

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
107-127	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		

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、そして未来の生活、人生をよりよいものに変える (Change) ことにつながります。生徒が自身の食生活を見直しながら、食の知識や技術を身につけ、食生活全般の課題を発見し、解決する力を養うとともに、主体的に食生活をつくることができるようになることを目指しました。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

SDGs や、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、社会とのつながりを意識しながら食生活を主体的にデザインできる力を養う内容を意識しました。

②学習しやすい教科書

単元ごとに「学習のねらい」と「学習のふり返し」を設けて知識が定着する構成にしました。家庭での学習にも対応できるように、わかりやすい資料やイラストを配置し、調理実習ページでは、技術を習得しやすいように、丁寧な手順やイラストで視覚的に理解できるようにしました。また、デジタルコンテンツも充実させ、学びをサポートする工夫をしました。

③主体性が身につく教科書

自分や家族などの身近なところから、食生活全般の課題を発見し、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ました。また、職業紹介ページを設け、食と社会とのつながりを実感できるように工夫しました。

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">・ウェルビーイングや SDGs について、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)。・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)。・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)。・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)。	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"> ・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）。 	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"> ・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）。 ・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）。 	34、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"> ・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）。 ・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）。 ・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）。 	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"> ・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1号）。 ・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1、2号）。 	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"> ・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）。 ・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）。 	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
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	<ul style="list-style-type: none"> ・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内容にしました（第3号）。 ・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）。 ・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）。 ・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）。 	133-134 頁など 137 頁など 138-139、141 頁など 142-146 頁など
実践編 献立と調理	<ul style="list-style-type: none"> ・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）。 ・調理工程は、プロセスごとにイラストや写真、二次元コードから確認できるデジタルレシピなどを配置して、視覚的にも理解しやすい内容にしました（第1号）。 ・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）。 ・正月料理やひな祭りの献立など、日本の伝統食の献立を充実させ、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）。 ・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）。 ・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）。 	152-155 頁など 156-233 頁など 156-233 頁など 214-221 頁など 234-237 頁など 238-241 頁など

3. 上記の記載事項以外に特に意を用いた点や特色

- ①折込ページの切り方や調理の基礎、巻末の調理便利帳など、中学校までの学習を復習できる内容や、日常生活に役立つ情報を掲載し、健やかな身体を養うことができるように配慮しました。
- ②巻頭の“食業”図鑑では、職業と社会の関わりを示すことで、将来の進路、専門知識や技術の習得にもつながるように配慮しました。
- ③コラムでは食品表示などの今日的な話題や、環境問題を取り上げ、社会の課題について自身の視点が持てるように配慮しました。

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
107-127	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		

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のポイントに配慮して紙面を構成しています。

① SDGs、食育、防災など今日的な課題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、環境の改善に協動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、災害時を想定した食生活の備えや注意点、災害時に役立つ調理法やレシピなど、実生活に生かせる内容を取り上げました。

災害時の食に関するページ (p.240 など) ▶

▲食育とSDGsについて考えるページ (p.146 など)

⑤ 実践したくなり、技術が身につく調理実習

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、さまざまな状況やテーマに応じた献立作成ができるようにしました。

料理の作り方は、各工程の手順をイラストで示し、視覚的にも理解しやすく、実践しやすいように構成しています。また、実習時に活用できるデジタルスライドレシピを二次元コードから見ることができます。

テーブルコーディネートについても、日々の食事をより楽しいものとするために、色や照明、花や小物による装飾、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。



和風献立

弁当の和風献立

実習のねらい
 ● 寒天パウンド、彩りを考えて弁当を作る
 ● 弁当に向く料理の味つけや調理の工夫を学ぶ
 ● 卵焼き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

<p>1 豚肉を切る しょうがをきる</p> <p>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。</p>	<p>2 野菜を切る</p> <p>キャベツをひと口大に切る。にんじんは短冊切りにする。</p>	<p>3 調味料をもみ込む</p> <p>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。</p>	<p>4 炒める</p> <p>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。</p>
--	---	---	--

▲調理実習ページ (p.156~233) ※写真は p.162



▲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が身につく

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、右手で碗のふたを握り、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糸蓋を下にして置く。
- 碗を両手で持ち、香りを楽しんだから、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、右手で糸蓋を持って碗にかぶせる。裏返しや斜めにかぶせてはいけない。

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。穂ごきを持ち上げて食べる。

焼き魚の食べ方

- 魚頭付きは頭の方から食べる。
- 上身を食べたら、骨を外し、魚の向こう側に置いて下身を食べる。
- 塩子しそんを載るときは、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おく。

小鉢の食べ方

速くにあるものや汁のたれるものは、箸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すくって、食べる。

天ぷらの食べ方

手前から食べる。天ぷらに少し浸し、器を持って食べる。天ぷらに浸しすぎると、つがたれて、涙びになり食感に反する。箸で食べるときは、箸を指で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	4
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	36
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	8
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	5
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	13
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	7
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 を意識した調理 ●災害時の食	(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	67
		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
107-127	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		

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

常用漢字以外の使用漢字一覧表

使用漢字	咀	嗜	鞞	屠	鎧	兜	蒲	鯉	菖	穰	蘇	柏	菱	巳	晦
初出頁	口絵1	口絵1	口絵2	口絵3	口絵3	口絵3	口絵3	口絵3	口絵3	口絵3	口絵3	口絵3	口絵3	口絵3	口絵4

使用漢字	丑	栗	牽	笹	鯛	彦	蘭	孟	杜	杏	伊	瓜	茄	蝦	蟹
初出頁	口絵4	口絵4	口絵4	口絵4	口絵4	口絵4	口絵4	口絵4	口絵5	4	4	4	4	4	4

使用漢字	餐	諸	醬	蛋	佃	幡	芙	蓉	碗	拌	椰	炒	炸	燻	羹
初出頁	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

使用漢字	酥	餃	糕	燴	鬆	瘤	腔	肛	叢	泄	昏	胚	倦	牡	蠣
初出頁	4	4	4	4	8	10	17	17	19	21	22	30	31	32	32

使用漢字	悸	糊	挽	麩	飴	甜	莢	麴	粕	橙	托	笠	浩	腿	攪
初出頁	33	36	38	38	40	40	41	42	43	43	44	49	50	50	52

使用漢字	奶	釜	焙	椒	鹹	顆	桂	楊	惣	嚙	嚼	疹	嘔	娩	膿
初出頁	53	57	58	59	59	59	60	60	61	63	69	70	70	73	81

使用漢字	溢	秤	庵	椀	桶	肴	猪	壺	吞	柚	栗	浙	烤	燕	溜
初出頁	88	92	99	104	105	105	105	105	107	107	112	112	112	113	113

使用漢字	燉	窩	翅	葷	醋	鮑	蠔	豉	粽	楓	薩	琉	檜	碟	嚙
初出頁	113	113	113	113	113	113	114	114	115	120	121	121	122	124	131

使用漢字	堺	絆	雀	薯	椿	蕘	贅	磯	屏	也	錐	灸	站	喘	筑
初出頁	134	137	138	141	141	141	160	161	164	166	186	197	202	208	215

使用漢字	撒	頁	蔓	尖
初出頁	216	220	239	244

計139字

出典一覧表

申請図書			出典					備考
ページ	名称	種別	名称	ページ	著作者等	発行者	発行年次等	
巻頭1	さまざまな食材	写真						ピクスタ株式会社 98798986
巻頭1	お弁当を食べる高校生	写真						ピクスタ株式会社 6377939
巻頭1	正月の団らん	写真						ピクスタ株式会社 25773313
巻頭5	和田香さん 顔写真	写真						和田香氏より
巻頭5	飯田秀樹さん 顔写真	写真						飯田秀樹氏より
巻頭6	田村つぼみさん 顔写真	写真						田村つぼみ氏より
巻頭7	田村つぼみさん 顔写真	写真						田村つぼみ氏より
巻頭7	飯田秀樹さん 顔写真	写真						飯田秀樹氏より
巻頭7	和田香さん 顔写真	写真						和田香氏より
6	タイトル横 少女	写真						photolibrary 3044089
6	column 家族の食卓	写真						ピクスタ株式会社 16017211
7	資料2 お食い初め	写真						ピクスタ株式会社 9696671
8	タイトル横 弁当	写真						ACワークス株式会社 1539614
11	資料9 ラーメン	挿絵						ACワークス株式会社 2487566
11	資料9 みそ汁	挿絵						ACワークス株式会社 219538
11	資料9 ポテトチップス	挿絵						ACワークス株式会社 227474
12	側注2 和食	写真						photolibrary 5937371
16	タイトル横 かぶりつく男性	写真						ピクスタ株式会社 70657874
19	タイトル横 虫眼鏡と女性	写真						ピクスタ株式会社 39969878
36	タイトル横 冷蔵庫	写真						ピクスタ株式会社 66547499
38	column 焼き麩	写真						ACワークス株式会社 1912109
41	column 小豆	写真						ピクスタ株式会社 43922821
41	column 落花生	写真						ピクスタ株式会社 58715153
42	column ごまの花	写真						ピクスタ株式会社 67988155

