

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
107-128	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

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日本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）。 ・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、食にかかわる職業に従事する人を紹介し、職業について考えるワークを掲載した（第2号）。また、職業における男女平等の観点から、職業人紹介では男女両方の従事者のものを掲載した（第3号）。 	巻頭カラーページ1～p.3
第1章 食生活と健康 第7章 食育	<ul style="list-style-type: none"> ・世界の食事マナーや食料自給率、食品ロスなど、国内のみならず、他国の状況も含めたことがらを扱った。また、日本の伝統的な食文化である和食について取り上げた（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. 9, 14, 237, 239 p. 17
第2章 栄養素の働きと 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. 18～55 p. 98～119 p. 142～147
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. 57, 58, 61, 62, 70, 72, 73, 80, 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）。 ・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. 120～131
第6章 フードデザイン実習		p. 148～235
巻末カラーページ	・食に関する歴史や最新的话题を扱い、幅広い知識や教養を身につけられるよう、配慮した（第1号）。	巻末カラーページ 5～6

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
107-128	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

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。
- (4) 各所に配置した二次元コードから、学習の理解を深めるために役立つ動画・シミュレーションにアクセスできるほか、学習に関連したWebサイトへのリンクも掲載した。

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・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。手順の見出しや調理時間のめやす、火加減についても付記し、調理手順がわかりやすくなるようにした。
 - 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。

⑨「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. 8~9	4
1章2節 食をとりまく現状	(1) イ	p. 10~17	
2章1節 栄養素のはたらき	(2) ア	p. 18~43	2 2
2章2節 ライフステージと栄養	(2) ア	p. 44~49	
2章3節 食事摂取基準と食事計画	(2) ア	p. 50~55	
3章1節 食品の特徴と性質	(2) イ	p. 56~81	2 0
3章2節 食品の生産と流通	(2) イ	p. 82~83	
	(3) イ		
3章3節 食品の選択と表示	(3) イ	p. 84~87	
3章4節 食品の衛生と安全	(2) イ	p. 88~93	
	(3) イ		
4章1節 調理とおいしさ	(2) エ	p. 94~97	6
4章2節 調理操作	(2) エ	p. 98~117	
4章3節 調味操作	(2) エ	p. 118~119	
	(3) イ		
5章1節 料理様式と献立	(2) ウ	p. 120~131	6
5章2節 テーブルコーディネート	(2) オ	p. 132~141	
	(3) ウ		
6章1節 献立作成	(3) ア	p. 142~147	5 8
6章 調理実習	(2) ア、イ、ウ、 エ、オ	p. 148~235	
	(3) ア、イ、ウ		
7章1節 食育の意義と推進活動	(4) ア、イ	p. 236~239	4
計			1 2 0

