素と消化・吸収 2. 各栄養素のはたらき 3. 食品とその特徴 4. 何をどれだけ食べる？	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素や食品のページでは、できるだけ身近なコラムや調理科学の実験を入れることで、暗記型の学習にならないよう考慮しました（第1号）。</li> <li>・ライフステージごとの食生活の特徴を扱うことで、献立を立てるときに相手に配慮することができる内容としました（第3号）。</li> </ul>	40、45 頁など  69-74 頁など
第3章 食品の選択と取り扱い 1. 食品選択のコツ 2. 食品の衛生と安全 3. 食の安全を考えて選ぶ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮食品を適切に選んだり、食品の表示を正しく読み取ったりできるよう、比較写真や表示例を具体的に示して視覚的に理解しやすい内容としました（第1号）。</li> <li>・食物アレルギーや食中毒などについて正しい知識を身につけることで、安全な食生活を実践できるように工夫しました（第1号）。</li> <li>・食の安全について、消費者庁や食品安全委員会などの取り組みを詳しく紹介しました。不確かな情報があふれているなか、正確な情報を得るための情報リテラシーの必要性を実感できる構成としました（第3号）。</li> </ul>	76-79 頁など  79-83 頁など  87-88 頁など
第4章 調理してみよう 1. なぜ調理するのか 2. 調理操作と調理器具	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしさは、味や栄養面だけでなく、心理的要素や環境的要素も影響することが理解できるように工夫しました（第3号）。</li> <li>・各調理操作では、気をつけたいポイントや工夫点をわかりやすくまとめ、さまざまな調理に応用できる基本的な能力を身につけられるように留意しました（第2号）。</li> </ul>	90-91 頁など  92-102 頁など
第5章 各国料理とコーディネート 1. 料理の様式 2. テーブルコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常生活のさまざまな場面で生きる教養が身につくよう、食事のマナーについては日本、西洋、中国の料理ごとにポイントを挙げて内容を充実させました（第1、5号）。</li> <li>・テーブルコーディネートでは、記述をできるだけ具体的にし、食空間を演出することを身近に感じられるようにしました。また、写真を多く使って視覚的に学ぶことができるよう工夫し、家庭でも実践して実生活に取り入れることができるように留意しました（第2号）。</li> </ul>	106-111、 114 頁など  116-124 頁など

図書の構成・内容	特に意を用いた点や特色	該当箇所
<p>第6章 食育と食育推進活動</p> <p>1. 食育推進の取り組み</p> <p>2. 食文化を見つめる</p> <p>3. 食と環境について考えよう</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭、学校、地域ごとに実際に行われた食育活動を掲載し、一人ひとりが主体的に食育の推進に貢献することができることが伝わる内容にしました（第2号）。</li> <li>・ユネスコ無形文化遺産である和食について触れ、日本の食文化の継承について考えることができるように構成しました（第5号）。</li> <li>・地域ごとの郷土料理や和菓子など、さまざまな伝統食を扱い、日本の優れた食文化を再認識することができるようにしました（第5号）。</li> <li>・現代の私たちの食生活が、環境にどのような影響を与えているのか理解できるように、食品ロスや環境問題、SDGs などさまざまな観点の資料を用いました（第4号）。</li> </ul>	<p>133-134 頁など</p> <p>137 頁など</p> <p>138-139 頁など</p> <p>142-146 頁など</p>
<p>実践編 献立と調理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の切り方など、調理の基本をふり返ることのできる折り込みページを作成し、知識の定着をねらいました。調理実習に入る前など、学習の状況や進行に合わせて活用できるよう工夫しました（第1号）。</li> <li>・調理工程は、プロセスごとにイラストや写真、QR コードを読み取ると確認できるスライドなどを配置して、視覚的にも理解しやすい内容にしました（第1号）。</li> <li>・日本料理、西洋料理、中国料理の献立を中心にインド料理やタイ料理などさまざまな地域の料理を紹介し、世界の食文化への理解を深められる構成にしました（第5号）。</li> <li>・正月料理やひな祭りの献立など、日本の伝統食の内容を充実させ、日本の食文化について理解が深まるようにしました（第5号）。</li> <li>・余った材料を使ったり、時間を短縮したりする環境に配慮した調理の具体例を挙げました。栄養や味だけでなく、環境にも配慮した調理を学ぶことができるようにしました（第4号）。</li> <li>・災害時を想定した備蓄食の知識や、備蓄食を使ったレシピを多数掲載し、災害が起きた時の対応力が身につく内容にしました（第1、3号）。</li> </ul>	<p>152-155 頁など</p> <p>156-233 頁など</p> <p>156-233 頁など</p> <p>214-221 頁など</p> <p>236-237 頁など</p> <p>238-241 頁など</p>
<p>3. 上記の記載事項以外に特に意を用いた点や特色</p>		
<p>誰にでも読みやすく、親しみやすい教科書を目指し、ユニバーサルデザインに配慮したフォントやカラーを使用してデザインしました。</p>		