申請図書			出典					備考
ページ	名称	種別	名称	ページ	著作者等	発行者	発行年次等	
42	column ごまの実	写真						ピクスタ株式会社 42644761
46	column 生のまいたけ	写真						ピクスタ株式会社 68595101
46	column ツキヨタケ	写真						ピクスタ株式会社 5802728
46	column クサウラベニタケ	写真						ピクスタ株式会社 17943278
49	TRY かわいい(皮を取った切り身)	写真						ピクスタ株式会社 34349956
49	TRY ぶり	写真						ピクスタ株式会社 65150763
54	TRY チーズ フレッシュタイプ	写真						ピクスタ株式会社 39841234
54	TRY チーズ 白カビタイプ	写真						ピクスタ株式会社 54336588
54	TRY チーズ 青カビタイプ	写真						ピクスタ株式会社 66855690
54	TRY チーズ セミハードタイプ	写真						ピクスタ株式会社 66224219
54	TRY チーズ ハードタイプ	写真						ピクスタ株式会社 49442280
58	側注 コーヒーの種子	写真						photolibrary 1033188
60	column クロモジ	写真						ピクスタ株式会社 15127328
69	column 乳児	写真						ACワークス株式会社 1726305
76	タイトル横 キャベツを持つ女性	写真						ピクスタ株式会社 70745603
80	タイトル横 魚と包丁	写真						ピクスタ株式会社 49690931
81	資料5 サルモネラ属菌	写真						東京都健康安全研究センター
81	資料5 腸管出血性大腸菌	写真						東京都健康安全研究センター
81	資料5 カンピロバクター	写真						東京都健康安全研究センター
81	資料5 黄色ブドウ球菌	写真						東京都健康安全研究センター
81	資料5 ボツリヌス菌	写真						東京都健康安全研究センター
81	資料5 ノロウイルス	写真						東京都健康安全研究センター
84	タイトル横 親子3人	写真						ピクスタ株式会社 33276625
85	column 培養肉	写真						photolibrary 5991124
88	TRY下 野菜ドリンク	写真						ACワークス株式会社 3169310
90	タイトル横 野菜を持つ子供	写真						ピクスタ株式会社 22590205

申請図書			出典					備考
ページ	名称	種別	名称	ページ	著作者等	発行者	発行年次等	
102	column シリコーン素材の型	写真						ピクスタ株式会社 15561538
104	タイトル横 寿司職人	写真						ピクスタ株式会社 7786233
107	column お茶の出し方	写真						ピクスタ株式会社 67672481
110	column イタリア料理	写真						ピクスタ株式会社 61557081
111	資料12 立食	写真						ピクスタ株式会社 17840710
115	column 飲茶	写真						ピクスタ株式会社 983080
115	column 春餅	写真						ピクスタ株式会社 541842
115	column 元宵	写真						ピクスタ株式会社 13520779
115	column 青团	写真						ピクスタ株式会社 63085249
115	column 中華ちまき	写真						ピクスタ株式会社 23110581
115	column 月餅	写真						ピクスタ株式会社 16445408
116	タイトル横 ショートケーキ	写真						ピクスタ株式会社 67727416
117	資料2 アフトヌーンティー	写真						ピクスタ株式会社 38617762
119	資料6 テーブルランナー	写真						ピクスタ株式会社 68301891
119	資料7 厚焼き卵	写真						ピクスタ株式会社 37727326
121	column 瀬戸焼	写真						ピクスタ株式会社 70122828
121	column 信楽焼	写真						ピクスタ株式会社 39011708
121	column 唐津焼	写真						ピクスタ株式会社 67465065
121	column 九谷焼	写真						ピクスタ株式会社 70570795
121	column 木曾塗	写真						ピクスタ株式会社 53703618
121	column 琉球硝子	写真						ピクスタ株式会社 65343243
121	column 津軽びいどろ	写真						photolibrary 5542202
123	資料11 キャンドル	写真						ピクスタ株式会社 63120915
123	資料11 ナプキンリング	写真						ピクスタ株式会社 31954675
130	タイトル横 少女	写真						ピクスタ株式会社 11948698
133	column トモシヨクProject	写真						株式会社ビストロパパ

申請図書			出典					備考
ページ	名称	種別	名称	ページ	著作者等	発行者	発行年次等	
133	column 津山高校学校家庭クラブ	写真						岡山県立津山高等学校
133	column デジタル紙芝居	写真						岡山県立津山高等学校
134	column 子ども食堂	写真						大阪府堺市宮園校区まちづくり協議会
134	column 北九州市立大学 学習支援	写真						北九州市立大学
134	column 北九州市立大学 マイ弁当デー	写真						北九州市立大学
134	column 美作大学 フードドライブ	写真						美作大学
134	column 美作大学 みんな食堂	写真						美作大学
134	column 美作大学 講話	写真						美作大学
135	column 工場見学	写真						キューピー株式会社
135	column 出前授業	写真						キューピー株式会社
136	タイトル横 雑煮	写真						ピクスタ株式会社 5702677
136	資料1 神社のしめなわ	写真						photolibrary 2005035
136	資料1 わらじ	写真						ACワークス株式会社 1381282
137	column 生魚	写真						ピクスタ株式会社 60320502
138	column上 県立農業高校	写真						高知県立高知農業高等学校
138	column下 山菜寿司	写真						高知県農業振興部
138	column下 土佐田舎寿司	写真						高知県農業振興部
138	資料5 かぶら寿司	写真						photolibrary 5785832
138	資料5 手こね寿司	写真						photolibrary 6097527
138	資料5 柿の葉寿司	写真						photolibrary 3500345
138	資料5 大村寿司	写真						photolibrary 5530412
139	TRY ふぐ料理	写真						photolibrary 1053962
139	TRY なかみ汁	写真						ピクスタ株式会社 3102767
139	TRY 冷や汁	写真						photolibrary 1977905
139	TRY 朴葉みそ	写真						photolibrary 1694664
139	TRY かつおのタタキ	写真						ACワークス株式会社 1430941

申請図書			出典					備考
ページ	名称	種別	名称	ページ	著作者等	発行者	発行年次等	
139	TRY いちご煮	写真						photolibrary 3126158
139	TRY こづゆ	写真						photolibrary 1997209
139	TRY 深川飯	写真						photolibrary 4084413
139	TRY 石狩鍋	写真						photolibrary 2053005
139	TRY ふな寿司	写真						photolibrary 1723665
141	column 梅	写真						ピクスタ株式会社 37983002
141	column 関西風桜もち	写真						ピクスタ株式会社 50444578
141	column うぐいすもち	写真						ピクスタ株式会社 62526612
141	column あじさい	写真						ピクスタ株式会社 31403446
141	column 柿	写真						ピクスタ株式会社 34306750
141	column 栗まんじゅう	写真						ピクスタ株式会社 12237201
142	タイトル横 木	写真						ピクスタ株式会社 60615179
145	ZoomUp ドギーバッグ	写真						ドギーバッグ普及委員会
145	column ホッキョクグマ	写真						ピクスタ株式会社 12497991
150	column イスラム教徒の食事	写真						ピクスタ株式会社 70907558
156	若竹汁3 木の芽	写真						photolibrary 3073060
157	たけのこごはん3 わけぎ	写真						photolibrary 1915680
167	食材メモ 日本かぼちゃ	写真						ピクスタ株式会社 17073638
167	食材メモ 西洋かぼちゃ	写真						ピクスタ株式会社 15446957
167	食材メモ そうめんかぼちゃ	写真						photolibrary 3955496
176	食材メモ ルッコラ	写真						ACワークス株式会社 1076292
182	やってみよう 豚カツ	写真						ピクスタ株式会社 17489168
190	食材メモ 米粉	写真						ACワークス株式会社 1114716
192	食材メモ アボカド	写真						ACワークス株式会社 1073435
199	食材メモ 干しむきえび	写真						ピクスタ株式会社 8297614
209	鶏蛋糕 3 8分立て	写真						ピクスタ株式会社 3904916