常用漢字以外の使用漢字一覧

伊(見返し 1)	鴨(見返し 1)	讚(見返し 1)	肴(見返し 1)	袱(見返し 1)	椒(見返し 2)
筐(見返し 2)	炒(見返し 2)	杜 (3)	醋 (6)	魷 (6)	拌 (6)
筍 (6)	杏 (6)	酥 (6)	炸 (6)	醬 (6)	芙 (6)
蓉 (6)	蟹 (6)	脆 (6)	捲 (6)	蛋 (6)	糕 (6)
栗 (7)	拼 (7)	坡 (7)	蝦 (7)	瓜 (7)	椰 (7)
叉 (8)	梢 (8)	蕾 (9)	嗜 (12)	柑 (15)	橘 (15)
苔 (17)	腔 (19)	絨 (21)	嘔 (29)	桶 (30)	鮭 (30)
噌 (30)	鬆 (33)	脾 (35)	悸 (35)	釜 (35)	腱 (38)
糞 (40)	糶 (45)	腿 (49)	嚙 (49)	糊 (56)	搗 (56)
胚 (56)	焙 (69)	奶 (74)	漿 (77)	桂 (79)	扁 (80)
倦 (90)	闕 (97)	粕 (103)	磯 (103)	囊 (105)	蒲 (114)
猪 (120)	槩 (120)	硯 (121)	馳 (122)	鮎 (122)	碗 (123)
孟 (124)	餐 (126)	烤 (129)	饅 (129)	餃 (129)	烏 (129)
杖 (129)	鏟 (129)	勺 (129)	笊 (129)	籬 (129)	鏈 (129)
砧 (129)	溜 (130)	煨 (130)	翅 (130)	爛 (130)	棘 (130)
燕 (130)	窩 (130)	羹 (130)	碟 (131)	筷 (131)	匙 (131)
崗 (134)	釉 (134)	萩 (135)	壺 (135)	薩 (135)	砥 (135)
檜 (136)	蓮 (138)	楚 (139)	筵 (145)	聚 (145)	袴 (145)
巳 (145)	鯛 (146)	顆 (149)	鹹 (166)	甜 (167)	粥 (173)
豉 (179)	葱 (194)	鯉 (204)	兜 (204)	菖 (204)	儼 (206)
灌 (206)	朔 (206)	丑 (206)	孟 (206)	蘭 (206)	亥 (206)
晦 (206)	絢 (206)	雁 (207)	麩 (209)	輻 (209)	穰 (217)
棲 (222)	鮑 (234)	肚 (234)	攪 (239)	彦 (見返し 6)	

() 内は初出のページ

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	さくらえびのかき揚げ	写真					(株)アマナイメーシズ 10323001156	
	ひつまぶし	〃					(株)アマナイメーシズ 28144034309	
	伊勢うどん	〃					(株)アマナイメーシズ 10323000208	
	ふなずし	〃					(株)アマナイメーシズ 10323000089	
	賀茂なすの田楽	〃					ピクスタ(株) pixta_7665612_M	
	白みそ雑煮	〃					(株)アマナイメーシズ 10323000228	
	ぼたんなべ	〃					(株)JTBフォト D017-060984A	
	柿の葉ずし	〃					(株)アマナイメーシズ 10323000141	
	めはりずし	〃					ピクスタ(株) 38618497	
	かに汁	〃					(株)アマナイメーシズ 10323001300	
	出雲そば	〃					ピクスタ(株) 62628987	
	ばらずし	〃					(株)アマナイメーシズ 10323001313	
	かきの土手なべ	〃					(株)アマナイメーシズ 11002050363	
	岩国ずし	〃					(株)アマナイメーシズ 10323001000	
	そば米ぞうすい	〃					(株)JTBフォト D017-061146A	
	讃岐うどん	〃					(株)JTBフォト D017-061092A	
	じゃこ天	〃					(株)アマナイメーシズ 10323000145	
	皿鉢料理	〃					(株)アマナイメーシズ 10314002978	
	巻頭2	水炊き	〃					(株)アマナイメーシズ 11007013479
		呼子いかのいきづくり	〃					(株)JTBフォト W686-001835N
卓袱料理		〃					(株)アマナイメーシズRF 25653023715	
いきなりだご		〃					ピクスタ(株) pixta_2521566_M	
手延べだんご汁		〃					(株)アマナイメーシズ 10323000157	
冷や汁		〃					(株)アマナイメーシズ 10323000067	
鶏飯		〃					(株)アマナイメーシズ 10323001024	
いちご煮		〃					ピクスタ(株) pixta_8062002_L	
ゴーヤーチャンプルー		〃					ピクスタ(株) 57553197	
ジンギスカン		〃					(株)JTBフォト D017-046762A	
ひつつみ		〃					(株)アマナイメーシズ 10323000161	
ずんだもち		〃					(株)アマナイメーシズ 11070000501	
きりたんぼなべ		〃					(株)JTBフォト C686-017514N	
いも煮	〃					(株)アマナイメーシズ 10323000436		
にしんの山椒漬け	〃					(株)アマナイメーシズ 10323001363		
そぼろ納豆	〃					(株)アマナイメーシズ 10323000214		
しもつかれ	〃					(株)アマナイメーシズ 10323000850		
おつきりこみ	〃					(株)アマナイメーシズ 10323000341		