# 編修趣意書

(学習指導要領との対照表、配当授業時数表)

※受理番号	学校	教科	種目	学年
103-51	高等学校	家庭	フードデザイン	
※発行者の番号・略称	※教科書の記号・番号	※教科書名		
6教図	家庭 702	フードデザイン Food Changes LIFE		

## 1. 編修上特に意を用いた点や特色

学習指導要領に示された科目の目標である、「食生活を総合的にデザインし、家庭や地域において食育の推進に主体的に取り組むことができる資質・能力を育成する」ことを目指し、「Food Changes LIFE」をコンセプトとして編修しました。具体的には、以下①～⑥のポイントに留意して紙面を構成しています。

### ① SDGs、食育へのかかわりを重視

日々の食生活には、多くの人々がかかわり、自然の恵みの上に成り立っていることを知ることで、私たちの生活が社会や地球環境とつながっていることを実感できるよう工夫しました。

私たちのふだんの食生活が、環境に与える影響について、食品ロスやバーチャルウォーターなど、さまざまな観点から取り上げました。食生活とSDGsとのかかわりを考え、環境の改善に協働的に取り組む意識をもてるように、国の取り組みや食育に関するさまざまな実践事例などを具体的に掲載しました。

また、サステナブル・シーフードやフェアトレードといったSDGsを意識した調理や、だしがらや余った食材、ふだん捨てることの多い野菜の皮などを使ってできるメニューなども掲載し、環境に配慮する意識をもつことができるように工夫しました。さらに、災害時に役立つ調理法など、実生活において生かせる内容を取り上げました。

▶SDGsに関する調理ページ (p.236 など)

**食育とSDGs**  
～私たちにできること～

食を通じてSDGsにどのように関わることができるだろうか。食育はSDGsとどう関連するだろうか。食育に求められることは何か、自分自身に何ができるか、学んだことや巻頭1-2を参考にふり返ってみよう。以下は一例だが、ほかにもできることやあてはまるSDGsの目標がないか、考えてみよう。

**SDGsと第3次食育推進基本計画** 食育の総合的な促進に関する事項と、関連するSDGs項目

1. 家庭における食育の推進	5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
2. 学校、保健所等における食育の推進	6. 食文化の継承のための活動への支援等
3. 地域における食育の推進	7. 食の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進
4. 食育推進運動の展開	

（農林水産省「令和元年度第1回食育推進評価専門家委員会参考資料」より）

フェアトレードコーヒーを味わおう (1, 4, 16)  
 エネルギーを無駄にしない調理法を考えよう (12)  
 持続可能なボトルやコーヒーカップを持ち歩こう (12)  
 食品を適切に保存しよう (4, 12)  
 食品を適切に保存しよう (4, 12)  
 だしがらや余った材料でエコクッキングに挑戦しよう (12) (⇒ p.236)  
 マークのついた容器をリサイクルに出そう (12, 14)  
 フードドライブに参加してみよう (2, 12)  
 使う分、食べられる量だけ買おう (3, 12)  
 リユースボトルを使ってみよう (13)  
 賞味期限の考え方を理解し、生活に生かそう (4, 12)  
 ローリングストックで、主食・主菜・副菜を揃えよう (4, 12) (⇒ p.238)  
 サステナブル・シーフードを使っているお店を調べよう (14)  
 地元の食材を使って地産地消のメニューを開発しよう (7, 8, 11, 12) (⇒ p.234)