申請図書			出典					備考
ページ	名称	種別	名称	ページ	著作者等	発行者	発行年次等	
216	田作り1 ごまめ	写真						photolibrary 1720804
221	太巻きずし2 かんぴょう	写真						ACワークス株式会社 2028290
221	食材メモ 菜の花	写真						ACワークス株式会社 1542471
223	食材メモ たこ焼き	写真						ACワークス株式会社 651014
225	菓子メモ ムース	写真						ACワークス株式会社 832200
225	菓子メモ パパロア	写真						ACワークス株式会社 2957369
225	菓子メモ パンナコッタ	写真						ACワークス株式会社 1530197
225	菓子メモ ブラマンジェ	写真						ピクスタ 株式会社 22383139
225	菓子メモ クレームブリュレ	写真						ACワークス株式会社 1940271
235	カカオの実	写真						ACワークス株式会社 81302
238	災害時イメージ	写真						ピクスタ株式会社 58711212
242	D02 改善前	写真						全国高等学校家庭クラブ連盟
242	D02 改善後1	写真						全国高等学校家庭クラブ連盟
242	D02 改善後2	写真						全国高等学校家庭クラブ連盟
242	D03 レシピ集	写真						全国高等学校家庭クラブ連盟
243	D03 お弁当包み	写真						全国高等学校家庭クラブ連盟
243	お弁当作りのポイント お弁当箱	イラスト						ACワークス株式会社 124269
巻末8	清水達也先生 顔写真	写真						清水達也氏より
巻末8	牛の細胞組織	写真						東京女子医科大学
巻末8	月での生活	イラスト						SPACE FOODSPHERE

※上記以外は全て自社制作です。

(備考) 4(1) 写真等については、肖像権等の権利処理を必要に応じて行うこと。

(2) 著作物の掲載に当たっては、著作権法第33条に基づき、掲載する旨を著作者に通知するとともに、補償金を著作権者に払う必要があることに留意すること(別途契約を締結する場合を除く)。

備考4の内容について確認しました。



ウェブサイトのアドレスの掲載箇所一覧表

申請図書			学習上の参考に供する情報			備考
番号	ページ	種別	参照先	URL	概要	
1	巻頭6	次元コード	自社	自社ページURL	巻頭6 “食業”案内～職業診断チェック	別紙1 参照
	巻末9	次元コード	自社	自社ページURL	巻末9 手洗い(動画)	
	巻末9	次元コード	自社	自社ページURL	巻末9 計量の基礎(動画)	
	巻末9	次元コード	自社	自社ページURL	巻末9 【参考】三角巾・エプロン・つめ(動画)	
	巻末9	次元コード	自社	自社ページURL	巻末9 【参考】安全確認(動画)	
2	5	次元コード	自社	自社ページURL	p. 5 CHECK 食生活をふり返ろう	別紙2 参照
	9	次元コード	自社	自社ページURL	p. 9 さまざまな「こ食」の種類	
3	14	次元コード	自社	自社ページURL	p. 14 第1章 ふり返りテスト	別紙3 参照
	15	次元コード	自社	自社ページURL	p. 15 CHECK 食生活をふり返ろう	
	33	次元コード	自社	自社ページURL	p. 33 TRY リン酸塩を探してみよう！	
	35	次元コード	自社	自社ページURL	p. 35 TRY 機能性成分を探してみよう！	
	37	次元コード	自社	自社ページURL	p. 37 実験 グルテン量の違いによる膨化の様子を調べてみよう！	
	39	次元コード	自社	自社ページURL	p. 39 グルテンの形成(動画)	
	41	次元コード	自社	自社ページURL	p. 40 実験 砂糖の温度変化を見よう！	
	45	次元コード	自社	自社ページURL	p. 45 実験 果実の変色を防ぐには？	
	47	次元コード	自社	自社ページURL	p. 47 実験 こんぶとかつお節の単独だしと混合だしを比べよう！	
	49	次元コード	自社	自社ページURL	p. 48 TRY クイズ 魚卵の親は？	
	49	次元コード	自社	自社ページURL	p. 49 TRY 白身魚と赤身魚の血合いを比べよう	
	53	次元コード	自社	自社ページURL	p. 52 実験 調味料が卵の凝固性に及ぼす影響を見てみよう！	
	55	次元コード	自社	自社ページURL	p. 55 実験 油脂の乳化タイプ	
	57	次元コード	自社	自社ページURL	p. 57 TRY 紅茶の産地を見てみよう！	
	63	次元コード	自社	自社ページURL	p. 62 TRY 架空清涼飲料のキャッチコピーを見てみよう	
65	次元コード	自社	自社ページURL	p. 65 TRY 年齢と推定エネルギー必要量の関係について考えよう！		
4	69	次元コード	農林水産省	https://www.maff.go.jp/j/syokui/ku/zi/ssen_navi/balance/cha	p. 69 食事バランスガイドSV 早見表(農林水産省Webサ	別紙4 参照
	74	次元コード	自社	自社ページURL	p. 74 第2章 ふり返りテスト	
	75	次元コード	自社	自社ページURL	p. 75 CHECK 食生活をふり返ろう	
	77	次元コード	自社	自社ページURL	p. 76 TRY 食材を比べてみよう	
	83	次元コード	自社	自社ページURL	p. 83 食中毒の予防(動画)	
	87	次元コード	自社	自社ページURL	p. 86 TRY コンビニ弁当に使われる添加物は？	
	88	次元コード	消費者庁	https://www.food-safety.caa.go.jp/	p. 88 食品安全総合情報サイト(消費者庁Webサイト)	
	88	次元コード	自社	自社ページURL	p. 88 TRY 健康食品の情報を調べてみよう！	
5	88	次元コード	自社	自社ページURL	p. 88 第3章 ふり返りテスト	別紙5 参照
	89	次元コード	自社	自社ページURL	p. 89 CHECK 食生活をふり返ろう	
6	102	次元コード	自社	自社ページURL	p. 102 第4章 ふり返りテスト	別紙6 参照
	103	次元コード	自社	自社ページURL	p. 103 CHECK 食生活をふり返ろう	
	107	次元コード	自社	自社ページURL	p. 106 日本料理のマナーチェック	
	109	次元コード	自社	自社ページURL	p. 109 西洋料理のマナーチェック	
	115	次元コード	自社	自社ページURL	p. 114 中国料理のマナーチェック	

申請図書			学習上の参考に供する情報			備考
番号	ページ	種別	参照先	URL	概要	
7	117	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 117 テーブルコーディ ネット 記録シート	別紙7 参照
	124	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 124 第5章 ふり返りテスト	
	129	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 129 CHECK 食生活をふり返ろう	
	135	二次元コード	農林水産省	https://www.maff.go.jp/j/syokui ku/network/case/index.html	p135 食育の活動紹介(農林水産省Webサイト「みんなの食育」)	
	135	二次元コード	自社	自社ページURL	p135 TRY SDGsにかかわる取り組みを探そう!	
	137	二次元コード	農林水産省	https://www.maff.go.jp/j/kei kaku/syokubunka/wasyoku_unesco5/unesco5.html	p. 137 和食(農林水産省Webサイト)	
	139	二次元コード	自社	自社ページURL	p139 TRY 郷土料理について考えよう	
8	139	二次元コード	農林水産省	https://www.maff.go.jp/j/kei kaku/syokubunka/k_ryouri/	p. 139 郷土料理(農林水産省Webサイト「うちの郷土料	別紙8 参照
	143	二次元コード	環境省	https://www.env.go.jp/water/vi rtual_water/kyouzai.html	p. 143 col um バーチャルウォーター(環境省Webサイト「仮想水計算機」)	
	145	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 145 TRY 食と環境を考えよう	
	146	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 146 食育とSDGs ワークシート	
	146	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 146 第6章 ふり返りテスト	
	149	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 149 一汁三菜の配膳(動画)	
	151	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 151 TRY 献立を立ててみよう!	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 調理の基本 クイズ	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 斜め切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 輪切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 半月切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 いちょう切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 拍子木切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 さいの目切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 短冊切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 色紙切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込① せん切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込① たまねぎのみじん切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込① 乱切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② くし形切り(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② ささがき(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② そぎ切り(肉)(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 各部の名称・持ち方・使い方・置き方・渡し方	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 使い方①あご(じゃがいもの芽とり)(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 使い方②みね(ねぎ香り出し)(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	p. 152 使い方③切っ先(筋を切る)(動画)	
	折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り~手綱こんにやく~(動画)	
折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り~菊花かぶ~(動画)		
折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り~かまぼこ 松葉~(動画)		
折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り~かまぼこ 一つ松~(動画)		
折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り~きゅうりの竹(切り違い)1~(動		
折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り~きゅうりの竹(切り違い)2~(動		
折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り~亀甲しいたけ1~(動画)		
折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り~亀甲しいたけ2~(動画)		
折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り~ねじり梅(梅にんじん)~(動画)		
折込2	二次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り~矢羽根絹さや~(動画)		