	冷汁うどん	〃			(株)アマナイメージズ 10323001323
	太巻きずし	〃			(株)アマナイメージズ 10323000967
	深川井	〃			(株)アマナイメージズ 11020001853
	へらへら団子	〃			(株)アマナイメージズ 10323000515
	のっぺい汁	〃			(株)アマナイメージズ 10323000791
	のっぺ	〃			ピクスタ(株)9687407
	ますずし	〃			(株)アマナイメージズ 10323000108
	かぶらずし	〃			(株)アマナイメージズ 10323000115
	さばのへしこ	〃			(株)アマナイメージズ 10323000001
	ほうとう	〃			(株)アマナイメージズ 10323000119
	おやし	〃			ピクスタ(株)44265049
	朴葉みそ	〃			(株)アマナイメージズ 10323000268
巻頭3	日常食	〃			齋藤知恵
	行事食	〃			齋藤知恵
	利用者さんが過ごす場所	〃			齋藤知恵
	あんみつ	〃			町田遼平
	中国料理	〃			町田遼平
1	パイナップルの芯をアップサイクルした商品	〃			オイシックス・ラ・大地(株)
	規格外の焼き芋をアップサイクルした商品	〃			オイシックス・ラ・大地(株)
	ワッフル	〃			盆子原萌々
	抹茶のデザート	〃			盆子原萌々
9	文化によって異なるマナー	〃			宇都宮由佳 撮影
12	ミールキット	〃			(株)良品計画
13	スライサー	〃			貝印(株)
	ハンディチョッパー	〃			貝印(株)
	電気圧力なべ	〃			パナソニック(株)
	ハンドブレンダー	〃			パナソニック(株)
13	子ども食堂	〃			こども食堂かくしょうじ
15	培養肉	〃			(株)アフロ 168378547
16	大学における豆腐づくり体験イベント	〃			宇都宮由佳 撮影
	民田なす	〃			おいしい山形推進機構
	白なす	〃			ピクスタ(株)17111098
	へた紫なす	〃			(株)アマナイメージズ RF 11074002309
	泉州水なす	〃			ピクスタ(株)48418778
	賀茂なす	〃			ピクスタ(株)15652126
	佐土原なす	〃			ピクスタ(株)64421413
	長崎長なす	〃			ピクスタ(株)69515011
17	大量に廃棄されるコンビニ弁当	〃			(株)アマナイメージズ RM 2019051704649
	海岸に打ち上げられたプラスチックごみ	〃			宇都宮由佳 撮影
	ビニール包装をしない野菜(タイ)	〃			宇都宮由佳 撮影
	海外の海苔製品の例(アメリカ)	〃			Annie Chun's / iHerb
	海外の海苔製品の例(タイ)	〃			Taokaenoi
20	米	〃			ピクスタ(株)41367675
	パン	〃			ピクスタ(株)41447317
	どうもろこし	〃			ピクスタ(株)35725169
	じゃがいも	〃			ピクスタ(株)17546573
23	ヨーグルト	〃			ピクスタ(株)87200792
24	バター	〃			ピクスタ(株)36748388