▲食育とSDGsについて考えるページ (p.146 など)

**SDGsを意識して調理をもっと楽しもう!**

**POINT** だしがらやあまった材料で、むだのない調理をしよう!

**A さつまいもの皮から揚げ**

材料 (1人分)  
 さつまいもの皮 30g  
 揚げ油 適量  
 塩 少量  
 こしょう 少量

① さつまいもの皮をせん切りにして、水につけておく。  
 ② 水気をよく取り、160℃の油でからりと揚げ、熱いうちに塩、こしょうで味を調える。

**B 野菜の皮のきんぴら**

材料 (1人分)  
 野菜の皮 50g  
 ごま油 5g  
 砂糖 2g  
 しょうゆ 5mL  
 酒 2mL

① 野菜の皮をせん切りにする。  
 ② 鍋にごま油を熱し、野菜の皮を炒める。  
 ③ 調味料を加えてさらに炒める。

にんじん、だいこん、うどなど、いろいろな皮で試してみよう!

## ② 食生活を総合的にデザインする力を身につける

自分の健康を維持するために必要な栄養素について、より詳しい知識を身につけ、自らの食生活における課題を見つけて改善する力を養うことができるよう配慮して構成しています。

各章の扉ページでは、食生活に関わるチェックシートを配置し、自身のこれまでの食生活をふり返り、自分ごととして学習を始められるようなつくりをしました。

また、年齢や生活スタイルなどの異なる家族の健康についても考えることができるように、ライフステージごとの食生活の特徴を詳しく取り上げました。青年期の特徴に加え、乳幼児や妊産婦、高齢者の食についても学ぶことで、他者を理解し、尊重する姿勢が身につくようにしました。

ライフスタイルの多様性に触れたり、安全な食生活を送るために必要な食中毒や食物アレルギーについて、各所でくり返し取り上げたりすることで、さまざまな視点で食生活をとらえ、注意点に気づき、総合的に食生活をデザインできる構成になっています。

**column**

さまざまな立場から食事を考えよう!

食べ方や食事のふるまい方を間違え、食べる人が、不健康になることがある。それぞれの立場や文化を尊重し、食事を豊かにしよう。

私はビーガンで、卵や乳製品を含め、動物性食品は食べません!

ときどき喉に食べ物が引っかけたり、つるんとして、喉ごしのものがない

うアピで全国大会を目指しています。からだづくりのために、たくさん食べます。

糖尿病と診断されました。糖質を控えるように、医師からいわれています。

※ 肉を食べない人【ベジタリアン（菜食主義者）】ではなく、卵やチーズ、魚などを含む動物性食品の肉を一切にしない人【ヴィーガン】

**④ イスラム教徒の食事**

ハラールフード

イスラム教徒は、イスラム教の戒律に違反していない食品（ハラール）を食べる。基本的に、豚肉やアルコールは口にしない。

ハラールマーク

イスラム教徒が食べることのできるハラールマークについて。

▲ライフスタイルの多様性に関するコラム (p.150 など)

**column**

食物アレルギーのタイプと起こりやすい発症時期

食物を食べるなどした際、身体が食物に含まれるたんぱく質などを異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことがある。これを食物アレルギーという。おもに、皮膚、目や鼻、口、消化管などに症状（じんましん、発疹、くしゃみ、呼吸困難、腹痛、嘔吐など）があらわれる。食物アレルギーは、年齢によって、症状や原因となるおもな食物が異なる（下図）。食物アレルギーの症状を起こすのは、乳児期が最も多く、年齢とともに減っていく。鼻過敏や血圧低下などの全身性アレルギー症状（アナフィラキシーショック）があらわれ、生命にかかわる重篤な状態になることもあるため、注意が必要である（この症状が起こった場合にはアドレナリン自己注射液（エピペン）が効果的である。医師の表示をよく確認することが大切である（=p.79）。