申請図書			学習上の参考にする情報			備考
番号	ページ	種別	参照先	URL	概要	
9	折込2	次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り～松葉ゆず～(動画)	別紙9 参照
	折込2	次元コード	自社	自社ページURL	折込② 飾り切り～鶴里芋～(動画)	
	153	次元コード	自社	自社ページURL	折込③ 一尾の魚の下処理(あじの三枚おろし)(動画)	
	153	次元コード	自社	自社ページURL	折込③ いわしの手開き(動画)	
	153	次元コード	自社	自社ページURL	p. 153 ご飯を炊く(動画)	
	153	次元コード	自社	自社ページURL	p. 154 和風だしの取り方(動画)	
	157	次元コード	自社	自社ページURL	p. 156 若竹汁(デジタルレシピ)	
	157	次元コード	自社	自社ページURL	p. 157 たけのごはん(デジタルレシピ)	
	157	次元コード	自社	自社ページURL	p. 157 切り身魚のホイル焼き(デジタルレシピ)	
	159	次元コード	自社	自社ページURL	p. 158 豆ごはん(デジタルレシピ)	
	159	次元コード	自社	自社ページURL	p. 159 天ぷら(デジタルレシピ)	
	159	次元コード	自社	自社ページURL	p. 159 かきたま汁(デジタルレシピ)	
	161	次元コード	自社	自社ページURL	p. 160 菜飯(デジタルレシピ)	
	161	次元コード	自社	自社ページURL	p. 161 つみれ汁(デジタルレシピ)	
	161	次元コード	自社	自社ページURL	p. 161 肉じゃが(デジタルレシピ)	
	163	次元コード	自社	自社ページURL	p. 162 豚肉と野菜のしょうが焼き風(デジタルレシピ)	
	163	次元コード	自社	自社ページURL	p. 163 卵焼き(デジタルレシピ)	
	163	次元コード	自社	自社ページURL	p. 163 かぼちゃのレーズンチーズサラダ(デジタルレシピ)	
	163	次元コード	自社	自社ページURL	p. 163 きゅうりの和え物(デジタルレシピ)	
	165	次元コード	自社	自社ページURL	p. 164 手打ちうどん(デジタルレシピ)	
165	次元コード	自社	自社ページURL	p. 165 あじの塩焼き(デジタルレシピ)		
167	次元コード	自社	自社ページURL	p. 166 茶碗蒸し(デジタルレシピ)		
167	次元コード	自社	自社ページURL	p. 167 かぼちゃのそぼろあんかけ(デジタルレシピ)		
169	次元コード	自社	自社ページURL	p. 168 白和え(デジタルレシピ)		
169	次元コード	自社	自社ページURL	p. 169 けんちん汁(デジタルレシピ)		
171	次元コード	自社	自社ページURL	p. 170 みたらし団子(デジタルレシピ)		
171	次元コード	自社	自社ページURL	p. 171 水ようかん(デジタルレシピ)		
10	173	次元コード	自社	自社ページURL	p. 172 ミネストローネ(デジタルレシピ)	別紙10参照
	173	次元コード	自社	自社ページURL	p. 173 魚のグラタン(デジタルレシピ)	
	173	次元コード	自社	自社ページURL	p. 173 リヨネーズポテト(デジタルレシピ)	
	175	次元コード	自社	自社ページURL	p. 174 トマトカップサラダ(デジタルレシピ)	
	175	次元コード	自社	自社ページURL	p. 175 オムライス(デジタルレシピ)	
	175	次元コード	自社	自社ページURL	p. 175 パイナップルゼリー(デジタルレシピ)	
	177	次元コード	自社	自社ページURL	p. 176 ルッコラのサラダ(デジタルレシピ)	
	177	次元コード	自社	自社ページURL	p. 177 トマトソースパスタ(デジタルレシピ)	
	177	次元コード	自社	自社ページURL	p. 177 ティラミス(デジタルレシピ)	
	179	次元コード	自社	自社ページURL	p. 178 パエリア(デジタルレシピ)	
	179	次元コード	自社	自社ページURL	p. 179 ほうれんそうのキッシュ(デジタルレシピ)	
	181	次元コード	自社	自社ページURL	p. 180 ピザパイ(デジタルレシピ)	
	181	次元コード	自社	自社ページURL	p. 181 バターロール(デジタルレシピ)	
	183	次元コード	自社	自社ページURL	p. 182 かぼちゃのコロッケ(デジタルレシピ)	
	183	次元コード	自社	自社ページURL	p. 183 チキンのシュニツェル(デジタルレシピ)	
	185	次元コード	自社	自社ページURL	p. 184 ビーフシチュー(デジタルレシピ)	
	185	次元コード	自社	自社ページURL	p. 185 サウザンアイランドサラダ(デジタルレシピ)	
	187	次元コード	自社	自社ページURL	p. 186 ビシソワーズ(デジタルレシピ)	
	187	次元コード	自社	自社ページURL	p. 187 クラムチャウダー(デジタルレシピ)	

申請図書			学習上の参考にする情報			備考
番号	ページ	種別	参照先	URL	概要	
11	189	次元コード	自社	自社ページURL	p. 188 シュークリーム(デジタルレシピ)	別紙11参照
	189	次元コード	自社	自社ページURL	p. 189 カスタードプリン(デジタルレシピ)	
	189	次元コード	自社	自社ページURL	p. 189 ベイクドチーズケーキ(デジタルレシピ)	
	191	次元コード	自社	自社ページURL	p. 190 米粉蒸しパン(デジタルレシピ)	
	191	次元コード	自社	自社ページURL	p. 191 米粉ふんわりパンケーキ(デジタルレシピ)	
	193	次元コード	自社	自社ページURL	p. 192 グリーンサラダ(デジタルレシピ)	
	193	次元コード	自社	自社ページURL	p. 193 スパイシーハンバーガー(デジタルレシピ)	
	193	次元コード	自社	自社ページURL	p. 193 スムージー(デジタルレシピ)	
	195	次元コード	自社	自社ページURL	p. 194 豆腐蛤蜊羹(豆腐とあさりのスープ)(デジタル)	
	195	次元コード	自社	自社ページURL	p. 195 包子(肉まん、あんまん)(デジタルレシピ)	
	195	次元コード	自社	自社ページURL	p. 195 蒸し鶏とくらげの前菜(デジタルレシピ)	
	197	次元コード	自社	自社ページURL	p. 196 燴黄瓜皮(きゅうりのしょうゆづけ)(デジタル)	
	197	次元コード	自社	自社ページURL	p. 197 炸醬麵(肉みそめん)(デジタルレシピ)	
	197	次元コード	自社	自社ページURL	p. 197 西米椰汁(タピオカ入りココナッツミルク)(デジタルレシピ)	
	199	次元コード	自社	自社ページURL	p. 198 酸辣湯(デジタルレシピ)	
	199	次元コード	自社	自社ページURL	p. 199 八宝肉飯(中国風ちまき)(デジタルレシピ)	
	199	次元コード	自社	自社ページURL	p. 199 涼拌茄子(冷やしなす)(デジタルレシピ)	
	201	次元コード	自社	自社ページURL	p. 200 水餃子(デジタルレシピ)	
	201	次元コード	自社	自社ページURL	p. 201 乾焼明蝦(えびチリソース)(デジタルレシピ)	
	203	次元コード	自社	自社ページURL	p. 202 芙蓉蟹(かにたま)(デジタルレシピ)	
203	次元コード	自社	自社ページURL	p. 203 燻魚(さばの燻製風揚げ物)(デジタルレシピ)		
205	次元コード	自社	自社ページURL	p. 204 回鍋肉(豚肉とキャベツの炒め物)(デジタルレ		
205	次元コード	自社	自社ページURL	p. 205 麻婆豆腐(デジタルレシピ)		
207	次元コード	自社	自社ページURL	p. 206 古老肉(酢豚)(デジタルレシピ)		
207	次元コード	自社	自社ページURL	p. 207 拔絲紅薯(さつまいものあめからめ)(デジタル		
209	次元コード	自社	自社ページURL	p. 208 杏仁酥(中国風アーモンドクッキー)(デジタル		
209	次元コード	自社	自社ページURL	p. 209 鶏蛋糕(蒸しカステラ)(デジタルレシピ)		
211	次元コード	自社	自社ページURL	p. 210 手巻き生春巻き(デジタルレシピ)	別紙12参照	
211	次元コード	自社	自社ページURL	p. 211 ねぎと桜えびのチヂミ(デジタルレシピ)		
211	次元コード	自社	自社ページURL	p. 211 タイ風焼きビーフン(デジタルレシピ)		
213	次元コード	自社	自社ページURL	p. 212 グリーンカレー(デジタルレシピ)		
213	次元コード	自社	自社ページURL	p. 213 バターチキンカレー(デジタルレシピ)	別紙13参照	
215	次元コード	自社	自社ページURL	p. 214 正月料理		
217	次元コード	自社	自社ページURL	p. 216 黒豆(デジタルレシピ)		
217	次元コード	自社	自社ページURL	p. 216 数の子(デジタルレシピ)		
217	次元コード	自社	自社ページURL	p. 216 たたきごぼう(デジタルレシピ)		
217	次元コード	自社	自社ページURL	p. 216 田作り(デジタルレシピ)		
217	次元コード	自社	自社ページURL	p. 217 伊達巻き(デジタルレシピ)		
217	次元コード	自社	自社ページURL	p. 217 栗きんとん(デジタルレシピ)		
217	次元コード	自社	自社ページURL	p. 217 なます(デジタルレシピ)		
219	次元コード	自社	自社ページURL	p. 218 えび旨煮(デジタルレシピ)		
219	次元コード	自社	自社ページURL	p. 218 八幡巻き(デジタルレシピ)		
219	次元コード	自社	自社ページURL	p. 219 いり鶏(デジタルレシピ)		
221	次元コード	自社	自社ページURL	p. 220 はまぐりの潮汁(デジタルレシピ)		
221	次元コード	自社	自社ページURL	p. 221 太巻きずし(デジタルレシピ)		