	ごま油	〃				ビクスタ(株)45403676
	マヨネーズ	〃				ビクスタ(株)47666443
28	豚肉	〃				ビクスタ(株)41591937
	さば	〃				(株)アマナイメーヅ RF 10157002142
	牛乳	〃				ビクスタ(株)48051962
	卵	〃				ビクスタ(株)67732115
	大豆	〃				ビクスタ(株)39985691
30	バタートースト	〃				ビクスタ(株)89582327
	ペペロンチーノ	〃				ビクスタ(株)94564715
	ご飯と鮭の塩焼き	〃				ビクスタ(株)31782948
33	骨粗しょう症の骨の断面	〃				浜松医科大学名誉教授 井上哲郎
	健康な骨の断面	〃				浜松医科大学名誉教授 井上哲郎
	牛乳	〃				ビクスタ(株)48051962
	まいわし	〃				ビクスタ(株)45900665
	水菜	〃				ビクスタ(株)48671829
34	みそ	〃				ビクスタ(株)40410150
	しょうゆ	〃				ビクスタ(株)29579304
35	こんぶ	〃				ビクスタ(株)4114973
	わかめ	〃				ビクスタ(株)19914708
	のり	〃				ビクスタ(株)4128433
	あさり	〃				ビクスタ(株)1341972
	豚レバー	〃				ビクスタ(株)63997562
	干しひじき	〃				ビクスタ(株)50953907
	あおのり	〃				ビクスタ(株)12562298
37	鶏レバー	〃				ビクスタ(株)53429123
	うなぎ	〃				ビクスタ(株)32270146
	にんじん	〃				ビクスタ(株)60128619
	さけ	〃				ビクスタ(株)42086471
	さんま	〃				ビクスタ(株)68785741
42	食品のエネルギー量の測定器	〃				(株)ジョイ・ワールド・パシフィック
43	体組成計	〃				(株)インボディ・ジャパン
57	うるち米	〃				ビクスタ(株)46476393
	もち米	〃				ビクスタ(株)54780018
58	グルテニン	〃				(一財)製粉振興会
	グリアジン	〃				(一財)製粉振興会
	グルテン	〃				(一財)製粉振興会
59	上新粉	〃				ビクスタ(株)24695375
	α化米	〃				尾西食品(株)
	ビーフン	〃				ビクスタ(株)77144862
	チャパティ	〃				ビクスタ(株)11615204
	そうめん	〃				ビクスタ(株)6099124
60	こんにゃくいも	〃				ビクスタ(株)5095660
	きくいも	〃				ビクスタ(株)6406859
	やまのいも	〃				ビクスタ(株)5480821
	さといも	〃				ビクスタ(株)6025445
	加熱による煮崩れ	〃				ビクスタ(株)58290556
	加熱による甘味の増加	〃				ビクスタ(株)44821274
61	くずの根	〃				ビクスタ(株)54437303
	くずもち	〃				(株)アマナイメーヅ RF 28144084198
	くずまんじゅう	〃				ビクスタ(株)49804349
	キャッサバの根	〃				ビクスタ(株)27796056
	タピオカパール	〃				ビクスタ(株)33292539