乳児 幼児 小学生 思春期・成人

即時性症状 特殊型（口腔アレルギー症候群、食物依存性運動誘発アナフィラキシー）

新生児・乳児消化管アレルギー

食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎

	新生児・乳児消化管アレルギー	食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎	即時型	特殊型
症状	嘔吐、下痢など	皮膚発疹	即時食物摂取後、2時間以内に症状が出る人が多い	食物摂取後から数分～数時間以内に症状が出る人が多い
原因となる食べ物	牛乳、乳児用調乳剤、母乳	鶏卵、牛乳、小麦、大豆など	乳児～幼児に多い。小麦、そば、卵、ピーナッツなど	果物類、野菜など
アナフィラキシーの危険	有り	有り	低い	低い

※ 食物アレルギーの発症時期は年齢によって異なる。乳児期に発症する食物アレルギーは、成長とともに寛解する可能性がある。アレルギーの診断は医師による検査が必要である。

▲年齢ごとの食品アレルギーに関するコラム (p.70)

## ③ 日本の食文化を学び、異文化への関心を高める

海外からも注目を集めている日本の食文化についてさまざまな形で触れました。特に、日本の食文化が、四季や風土などを取り入れながら受け継がれてきている点を重視して記述しています。また、郷土料理や地域ごとの特徴、食文化の継承についても考えられるように構成しました。

さらに、他国の食文化に対しても興味・関心をもてるように各所に資料を掲載しました。日本の食文化に対する知識を深め、世界の食文化についても広い視野で学ぶことができるように工夫しました。

**column**

日本の四季と和菓子の関係

日本には、食事に季節を取り込む文化がある。季節に合わせて、使用する食材や調理法を工夫し、小物や食器、盛り付けでも季節感を表す。特に日本の伝統的な和菓子は、季節の移り変わりを色や形で表現している。桜もち、よもぎもちなど季節の植物を材料にすることもあり、香りでも季節を感じることができる。春・夏・秋・冬それぞれの和菓子を見てみよう。

春	夏	秋	冬
春は、桜をはじめ花のモチーフが多い。桜もちや桜餅に似た桜餅の香りが、ついでにはもちもちの食感で季節感を表現する。	夏は、水を連想させるモチーフが多い。涼しさを表現するため、寒天や葛など透明感のある材料を多く使う。	秋は、戦山に盛り始める栗や紅葉をモチーフにすることが多い。栗、栗、栗など落ち葉の和菓子が多い。	冬は雪や霜や氷などをモチーフにしたものがある。また、年末年始に向けて縁起の良い形や色の和菓子が作られる。
梅 (梅りきり餅)	くずり (餅)	紅團 (きんとん餅)	うさぎまんじゅう (餅)
関西風もち (餅)	水團月 (餅)	餅 (餅りきり餅)	もち (餅)

▲和菓子で四季を感じるページ (p.141)

## ④ 職業人としての思いを育てる

食にかかわる職業紹介や、実際に食産業で働く先輩へのインタビューを掲載し、職業人としての姿勢や、食産業全体に目を向け、自身の未来を想像していけるように工夫しました。食生活の充実向上を担う職業人として必要な視点を身につけられるように留意しました。

**“食業”インタビュー**

将来の道路として、食にかかわる仕事に興味はあるだろうか。食の世界で働く人生の先輩から仕事の内容や感じていることについて話してもらった。それ聞いて、参考にしてみよう!

**料理家・栄養士 田村つぼみ さん**

【プロフィール】  
短大卒業後、料理教室の講師を務める。その後、料理研究家としてアシスタントとして就業したのち、独立する。

高校生へメッセージ  
自分が好きなこと、得意なことを見つければいいよ! それを突き詰めていって、得意なことを活かせるかもしれないよ!