申請図書			学習上の参考にする情報			備考
番号	ページ	種別	参照先	URL	概要	
	221	次元コード	自社	自社ページURL	p. 221 菜の花のからし和え(デジタルレシピ)	
	221	次元コード	自社	自社ページURL	p. 221 桜もち(デジタルレシピ)	
	223	次元コード	自社	自社ページURL	p. 223 ピンチョス(デジタルレシピ)	
	223	次元コード	自社	自社ページURL	p. 223 魚のチーズパン粉揚げ(デジタルレシピ)	
	225	次元コード	自社	自社ページURL	p. 224 ラタトゥイユ(デジタルレシピ)	
	225	次元コード	自社	自社ページURL	p. 224 生ハムとオレンジのサラダ(デジタルレシピ)	
	225	次元コード	自社	自社ページURL	p. 225 パンナコッタ(デジタルレシピ)	
	227	次元コード	自社	自社ページURL	p. 226 鯛の更紗蒸し(デジタルレシピ)	
	227	次元コード	自社	自社ページURL	p. 227 菊花豆腐の吸い物(デジタルレシピ)	
	227	次元コード	自社	自社ページURL	p. 227 栗ごはん(デジタルレシピ)	
	227	次元コード	自社	自社ページURL	p. 227 みぞれ和え(デジタルレシピ)	
	229	次元コード	自社	自社ページURL	p. 228 カナッペ(デジタルレシピ)	
	229	次元コード	自社	自社ページURL	p. 228 アイスレモンティー(デジタルレシピ)	
	229	次元コード	自社	自社ページURL	p. 229 鶏肉あぶり焼き英国風(デジタルレシピ)	
	229	次元コード	自社	自社ページURL	p. 229 ブッシュ・ド・ノエル(デジタルレシピ)	
	231	次元コード	自社	自社ページURL	p. 230 きゅうりといかの黄身酢和え(デジタルレシピ)	
	231	次元コード	自社	自社ページURL	p. 231 吉野鶏の吸い物(デジタルレシピ)	
	231	次元コード	自社	自社ページURL	p. 231 まぐろといかの刺身(デジタルレシピ)	
	231	次元コード	自社	自社ページURL	p. 231 炊き合わせ(デジタルレシピ)	
	233	次元コード	自社	自社ページURL	p. 232 コンソメジュリエヌ(デジタルレシピ)	
	233	次元コード	自社	自社ページURL	p. 233 シャリアピンステーキ(デジタルレシピ)	
	233	次元コード	自社	自社ページURL	p. 233 さけのマリネ(デジタルレシピ)	
	233	次元コード	自社	自社ページURL	p. 233 グリーンサラダ(デジタルレシピ)	
	235	次元コード	自社	自社ページURL	p. 235 TRY 環境に配慮して食品を選ぼう!	
	237	次元コード	自社	自社ページURL	p. 237 TRY 環境に配慮した献立を考えよう!	
	239	次元コード	政府広報オンラ	https://www.gov-online.go.jp/useful/202407/video-286084.html	p. 238 ローリングストック(政府広報オンライン「災害に備えた家庭備蓄のポイント」)	

高等学校家庭科 QR コンテンツ

フードデザイン

▶デジタルコンテンツの使い方

▶利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

巻頭・巻末特集

● 巻頭特集 “食業” 図鑑

巻頭 6

**“食業” 案内 職業診断チェック** (ワーク)

● 巻末特集 調理便利帳

巻末 9

**手洗い** (動画)

巻末 9

**計量の基礎** (動画)

巻末 9

**【参考】 三角巾・エプロン・つめ** (動画)

巻末 9

**【参考】 安全確認** (動画)

高等学校家庭科 QR コンテンツ

フードデザイン

▶デジタルコンテンツの使い方

▶利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

第1章 健康と食生活

p.005  CHECK 食生活をふり返ろう (ワーク)p.009  さまざまな「こ食」(PDF)p.014  第1章 ふり返りテスト (ワーク)

フードデザイン

▶デジタルコンテンツの使い方

▶利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

第2章 栄養素と食品

p.015  CHECK 食生活をふり返ろう (ワーク)p.033  TRY リン酸塩を探してみよう！p.035  TRY 機能性成分を探してみよう！p.037  実験 グルテン量の違いによる膨化の様子を調べてみよう！p.038  グルテンの形成 (動画)p.040  実験 砂糖の温度変化を見よう！p.045  実験 果実の変色を防ぐには？p.047  実験 こんぶとかつお節の単独だしと混合だしを比べよう！p.048  TRY クイズ 魚卵の親は？p.049  TRY 白身魚と赤身魚の血合いを比べよう

高等学校家庭科 QR コンテンツ

フードデザイン

▶ デジタルコンテンツの使い方

▶ 利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

第3章 食品の選択と取り扱い

- | | | |
|-------|---|----------------------------|
| p.075 |  | CHECK 食生活をふり返ろう (ワーク) |
| p.076 |  | TRY 食材を比べてみよう |
| p.083 |  | 食中毒の予防 (動画) |
| p.086 |  | TRY コンビニ弁当に使われる添加物は？ |
| p.088 |  | 食品安全総合情報サイト (消費者庁 Web サイト) |
| p.088 |  | TRY 健康食品の情報を調べてみよう！ |
| p.088 |  | 第3章 振り返りテスト (ワーク) |

高等学校家庭科 QR コンテンツ

フードデザイン

▶デジタルコンテンツの使い方

▶利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

第4章 調理してみよう

p.089

**CHECK** 食生活をふり返ろう (ワーク)

p.102

**第4章** ふり返りテスト (ワーク)

高等学校家庭科 QR コンテンツ

フードデザイン

▶デジタルコンテンツの使い方

▶利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

第5章 各国料理とコーディネート

p.103  CHECK 食生活をふり返ろう (ワーク)p.106  日本料理のマナーチェックp.109  西洋料理のマナーチェックp.114  中国料理のマナーチェックp.117  テーブルコーディネート記録シートp.124  第5章 振り返りテスト (ワーク)

フードデザイン

▶ デジタルコンテンツの使い方

▶ 利用規約・著作権

巻頭・巻末

第 1 章

第 2 章

第 3 章

第 4 章

第 5 章

第 6 章

実践編

第 6 章 食育と食育推進活動

- | | | |
|-------|---|--|
| p.129 |  | CHECK 食生活をふり返ろう (ワーク) |
| p.135 |  | 食育の活動紹介 (農林水産省 Web サイト「みんなの食育」) |
| p.135 |  | TRY SDGs にかかわる取り組みを探そう! |
| p.137 |  | 和食 (農林水産省 Web サイト) |
| p.139 |  | TRY 郷土料理について考えよう |
| p.139 |  | 郷土料理 (農林水産省 Web サイト「うちの郷土料理」) |
| p.143 |  | column バーチャルウォーター (環境省 Web サイト「仮想水計算機」) |
| p.145 |  | TRY 食と環境を考えよう |
| p.146 |  | 食育と SDGs ワークシート |
| p.146 |  | 第 6 章 ふり返りテスト (ワーク) |

高等学校家庭科 QR コンテンツ

フードデザイン

▶デジタルコンテンツの使い方

▶利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

実践編 献立と調理

● 献立を立ててみよう

p.149



一汁三菜の配膳 (動画)

p.151



TRY 献立を立ててみよう！

● 調理の基本 ①いろいろな野菜の切り方

p.152



調理の基本 クイズ (ワーク)

p.152



斜め切り (動画)

p.152



輪切り (動画)

p.152



半月切り (動画)

p.152



いちょう切り (動画)

p.152



拍子木切り (動画)

p.152



さいの目切り (動画)

高等学校家庭科 QR コンテンツ

フードデザイン

▶デジタルコンテンツの使い方

▶利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

実践編 献立と調理

● 実習 和風料理

春の和風献立

p.156  若竹汁 (デジタルレシピ)p.157  たけのこごはん (デジタルレシピ)p.157  切り身魚のホイル焼き (デジタルレシピ)

天ぷらと豆ごはんの献立

p.158  豆ごはん (デジタルレシピ)p.159  天ぷら (デジタルレシピ)p.159  かきたま汁 (デジタルレシピ)