	タピオカミルク	〃				ビクスタ(株)66093812
	刺激性	〃				ビクスタ(株)60126986
63	大豆の加工品	〃				(株)アマナイメージズ RF 22709006457
64	えごま	〃				(株)アマナイメージズ RF 10341010196
	えごま油	〃				(株)アマナイメージズ RF10137009548
65	エディブルフラワー	〃				ビクスタ(株)48926501
	ケール	〃				ビクスタ(株)62880895
	れんこん	〃				ビクスタ(株)47495617
	かぼちゃ	〃				ビクスタ(株)58615622
	なす	〃				ビクスタ(株)23894683
66	パパイヤ木	〃				ビクスタ(株)60410291
	パパイヤカット	〃				ビクスタ(株)66951300
	パパイヤカット	〃				ビクスタ(株)67233575
	パイナップル木	〃				ビクスタ(株)67370679
	パイナップルカット	〃				ビクスタ(株)66750022
67	まいたけ	〃				ビクスタ(株)32458847
	干しいたけ	〃				ビクスタ(株)47253230
	てんぐさ	〃				ビクスタ(株)3100635
	かんてん	〃				ビクスタ(株)44304347
68	まだいのにぎり寿司	〃				ビクスタ(株)44057852
	さばの押し寿司	〃				ビクスタ(株)1138633
	まぐろのにぎり寿司	〃				ビクスタ(株)45900613
69	なまりぶし	〃				ビクスタ(株)31420970
	でんぶ	〃				ビクスタ(株)17299716
	しめさば	〃				ビクスタ(株)30480511
	ふぐの煮ごり	〃				ビクスタ(株)9325735
	冷凍めかじき	〃				ビクスタ(株)31639915
	いかの塩辛	〃				ビクスタ(株)39826772
	かつおぶし	〃				ビクスタ(株)9415953
	あさりのつくだ煮	〃				ビクスタ(株)15730419
	ちくわ	〃				ビクスタ(株)65640400
70	パイナップルにつけた牛肉	〃				タベックス撮影
	塩こうじにつけた豚肉	〃				タベックス撮影
	トンボウロウ	〃				ビクスタ(株)5138255
	ビーフステーキ	〃				ビクスタ(株)62779898
	ハンバーグ	〃				ビクスタ(株)8505497
	シチュー	〃				ビクスタ(株)60291437
71	鶏肉ささみ	〃				ビクスタ(株)50836811
	鶏肉もも	〃				ビクスタ(株)39557290
	牛肉ひれ	〃				ビクスタ(株)27920589
	牛肉ばら	〃				ビクスタ(株)62348010
	豚肉ロース	〃				ビクスタ(株)66027186
	ハム・ベーコン・ソーセージ	〃				ビクスタ(株)43249431
	コンビーフ	〃				ビクスタ(株)63362958
72	卵のゆで時間と凝固	〃				タベックス撮影
73	全熟卵	〃				ビクスタ(株)38704816
	温泉卵	〃				ビクスタ(株)34174680
	マヨネーズ	〃				ビクスタ(株)47666441
	メレンゲ	〃				ビクスタ(株)54425179
	フリッター	〃				ビクスタ(株)27473164
	あわゆきかん	〃				ビクスタ(株)10680432
	卵豆腐	〃				ビクスタ(株)31215619

74	ハンバーグステーキ	〃			ビクスタ(株)27552479
	クリームソース	〃			ビクスタ(株)61430975
	カスタードプディング	〃			ビクスタ(株)56605471
	カッターチーズ	〃			ビクスタ(株)60143497
	ホットケーキ	〃			ビクスタ(株)60831209
	ブラマンジェ	〃			ビクスタ(株)18279901
75	LL牛乳(左)	〃			熊本県酪農業協同組合連合会
	LL牛乳(右)	〃			よつ葉乳業(株)
	練乳	〃			ビクスタ(株)58983226
	脱脂粉乳	〃			ビクスタ(株)25798580
77	水ようかん	〃			ビクスタ(株)15448167
	ババロア	〃			ビクスタ(株)61722009
78	ウーロン茶	〃			(株)アマナイメーجز RF 10137000124
	紅茶	〃			(株)アマナイメーجز RF 10137005128
	茶の葉	〃			ビクスタ(株) 34727929
	緑茶	〃			(株)アマナイメーجز RF 01636091670
	碁石茶	〃			(株)アマナイメーجز RF 11074005150
80	テンペ	〃			ビクスタ(株)3145349
	ケフィア	〃			ビクスタ(株)62148031
81	特別用途食品の例	〃			(株)明治
	特定保健用食品の例	〃			キリンホールディングス(株)
82	農業分野におけるICT活用	〃			ビクスタ(株)81773740
85	魚1尾	〃			ビクスタ(株)1966941
	魚の切り身	〃			ビクスタ(株)45201204
	えび	〃			ビクスタ(株)4798710
	いか	〃			ビクスタ(株)4798693
	牛肉	〃			ビクスタ(株)46748716
	豚肉	〃			ビクスタ(株)33951147
	鶏肉	〃			ビクスタ(株)61335493
	貝類	〃			ビクスタ(株)62993584
	葉菜類	〃			ビクスタ(株)48671842
	根菜類	〃			ビクスタ(株)20067739
	果菜類	〃			ビクスタ(株)38378781
	結球類	〃			ビクスタ(株)64036760
	きのこ類	〃			ビクスタ(株)37701722
	いも類	〃			ビクスタ(株)64841005
	くだもの類	〃			ビクスタ(株)49105976
89	サルモネラ属菌	〃			国立感染症研究所
	カンピロバクター	〃			国立感染症研究所
	赤痢菌	〃			国立感染症研究所
	O157	〃			国立感染症研究所
	黄色ブドウ球菌	〃			国立感染症研究所
	ボツリヌス菌	〃			国立感染症研究所
90	ノロウイルス	〃			国立感染症研究所
	つきよたけ	〃			ビクスタ(株)43801866
	べにてんぐたけ	〃			ビクスタ(株)6442359
91	アニサキス	〃			ビクスタ(株)48900486
94	へしこ	〃			ビクスタ(株)6659719
	ふなずし	〃			ビクスタ(株)49733860
103	さしみ	〃			ビクスタ(株)3795965
	霜ふり	〃			ビクスタ(株)39690846
	あらい	〃			ビクスタ(株)41767825