Q1. どのような仕事をしていますか?  
料理本や雑誌などの料理ページのメニューを作ったり、飲食店のメニューを改良したり、ソーシャルメディアの料理シーンを作り出すお仕事をしています。

Q2. 今の仕事を人に強要されてください。やっていて楽しくないこと、仕事に満足してないこと、楽しくてもとらえ方、自分にとってそれは“料理”をしていることだと思っただけです。

Q3. やりがいや苦労を感じることは、どんなときですか?  
作るもの(日)の料理や本のレシピ、コマンドやテレビの料理番組で作り残したときなど。作ることに楽しさを感じていない“仕事”もありませんが、それを克服するからこそやりがいを感じます。

▲インタビューページ (巻頭特集⑦)

## ⑤ 実感を伴う、実践したくなる調理実習

調理実習では、試作と検討をくり返し、おいしいレシピにこだわって掲載しています。正月料理に代表される伝統的な献立から、手軽に作れる日常食や単品料理まで幅広いレパートリーをそろえ、テーマに応じた献立作成や、さまざまな状況に応じて実践できるようにしました。また、料理のつくり方は、各工程の手順をイラストで示し、実践しやすく、視覚的にも理解しやすいように構成しています。実習とあわせて使うことのできるライドショーのリンクも全レシピ分ご用意しました。

テーブルコーディネートのについても、日々の食事をより楽しいものとするために、色や照明、花や小物、盛りつけの工夫などを、さまざまな視点から取り上げています。具体的な写真を多く掲載することで、これらの工夫によって食卓のイメージがどのように変化するのか、視覚的に学び、実践したくなるように構成しました。



A 豚肉と野菜のしょうが焼き風

B 餅焼き

C かぼちゃのレーズンチーズサラダ

D きゅうりの和え物

和風献立

### 弁当の和風献立

**実習のねらい**

- ※栄養バランス、盛りを考慮して弁当を作る
- ※弁当に向く料理の味つけや調理の工夫を学ぶ
- ※惣菜の作り方の基本を身につける

**実習の栄養価**

エネルギー：820kcal  
塩分：2.5g  
たんぱく質：35.2g  
脂質：27.3g

**A 豚肉と野菜のしょうが焼き風** 主菜 15分 ♥ ごはんがすすむ! 野菜たっぷりしょうが焼き

**1 豚肉の下ごしらえ**

豚肉を3〜4等分に切り、酒をかけておく。しょうがを皮ごとすりおろし、豚肉にまぶす。



**2 野菜を切る**

キャベツをひと口大に切る。にんじんは細冊切りにする。



**3 調味料をもみ込む**

しょうゆ、みりんを入れてもみこみ、薄く小麦粉をふるってまぶす。



**4 炒める**

フライパンに油を入れて熱し、豚肉、にんじんを入れて加熱する。キャベツを入れて加熱する。



▲調理実習ページ (p.156～233 (写真は p.162))

資料9 テーブルセッティングのイメージの比較

フォーマルなイメージ



クロスの上におおきめの皿とナプキンを置き、マットは敷かない。

カジュアルなイメージ



クロスの上に布製や木製のマットを敷いてもよい。

▲テーブルコーディネートのコツを紹介するページ (p.122 など)

## ⑥ 一生役立つ調理の基礎知識や食事のマナーを身につける

卒業してからも一生役に立つ食事のマナーの基本を学ぶことができるように構成しています。日本料理におけるはしの使い方だけでなく、西洋料理や中国料理を食べる場面でのマナーについてもポイントをまとめました。社会人として必要になる席次の決め方や立食でのマナー、間違いやすいはしや碗の持ち方の基本などを細かく紹介し、実践的な内容となるように工夫しました。また、さまざまな切り方などを網羅した「調理の基本を確認しよう!」(p.152-155)、基本用語解説の「調理用語集」(p.244-245)、調理に役立つ「調理便利帳」(巻末⑨⑩)など、これからの食生活において役立つ基礎知識をまとめて掲載しました。

資料7 日本料理の作法

**碗のふたの開け方**



- 左手を碗のふたに添え、右手で碗のふたを取り、ふたを斜めに立てて水滴を落とす。
- ふたを返して碗の右側に茶碗を下にして置く。
- 碗を両手で持ち、香りを楽しんでもらう。はしを持っていただく。
- 食べ終わったら、ふたを両手で持ちあげ、右手で茶碗を持って機にかがせる。裏返しや斜めにかがせてはいけない。