肉じゃがと菜飯の献立

p.160  菜飯 (デジタルレシピ)p.161  つみれ汁 (デジタルレシピ)

高等学校家庭科 QR コンテンツ

フードデザイン

▶ デジタルコンテンツの使い方

▶ 利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

実践編 献立と調理

● 実習 洋風料理

アツアツグラタン献立

p.172  ミネストローネ (デジタルレシピ)p.173  魚のグラタン (デジタルレシピ)p.173  リヨネーズポテト (デジタルレシピ)

オムライスの洋風献立

p.174  トマトカップサラダ (デジタルレシピ)p.175  オムライス (デジタルレシピ)p.175  パイナップルゼリー (デジタルレシピ)

イタリアンパスタ献立

p.176  ルッコラのサラダ (デジタルレシピ)p.177  トマトソースパスタ (デジタルレシピ)

高等学校家庭科 QR コンテンツ

フードデザイン

▶デジタルコンテンツの使い方

▶利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

実践編 献立と調理

● 実習 中国料理

肉まん、あんまんの献立

p.194  豆腐蛤蜊羹（豆腐とあさりのスープ）（デジタルレシピ）p.195  包子（肉まん、あんまん）（デジタルレシピ）p.195  蒸し鶏とくらげの前菜（デジタルレシピ）

肉みそめんの献立

p.196  燴黄瓜皮（きゅうりのしょうゆづけ）（デジタルレシピ）p.197  炸醬麵（肉みそめん）（デジタルレシピ）p.197  西米椰汁（タピオカ入りココナッツミルク）（デジタルレシピ）

中国風ちまきの献立

p.198  酸辣湯（デジタルレシピ）p.199  八宝肉飯（中国風ちまき）（デジタルレシピ）

高等学校家庭科 QR コンテンツ

フードデザイン

▶デジタルコンテンツの使い方

▶利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

実践編 献立と調理

● 実習 多国籍料理

p.210  手巻き生春巻き (デジタルレシピ)p.211  ねぎと桜えびのチヂミ (デジタルレシピ)p.211  タイ風焼きビーフン (デジタルレシピ)p.212  グリーンカレー (デジタルレシピ)p.213  バターチキンカレー (デジタルレシピ)

高等学校家庭科 QR コンテンツ

フードデザイン

▶デジタルコンテンツの使い方

▶利用規約・著作権

巻頭・巻末

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

実践編

実践編 献立と調理

● 実習 行事食・その他

正月料理

p.216		黒豆 (デジタルレシピ)
p.216		数の子 (デジタルレシピ)
p.216		たたきごぼう (デジタルレシピ)
p.216		田作り (デジタルレシピ)
p.217		伊達巻き (デジタルレシピ)
p.217		栗きんとん (デジタルレシピ)
p.217		なます (デジタルレシピ)
p.218		えび旨煮 (デジタルレシピ)
p.218		八幡巻き (デジタルレシピ)

巻頭6 "食業" 案内～職業診断チェック



巻末9 手洗い（動画）



巻末9 計量の基礎（動画）



巻末9【参考】三角巾・エプロン・つめ（動画）



巻末9【参考】安全確認（動画）



p.5 CHECK 食生活をふり返ろう

高等学校課程 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実技編

戻る

p.005 CHECK 食生活をふり返ろう

●粉食をいつも食べる

はい

ときどき

いいえ

●ひとりで食事をすることが多い

p.9 さまざまな「こ食」

いろいろな「こ食」を見てみよう！

孤食 1人で食事をすること

固食 自分の好きなものばかりを食べること

濃食 味の濃いものを好んで食べること

個食 家族で同じ料理を食べず、それぞれが好きなものを食べること

子食 子どもだけで食べること

粉食 パンやパスタなど粉を使った主食を好んで食べること

小食 食べる量が少ないこと

p.14 第1章 振り返りテスト

高等学校課程 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実技編

戻る

p.014 第1章 振り返りテスト

●「食文化の伝承となる食」の役割に当てはまるものはどれ？

生命の維持や健康の増進を図る

自分の暮らす地域などの食文化を後世に伝える

エネルギーや栄養素の補給

●中食の意味はどれ？

p.15 CHECK 食生活をふり返ろう

高等学校家庭科 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実践編

戻る

p.015 CHECK 食生活をふり返ろう

●五大栄養素のおも働きを覚えている

はい

少し覚えている

覚えていない

●日本人が摂りすぎている栄養素がわかる

p.33 TRY リン酸塩を探してみよう！

年 組 番 名前

教科書 p.33

TRY リン酸塩を探してみよう！

身近な加工食品の表示を探して、どのような食品にリン酸塩が含まれているか書いてみよう。

① 見つけたリン酸塩を含む食品の表示を、右枠に貼るか書き写してみよう。

② 食品添加物として、リン酸塩を利用する目的を考えてみよう。

p.35 TRY 機能性成分を探してみよう！

年 組 番 名前

教科書 p.35

TRY 機能性成分を探してみよう！

食品の表示や広告などを見て、教科書資料 27 のほかにどのような機能性成分があるか調べてみよう。また、どんな食品に含まれ、どのような健康効果が期待されているのか調べてみよう。

① 資料 27 のほかに、知っている機能性成分の名前をあげてみよう。

② ①であげた機能性成分からひとつを選び、含まれる食品と期待される健康効果を調べてみよう。

選んだ機能性成分

成分を

p.37 実験 グルテン量の違いによる膨化の様子を調べてみよう！


年 組 番 名前

教科書 p.37

実験 グルテン量の違いによる膨化の様子を調べてみよう！

実験のねらい	室温 ℃	材料・用具
班のメンバー		卵 … 3個 / 砂糖 … 105g 水 … 10mL × 3 A：強力粉（グルテン多） … 35g B：強力粉（グルテン多） … 35g C：薄力粉 20g + コーンスターチ 15g … … … … … 35g プリン型の型（丸きめ）、オーブン、ハンドミキサー、紙（プリン型の底と周りに敷く用）
方法・手順		

① 卵3個（150g）に砂糖105gを加え、よくかき混ぜながら湯煎にかけて、30℃にする。ハンドミキサーで、つのが立つまで泡立てる。



p.39 グルテンの形成（動画）



p.40 実験 砂糖の温度変化を見よう！

年 組 番 名前

教科書 p.40

実験 砂糖の温度変化を見よう！

実験のねらい	室温 ℃	材料・用具
班のメンバー		砂糖 … 適量 水 … 適量 フライパンなど（色の変化が見えやすいもの） コンロ
方法・手順		

p.45 実験 果実の変色を防ぐには？

年 組 番 名前

教科書 p.45

実験 果実の変色を防ぐには？

実験のねらい	室温 ℃	材料・用具
班のメンバー		バナナ … 20g りんご … 20g レモン汁2割 … 5g × 2 1%炭酸水 … 50mL 皿
方法・手順		

① レモンを絞る。
② バナナとりんごの皮をむき、5mmくらいの厚さに切る。バナナとりんご、それぞれ6片用意し、切った直後の色を観察する（写真撮影してもよい）。

p.47 実験 こんぶとかつお節の単独だしと混合だしを比べよう！

年 組 番 名前

教科書 p.47

実験 こんぶとかつお節の単独だしと混合だしを比べよう！

実験のねらい	室温 ℃	材料・用具
班のメンバー		こんぶ … 3g かつお節 … 8g 水 … 適量 塩 … 3g 鍋 計量カップ コップ
方法・手順		

① **こんぶだし**：鍋にこんぶ3gと水400mLを入れ加熱し、沸騰直前にこんぶを取り出す。加熱後の量を300mLに調整する*。

p.48 TRY クイズ 魚卵の親は？

年 組 番 名前

教科書 p.48

TRY クイズ 魚卵の親は？

① A～Fそれぞれの魚卵の親はなんだろう？ 親の魚の名前をあげてみよう。

A たらこ	()
B 数の子	()
C いくら、すじこ	()
D からすみ	()

p.49 TRY 白身魚と赤身魚の血合いを比べよう

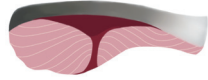
教科書 p.49

年 組 番 名前 _____

TRY 白身魚と赤身魚の血合いを比べよう

魚肉は、可食部の大部分をしめる普通肉と赤褐色の血合いにわけることができる。

① 下の切り身の魚のイラストの、どの部分が血合いにあたるか、囲んでみよう。



② 血合いの多い魚には、どのような種類があるかあげてみよう。

--


p.52 実験 調味料が卵の凝固性に及ぼす影響を見てみよう！

教科書 p.52

年 組 番 名前 _____

実験 調味料が卵の凝固性に及ぼす影響を見てみよう！

実験のねらい	室温	材料・用具
	℃	
	班のメンバー	卵 …… 2個 牛乳 …… 240mL 砂糖 …… 15g 糖 …… 1粒 酢 …… 1mL バター …… 少量 プリン型 …… 4個 煎し器
方法・手順		
<p>① プリン型にバターを塗る。</p> <p>② ボウルに卵を割り、牛乳を入れてよく混ぜる。</p>		



p.55 実験 油脂の乳化タイプ

教科書 p.55

年 組 番 名前 _____

実験 油脂の乳化タイプ

実験のねらい	室温	材料・用具
	℃	
	班のメンバー	油脂食品 (マヨネーズ、ホイップクリーム、バター、マーガリン) …… 各2g 水 コップ4個 スプーン4本
方法・手順		
<p>① コップに100mLの水を入れる。</p> <p>② 油脂食品2gを入れてスプーンで軽くかき混ぜる。</p> <p>③ 乳化タイプ(エマルション型)はA、Bどちらか判定</p>		

p.57 TRY 紅茶の産地を見てみよう！

教科書 p.57

年 組 番 名前 _____

TRY 紅茶の産地を見てみよう！

普段口にしてる紅茶がどこから来ているか調べてみよう。

(例：家にある紅茶の表示を見て書き出す、ホームページでさまざまな紅茶を調べ、商品名と産地をまとめてみる など)