111	酢じめ	〃			ビクスタ(株)12606681
	こんぶ	〃			ビクスタ(株)4114973
	かつおぶし	〃			ビクスタ(株)47918200
	かんぴょう	〃			ビクスタ(株)14376963
	干し貝柱	〃			ビクスタ(株)12534677
113	さばのみそ煮	〃			ビクスタ(株)65354655
	いり鶏	〃			ビクスタ(株)27837264
114	直火焼き	〃			ビクスタ(株)2661409
	鍋焼き, 板焼き	〃			ビクスタ(株)40932734
	オープン焼き	〃			ビクスタ(株)29649391
	包み焼き	〃			ビクスタ(株)59543870
	石焼き	〃			ビクスタ(株)35591564
117	スチームコンベクションオープン	〃			(株)マルゼン
120	精進うなぎ	〃			宇都宮由佳撮影
	がんもどき煮物	〃			江原絢子撮影
122	会席料理	〃			ミノワスタジオ撮影
123	敬老の日の食事配膳例	〃			ミノワスタジオ撮影
124	かつお	〃			ビクスタ(株)39285630
	まぐろ	〃			ビクスタ(株)29080024
	さけ	〃			ビクスタ(株)6688296
	ぶり	〃			ビクスタ(株)7624563
	たい	〃			ビクスタ(株)54234655
	さば	〃			ビクスタ(株)37197237
	あわび	〃			江原絢子撮影
	だしをとる	〃			江原絢子撮影
	多様な汁物	〃			ビクスタ(株)62391652
	ひややっこ	〃			ビクスタ(株)66742398
	水洗いするざるそば	〃			ビクスタ(株)68518920
	さしみ	〃			ビクスタ(株)69526502
125	食事の基本形の例	〃			江原絢子撮影
	いろいろなだしの材料	〃			ビクスタ(株)58143367
126	正餐	〃			(株)アマナイメージズ RF 20013016930
127	ビュッフェ	〃			江原絢子撮影
	座席	〃			(株)アマナイメージズ1436000667
128	立食	〃			江原絢子撮影
129	麻婆豆腐	〃			ビクスタ(株)39678958
	北京ダック	〃			ビクスタ(株)13443117
	上海蟹の蒸し物	〃			ビクスタ(株)22707975
130	中国料理	〃			(株)アマナイメージズ RF 20013018413
131	中国料理の食卓	〃			(株)アマナイメージズ RF 11010010565
	茶	〃			(株)アマナイメージズ RF 11091031340
132	朝食のテーブルコーディネート(洋食)	〃			(株)アマナイメージズ RF 20013000163
	朝食のテーブルコーディネート(和食)	〃			(株)アマナイメージズ RF 11007017281
133	テーブルコーディネート	〃			ビクスタ(株)58590386
136	布製のランチョンマット	〃			ビクスタ(株)53767737
	木製のトレイ	〃			ビクスタ(株)49049806
	センターピース	〃			(株)アマナイメージズ RF 11115032134
	花	〃			(株)アマナイメージズ RF 10451000121
	キャンドル	〃			ビクスタ(株)59096984
137	グラス類	〃			ビクスタ(株)57099213
	サービス皿	〃			ビクスタ(株)33670037
	塩・こしょう入れ	〃			ビクスタ(株)58581994