**刺身の食べ方**

わさびを少量取り、刺身に付け、しょうゆに少し浸して食べる。巻じそはしょうゆに散らす。



**焼き魚の食べ方**

- 蒸籠付きは蒸気の湧くから食べる。
- 上身を食べた後、身を外し、魚の向こうに置いて下身を食べる。
- 柚子やレモンを絞るときは、片方の手をそえて汁が飛ばないようにする。
- 食べ終わったら、頭や骨をまとめてはしをかく。



**小鉢の食べ方**

遠くにあるものや汁のたれたものは、器ごと持ち上げて食べる。



**そばの食べ方**

そばを食べるときは、はしで取った麺の下半分をつゆにつけて、食べる。



**天ぷらの食べ方**

手前から食べる。天つゆに少し浸し、器を持って食べる。天つゆに浸しすぎると、つゆがたれて、液ばしになり礼儀に反する。箸で食べるときは、箸を指つまんでふりかける。



▲食事のマナーについての資料 (p.107 など)

## 2. 対照表

図書の構成・内容	学習指導要領の内容	該当箇所	配当 時数
第1章 健康と食生活 1. 食事の意義と役割 2. 食を取り巻く現状	(1) 健康と食生活 ア 食事の意義と役割 イ 食生活の現状と課題	5-14 頁	10
第2章 栄養素と食品 1. 栄養素と消化・吸収 2. 各栄養素のはたらき 3. 食品とその特徴 4. 何をどれだけ食べる？	(2) フードデザインの構成要素 ア 栄養 イ 食品	15-74 頁	24
第3章 食品の選択と取り扱い 1. 食品選択のコツ 2. 食品の衛生と安全 3. 食の安全を考えて選ぼう	(2) フードデザインの構成要素 イ 食品 (3) フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	75-88 頁	12
第4章 調理してみよう 1. なぜ調理するのか 2. 調理操作と調理器具	(2) フードデザインの構成要素 エ 調理	89-102 頁	8
第5章 各国料理とコーディネート 1. 料理の様式 2. テーブルコーディネート	(2) フードデザインの構成要素 ウ 料理様式と献立 エ 調理 オ テーブルコーディネート (3) フードデザイン実習 ウ テーブルコーディネートと サービスの実習	103-128 頁	8
第6章 食育と食育推進活動 1. 食育推進の取り組み 2. 食文化を見つめる 3. 食と環境について考えよう	(4) 食育と食育推進活動 ア 食育の意義 イ 家庭や地域における食育推進活動	129-146 頁	8
実践編 献立と調理 ●献立を立ててみよう ●調理の基本を確認しよう！ ●和風料理 ●洋風料理 ●中国料理 ●多国籍料理 ●行事食ほか ●SDGs を意識して調理をもっと 楽しもう！ ●災害時の食について考えてみ よう！	(3) フードデザイン実習 ア 食事テーマの設定と献立作成 イ 食品の選択と調理 ウ テーブルコーディネートと サービスの実習	147-243 頁	70
		計	140

# 編 修 趣 意 書

(発展的な学習内容の記述)

※受理番号	学 校	教 科	種 目	学 年
103-51	高等学校	家 庭	フードデザイン	
※発行者の 番号・略称	※教科書の 記号・番号	※教 科 書 名		
6 教図	家庭 702	フードデザイン Food Changes LIFE		

ページ	記述	類型	関連する学習指導要領の内容 や内容の取扱いに示す事項	ページ数
	なし		なし	
合計				0

(備考)「類型」欄には、申請図書における発展的な学習内容の記述について、以下の分類により該当する記号を記入する。

- ・学習指導要領上、隣接した後の学年等の学習内容（隣接した学年等以外の学習内容であっても、当該学年等の学習内容と直接的な系統性があるものを含む）とされている内容…… 1
- ・学習指導要領上、どの学年等でも扱うこととされていない内容…… 2