

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
103-52	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		
7 実教	家庭 703	フードデザイン		

1. 編修の基本方針

基礎科目における学習をもとに、日常生活や実社会との関連をはかりながら、食生活に関する知識と技術を身につけ、食生活を総合的にデザインできるよう留意した。調理実習については、手順のイラストや実習のポイントを多く取り入れるなどの工夫をはかり、比較的短時間でできるもの、技術的に難しくないものから、技術の習得にじゅうぶん時間をかけたいものなどを幅広く取り上げ、個に応じた学習や家庭学習にも柔軟に対応できるよう配慮した。

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
巻頭カラーページ	<ul style="list-style-type: none"> 郷土料理について取り上げ、現代に引き継がれている我が国の伝統や文化に対する理解が深められるよう配慮した（第5号）。 	巻頭カラーページ1～2
第1章 食生活と健康 第7章 食育	<ul style="list-style-type: none"> 世界の食料自給率や食事マナーなど、国内のみならず、他国の状況も含めたことがらを扱った（第5号）。 SDGsを扱うなど、食と環境問題の関わりに対する関心が深められるよう配慮した（第4号）。 	p. 7, 12 p. 15, 232, 235
第2章 栄養素はたらきと食事計画 第4章 調理の基本 第6章 フードデザイン実習	<ul style="list-style-type: none"> 健康の維持・増進により健やかな身体を養うことができるよう、栄養素の役割やからだの中のはたらき、食品の特徴などについての知識を深め、またその知識を活用した食事の計画や調理ができるよう、配慮した（第1号）。 	p. 16～53 p. 96～115 p. 140～143
第3章 食品の特徴・表示・安全	<ul style="list-style-type: none"> 実験題目を設けて、食に関する科学的な見方・考え方や、健康的な生活の確立についての理解・関心が主体的に深められるよう、配慮した（第1号）。 	p. 55, 56, 59, 60, 70, 71, 78, 79, 81

第5章 料理様式とテーブルコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理・西洋料理・中国料理などさまざまな国の料理を扱い、各国の料理や様式への理解と関心を深めることができるよう配慮した（第5号）。 	p. 116～129
第6章 フードデザイン実習	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習の手順をていねいに示すことにより、興味関心を喚起し、主体的に参加する態度を養い、健康な心身を保つための技術を習得できるようにした（第1・2号）。 	p. 146～231
食にかかわる職業と進路	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関わる職業を通して社会の形成に寄与する能力と態度を育てるという観点から、食に関わる職業に従事する人の進路選択および職業について紹介した（第2号）。 ・職業における男女平等の観点から、男女両方の従事者のものを掲載した（第3号）。 	p. 236～237

3. 上記の記載事項以外に特に意を用いた点や特色

学校教育法第五十一条の各目標を達成するため、以下の点に留意し、本書を編修した。

学校教育法第五十一条	
一 義務教育として行われる普通教育の成果をさらに発展拡充させて、豊かな人間性、創造性及び健やかな身体を養い、国家及び社会の形成者として必要な資質を養うこと。	日本の食をとりまく現状や文化はもちろんのこと、他国の食についても学ぶことで、豊かな人間性を養うことができるよう配慮した。また、栄養・食品の知識および調理技術の習得を通して、健やかな身体を養うことができるよう配慮した。
二 社会において果たさなければならない使命の自覚に基づき、個性に応じて将来の進路を決定させ、一般的な教養を高め、専門的な知識、技術及び技能を習得させること。	中学校および基礎科目での食にかかわる学習内容の確実な定着を図り、さらに高度な技術および知識の習得を目指し、食にかかわる職業も見据えた学習につながるよう配慮した。
三 個性の確立に努めるとともに、社会について、広く深い理解と健全な批判力を養い、社会の発展に寄与する態度を養うこと。	生活習慣病、食料自給率、第一次産業や食品の流通、食品表示などの制度や現状について学び、それらの知識を深めるとともに、それらを通して今後の生活の課題解決について考えられるようにした。

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
103-52	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		
7 実教	家庭 703	フードデザイン		

1. 編修上特に意を用いた点や特色

全体にかかわる特色・工夫

- (1) ていねいな本文と豊富な資料により、楽しく学習できるようにした。「COLUMN」には本文を具体化する内容や事例などをとりあげ、理解を深められるようにした。参照ページを適宜掲載することにより、理解を深め、授業に柔軟に対応できるようにした。
- (2) 本文にはユニバーサルデザインフォントを使用し、読みやすくなるよう配慮した。また、外国人生徒が増えつつある現状と多様性への対応を考慮し、多くのルビをふり、多様な生徒が理解できるようにした。
- (3) 生徒の学習経験に応じて学ぶことができるよう、「調理の基本」など一部中学校の既習事項である内容も掲載した。食文化について扱うことにより、日本の伝統と文化を尊重し、関心を持つように工夫した。また、職業と進路について紹介することで、キャリア教育の一助となるよう配慮した。

第1章 食生活と健康

- (1) 食事の意義・役割については、生理的役割だけではなく、社会的な役割をはたしていることが理解できるようにした。
- (2) 食生活や日本の食料事情などについては、課題意識を持ち、生徒が自分自身の食生活を見直すことができるよう具体的に記述した。