① 紅茶の産地について調べて、まとめてみよう。

商品名	産地

p.62 TRY 架空清涼飲料のキャッチコピーを見てみよう

教科書 p.62

年 組 番 名前 _____

TRY 架空清涼飲料のキャッチコピーを見てみよう

① 下のキャッチコピーからどんなイメージをもったか、チェックしてみよう！

燃焼系飲料 SLIMMING

「カルシウム」「食物繊維」は補給。「カロリー」「脂肪」はさようなら。スリミングはアンバランスな現代人の食生活を考えたカプサイシン入り飲料です。カプサイシンはトウガラシに含まれる辛み成分。体脂肪の燃焼を促進する作用があるといわれます。ちよっぴり辛いスリミングをダイエットのおともに。

カロリーオフ

栄養成分(100mlあたり) エネルギー19kcal タンパク質0g 脂質0g 糖質4.7g ナトリウム12mg カルシウム7mg 食物繊維0.3g 内容量500ml

(商標に「子」(フードファディズム)メディアに書かれている「後生」より作成)

p.65 TRY 年齢と推定エネルギー必要量の関係について考えよう！


教科書 p.65

年 組 番 名前 _____

TRY 年齢と推定エネルギー必要量の関係について考えよう！

「日本人の食事摂取基準(2025年版)」に参考値として示されている。

① 私たちが1日に必要なエネルギー=推定エネルギー必要量(kcal/日)を表した下のグラフについて、グラフの続きを記入してみよう。



p.69 食事バランスガイドSV 早見表 (農林水産省 Web サイト)



p.74 第2章 ふり返りテスト

高等学校教科書 QRコンテンツ

フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 第7章

p.074 第2章 ふり返りテスト

① 人間のからだの約半分を占める成分は何？

水分

たんぱく質

脂質

② 食物は (A) され、吸収されてはじめて栄養源となる。(A) に当てはまる単語は？

p.75 CHECK 食生活をふり返ろう

高等学校家庭科 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実技編

戻る

p.075 CHECK 食生活をふり返ろう

●生鮮食品は見た目だけで選ぶ

はい

ときどき

いいえ

●買い物をするとき、商品の表示を読む

p.76 TRY 食材を比べてみよう

年 組 番 名前

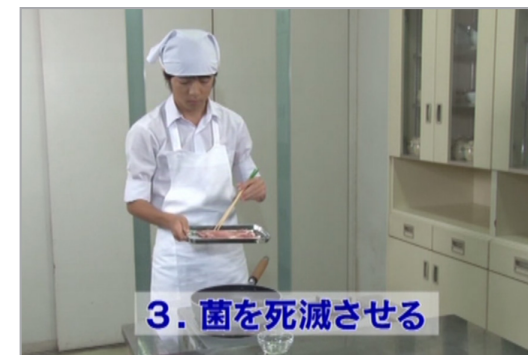
教科書 p.76

TRY 食材を比べてみよう

新鮮な食材と古い食材を見比べてみよう。どこが違うか、また、選ぶ際に何に注目すればよいか、ポイントを挙げてみよう。

①新鮮な食材と古い食材の違いを書いてみよう。

p.83 食中毒の予防（動画）



p.86 TRY コンビニ弁当に使われる添加物は？

年 組 番 名前

教科書 p.86

TRY コンビニ弁当に使われる添加物は？

コンビニの弁当には、日持ちさせたり、嗜好性を高めるために添加物が使われることが多い。表示を見てどのような添加物が使われているか書いてみよう。

p.88 食品安全総合情報サイト（消費者庁 Web サイト）

消費者庁 食品安全総合情報サイト 文字サイズ 拡大 縮小

食品安全の確保に向けた取り組み

新着情報	食品の回収情報
食品安全に関する取組み (食中毒予防等)	分野別の取組 (食中毒予防等)
イベント 講演会等	パンフレット
関係法令等	関係機関 (LINK)
リスクコミュニケーション ポータルページ	

食品安全総合情報サイト

私たちが生きていく上で「食べる」ということは欠かせない楽しみです。食の関心は食品の安全を確保するため、科学的な知見に基づき関係機関が連携して食品の生産流通場から食卓に届くまで様々な取組を実施しています。このページでは食品の安全に関する情報を関係機関へのリンクも合わせてわかりやすく提供しています。

最新のお知らせ

→ 妊婦を含む健康食品関係について

新着情報

SMS更新 NEW

【SNS更新】千葉県における業務用生食インフルエンザの検出陽性の確認（国内5例目）について【業務用産物】 2025年2月3日 20:38詳しくはこちら

p.88 TRY 健康食品の情報を調べてみよう！

年 組 番 名前

教科書 p.88

TRY 健康食品の情報を調べてみよう！

健康食品やサプリメントにはさまざまな成分が含まれている。含まれている成分や機能を確認してみよう。また、購入する際はどのような点に注意すればよいか話し合ってみよう。

①含まれている成分や機能を書いてみよう。

p.88 第3章 ふり返りテスト

高等学校家庭科 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実技編

戻る

p.088 第3章 ふり返りテスト

① 食品の表示は、どの法律によって決められている？

消費者基本法

食品表示法

食品安全法

② 製造後おおむね5日以内に消費すべき食品には何が表示される？

p.89 CHECK 食生活をふり返ろう

高等学校課程 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実践編

戻る

p.089 CHECK 食生活をふり返ろう

- 毎日の食事は、コンビニのお弁当だけでよい

そう思う

少し思う

そう思わない

- 家族または自分の食事を作っている

p.102 第4章 ふり返りテスト

高等学校課程 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実践編

戻る

p.102 第4章 ふり返りテスト

- ①味の5基本味は、甘味、塩味、酸味、苦味とあと1つはどれ？

うま味

えく味

辛味

- ②食べ物にさまざまな味が混在し、互いに影響し合うことを何と呼ぶ？

p.103 CHECK 食生活をふり返ろう

高等学校教科書 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実践編

戻る

p.103 CHECK 食生活をふり返ろう

●はしを正しく持って食事ができる

はい

少しできる

いいえ

●懐石料理と会席料理の違いを知っている

p.106 日本料理のマナーチェック

高等学校教科書 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実践編

戻る

p.106 日本料理のマナー チェック

Q1 伝統的な和室では、床の間のある方が下座である。

Q2 食べるときは、まずはしを取り、汁椀を取ってはし先をぬらしてからひと口吸う。

p.109 西洋料理のマナーチェック

高等学校教科書 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実践編

戻る

p.109 西洋料理のマナー チェック

Q1 西洋料理の客をもてなす食事の形式には、正餐（せいさん）と立食がある。

Q2 座席の決め方は国による違いはあるが、基本的には、暖炉や飾り棚のある方を下座とする。

p.114 中国料理のマナーチェック

高等学校教科書 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実践編

戻る

p.114 中国料理のマナー チェック

Q1 西洋料理の客をもてなす食事の形式には、正餐（せいさん）と立食がある。

Q2 座席の決め方は国による違いはあるが、基本的には、暖炉や飾り棚のある方を下座とする。

p.117 テーブルコーディネート記録シート

年 組 番 名前

教科書 p.117

テーブルコーディネート 記録シート

●考える手順

①目的・テーマは？ (WHY)

②だれが食べる？ (WOH / HOW MANY)