第2章 栄養素のはたらきと食事計画

- (1) 栄養素の概略については基礎科目で学習しているが、ここでは科学構造や性質について扱い、基礎科目の積み重ね学習を考慮しながら取り扱った。そのために、難解になりやすいと思われる部分については特に留意して、図・表・解説を多く用いて理解を助ける工夫をした。
- (2) 各栄養素を多く含む食品例を数値と共に掲載することで、栄養と食品を結びつけて考えられるようにし、食事摂取基準との関連もはかれるよう工夫した。
- (3) 消化と吸収については、図を用いて理解を助けるよう配慮した。
- (4) 食事摂取基準については、生徒自身のエネルギー必要量、また身体活動レベル別のエネルギー必要量の計算ができるように説明した。また、献立作成にも活用できるようにした。
- (5) 乳児期・幼児期・学童期・青年期・成人期・高齢期について、それぞれの生理的特徴と食生活における注意点をふまえ、各世代の栄養と食事についてわかりやすく説明し、実際の食事計画に生かせるようにした。

第3章 食品の特徴・表示・安全

- (1) 食品の特徴と性質については、日常よく使用される食品を取り上げ、その食品の特徴、調

理上の性質及び加工品を理解できるようにした。また、図表を多く用いて、調理との関連についても適宜学ぶことができるよう配慮した。さらに「TRY」によって、食品とその特質の理解を深め、要点を正確に把握できるよう工夫した。

(2) 食品の生産と流通については、食品の生産・流通・加工の現状を理解させるとともに、図を用いて理解を助ける工夫をした。

(3) 食品の選択と表示では、食品の多様化のなかでよりよい食品の選択ができるよう具体的に記述し、食中毒・衛生・食品添加物についても、安全な食生活が営めるよう具体的に記述した。

第4章 調理の基本

(1) 食べ物のおいしさには、さまざまな要素が影響していることを理解できるようにした。

(2) 調理操作と調理器具については、調理の手法の基礎理論やそれぞれの調理器具の特性を確実に把握させることにより、さまざまな食品に対して、適切な調理ができることを目指した。

(3) 調理の基礎に関する動画を用意することで、生徒の自学自習にも対応できるよう配慮した。

第5章 料理様式とテーブルコーディネート

(1) 料理様式と献立については、日本料理・西洋料理・中国料理などの様式について、それぞれの特徴、献立構成、食卓構成及び作法について理解できるようにした。

(2) テーブルコーディネートについては、和風・洋風・中国風に分類し、各様式に応じてさまざまな工夫ができるようにした。また、写真や図を多用し、視覚的に学習内容を深めることができるよう配慮した。随所に実践できる題材を設け、生徒自身が行動することによって、趣味や学習意欲を喚起させるようにした。

第6章 フードデザイン実習

(1) 献立作成については、献立作成上の留意点や調理法を具体的に記述した。調理実習は、指導上の便宜を考えて、献立形式で取り扱ったが、調理実習題目の選定や記述については、次の方針によった。

- ① 基本的な調理手法をすべて組み入れ、食品もなるべく多種類を取り扱うようにした。
- ② 調理法は手順に従ってわかりやすく記述し、要点は図を用いて、理解を容易にした。
- ③ 実習内容は、基礎科目における学習内容が多様化している実態を踏まえつつ、「フードデザイン」の目標に照らして、さらに高度な知識や技術を必要とするものも選定した。
- ④ 実習題目ごとに応用材料を記述して、地域や季節への対応を考えた。
- ⑤ 献立ごとにテーマ設定のポイントと学習のねらいを付記し、各献立のねらいが理解しやすいようにした。また、関連ページを付記して各章との関連をはかり、総合的な理解ができるように配慮した。
- ⑥ 日常食については、献立の応用を設け、さまざまな場面に応用できるよう配慮した。また、それぞれの献立の1人分のエネルギー・炭水化物・たんぱく質・脂質・塩分について付記し、栄養素のバランスについても考慮するよう注意を促した。
- ⑦ 日本料理・西洋料理・中国料理の正餐を盛り込み、各様式への理解を深めることができるよう配慮した。
- ⑧ 行事食については、テーブルコーディネートのポイントを付記し、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境づくりができるようにした。
- ⑩ 「クローズアップ」としてテーマ学習のページを設け、座学と実習を結びつけて深く学べるよ

うにした。

第7章 食育

(1) 食育については、食育基本法の施行の背景にある食をとりまく問題や、食育推進活動の具体的な取り組みについて取り上げるなど、食育の重要性について認識させるよう配慮した。また、豊富な実践活動を掲載することで、生徒が積極的・主体的に食育について考え行動する力が身につくよう配慮した。

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
1章1節 食事の意義と役割	(1) ア	p. 6~7	4
1章2節 食をとりまく現状	(1) イ	p. 8~15	
2章1節 栄養素のはたらき	(2) ア	p. 16~41	24
2章2節 ライフステージと栄養	(2) ア	p. 42~47	
2章3節 食事摂取基準と食事計画	(2) ア	p. 48~53	
3章1節 食品の特徴と性質	(2) イ	p. 54~79	18
3章2節 食品の生産と流通	(2) イ	p. 80~81	
	(3) イ		
3章3節 食品の選択と表示	(3) イ	p. 82~85	
3章4節 食品の衛生と安全	(2) イ	p. 86~91	
	(3) イ		
4章1節 調理とおいしさ	(2) エ	p. 92~95	6
4章2節 調理操作	(2) エ	p. 96~113	
4章3節 調味操作	(2) エ	p. 114~115	
	(3) イ		
5章1節 料理様式と献立	(2) ウ	p. 116~129	6
5章2節 テーブルコーディネート	(2) オ	p. 130~139	
	(3) ウ		
6章1節 献立作成	(3) ア	p. 140~145	60
6章 調理実習	(2) ア、イ、ウ、 エ、オ	p. 146~231	
	(3) ア、イ、ウ		
7章1節 食育の意義と推進活動	(4) ア、イ	p. 232~235	4
		計	120