③いつ、どこで食べる？ (WHEN / WHERE)

p.124 第5章 ふり返りテスト

高等学校教科書 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実践編

戻る

p.124 第5章 ふり返りテスト

●一汁三菜の献立の原型である、日本料理の献立を何という？

懐石料理

会席料理

本膳料理

●日本料理の特徴として正しい内容はどれ？

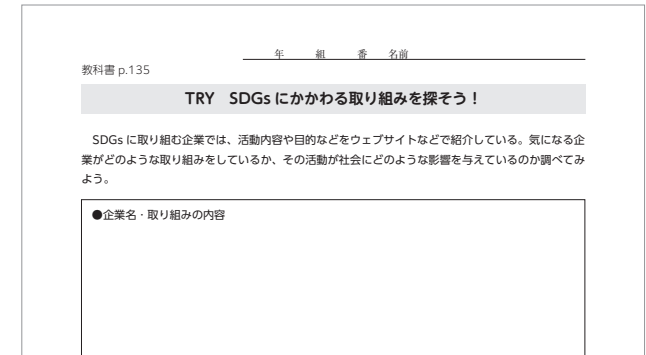
p.129 CHECK 食生活をふり返ろう



p135 食育の活動紹介（農林水産省 Web サイト「みんなの食育」）



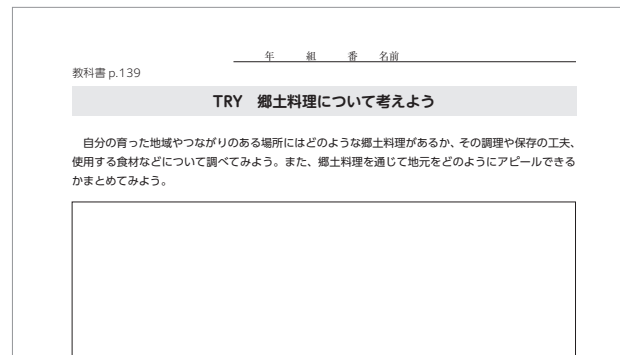
p135 TRY SDGs にかかわる取り組みを探そう！



p.137 和食（農林水産省 Web サイト）



p139 TRY 郷土料理について考えよう



p.139 郷土料理（農林水産省 Web サイト「うちの郷土料理」）



p.143 column バーチャルウォーター（環境省 Web サイト「仮想水計算機」）



p.145 TRY 食と環境を考えよう



p.146 食育とSDGs ワークシート



p.146 第6章 ふり返りテスト

高等学校課程 QRコンテンツ
フードデザイン

第1章 第2章 第3章 第4章 第5章 第6章 実践編

戻る

p.146 第6章 ふり返りテスト

① 食育は、国民の（ A ）と、豊かな人間形成の助けになる。（A）に当てはまる言葉はどれ？

健康増進

高齢化

多様化

② 食育の推進について正しい文章はどれ？

p.149 一汁三菜の配膳（動画）



p.151 TRY 献立を立ててみよう！

教科書 p.151

年 組 番 名前 _____

TRY 献立を立ててみよう！

教科書 p.151 を見て、テーマを設定して、献立を考えて記入してみよう。

日常食（朝食・昼食・夕食）

行事食（行事： _____）

食べる人 _____

気をつけること _____

p.152 調理の基本 クイズ



p.152 斜め切り（動画）



p.152 輪切り（動画）



p.152 半月切り（動画）



p.152 いちょう切り（動画）



p.152 拍子木切り（動画）



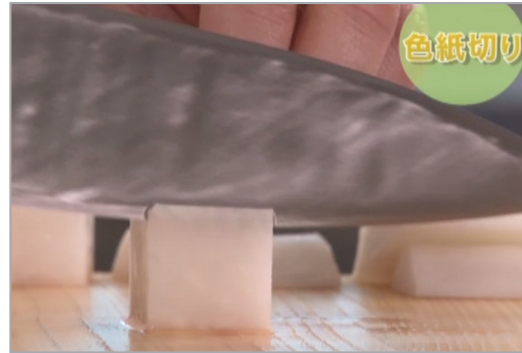
p.152 さいの目切り（動画）



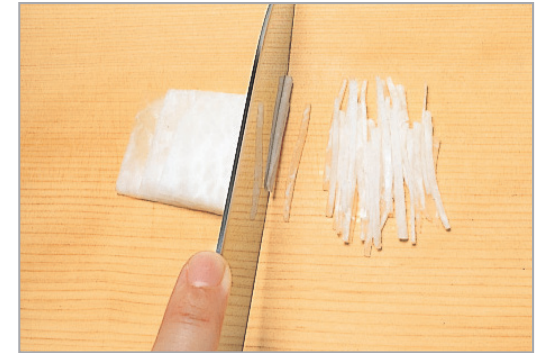
p.152 短冊切り (動画)



p.152 色紙切り (動画)



折込① せん切り (動画)



折込① たまねぎのみじん切り (動画)



折込① 乱切り (動画)



折込② くし形切り (動画)



折込② ささがき (動画)



折込② そぎ切り (肉) (動画)



p.152 各部の名称・持ち方・使い方・置き方・渡し方 (動画)



p.152 使い方①あご（じゃがいもの芽とり）（動画）



p.152 使い方②みね（ねぎ香り出し）（動画）



p.152 使い方③切っ先（筋を切る）（動画）



飾り切り～手綱こんにゃく～（動画）



飾り切り～菊花かぶ～（動画）



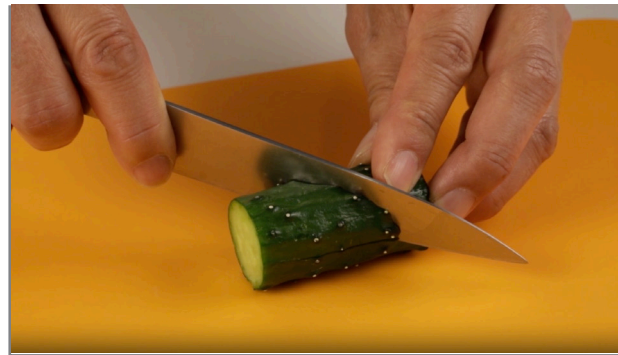
飾り切り～かまぼこ 松葉～（動画）



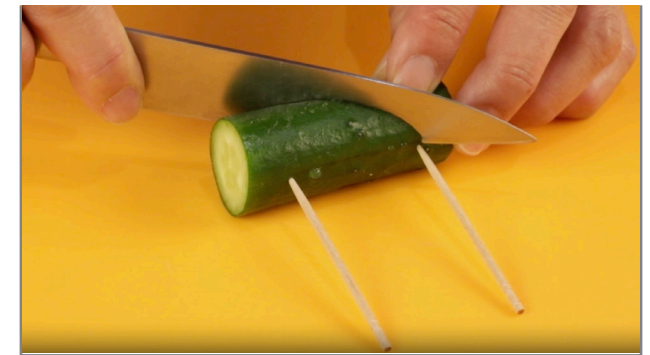
飾り切り～かまぼこ 一つ松～（動画）



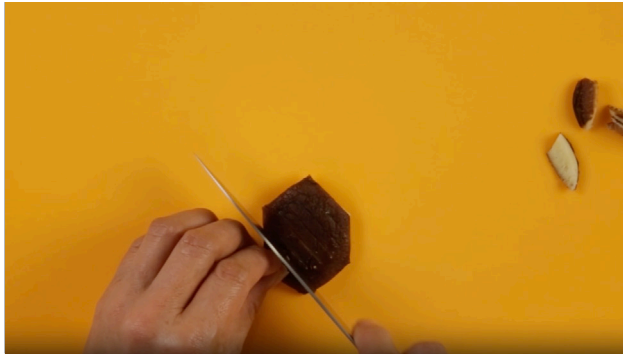
飾り切り～きゅうりの竹（切り違い）1～（動画）



飾り切り～きゅうりの竹（切り違い）2～（動画）



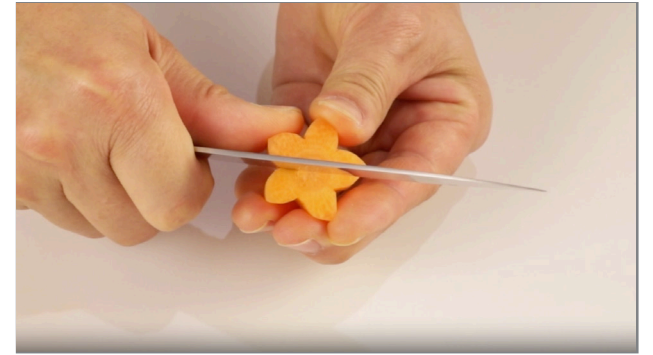
飾り切り～亀甲しいたけ1～（動画）



飾り切り～亀甲しいたけ2～（動画）



飾り切り～ねじり梅（梅にんじん）～（動画）



飾り切り～矢羽根絹さや～（動画）



飾り切り～松葉ゆず～（動画）



飾り切り～鶴里芋～（動画）



折込③ 一尾の魚の下処理（あじの三枚おろし）（動画）



折込③ いわしの手開き（動画）



p.153 ご飯を炊く（動画）



p.154 和風だしの取り方（動画）