	ナブキンリング	〃			(株)アマナイメーヅ RF 11047047832
138	むき物細工	〃			(株)アマナイメーヅ RF 20013018672
141	オリジナルマット	〃			伊藤有紀撮影
	シール	〃			伊藤有紀撮影
	クリスマス	〃			ピクスタ(株)58321809
145	七五三	〃			ピクスタ(株)14887991
	七草がゆ	〃			(株)アフロ aflo_SQWA034519
	ちらしずしとはまぐりの吸い物	〃			ピクスタ(株)28268755
	かしわもち	〃			(株)アマナイメーヅ11002027834
147	ガスパチョ	〃			ピクスタ(株)54131236
	おはぎ	〃			ピクスタ(株)544995
	チーズ入り肉巻き	〃			ピクスタ(株)22464506
	レバにら炒め	〃			ピクスタ(株)98085434
	ひじきわかめご飯	〃			ピクスタ(株)41951892
148	炊き出しの様子	〃			サイネットフォト ASA110019262
	アルファ化米の調理前と後	〃			ミノワスタジオ撮影
150	キャベツと塩こんぶのあえ物	〃			タベックス撮影
	さば缶イタリア風	〃			タベックス撮影
	ポリ袋調理調理工程1	〃			タベックス撮影
	ポリ袋調理調理工程2	〃			タベックス撮影
	ポリ袋調理調理工程3	〃			タベックス撮影
	高密度ポリエチレン袋	〃			ワタナベ工業(株)
151	蒸しパン	〃			タベックス撮影
	ホットケーキ	〃			タベックス撮影
	もち入りスープカレー	〃			タベックス撮影
	キャベツとあられのみそ汁	〃			タベックス撮影
	卵とわかめのスープ	〃			タベックス撮影
	ポトフ	〃			タベックス撮影
	乾燥野菜	〃			(株)三幸産業
152	和風献立1	〃			ミノワスタジオ撮影
154	和風献立2	〃			ミノワスタジオ撮影
156	和風献立3	〃			ミノワスタジオ撮影
158	しょうゆ	〃			ピクスタ(株)92725009
	漬け物	〃			ピクスタ(株)76424244
	納豆	〃			ピクスタ(株)87315395
	手作りみそ1	〃			小宮山雅子撮影
	手作りみそ2	〃			小宮山雅子撮影
	手作りみそ3	〃			小宮山雅子撮影
	手作りみそ4	〃			小宮山雅子撮影
159	こうじ甘酒	〃			ミノワスタジオ撮影
	ベーコンとトマトのこうじ甘酒入りパスタ	〃			ミノワスタジオ撮影
160	洋風献立1	〃			ミノワスタジオ撮影
162	洋風献立2	〃			ミノワスタジオ撮影
164	洋風献立3	〃			ミノワスタジオ撮影
166	中国風献立1	〃			ミノワスタジオ撮影
168	中国風献立2	〃			ミノワスタジオ撮影

170	べんとう献立	〃			ミノスタジオ撮影
172	一人暮らしで調理するようす	〃			(株)アフロ RF_aflo_14922119
	ほうれん草のおかかあえ	〃			ミノスタジオ撮影
	サラダチキン	〃			タベックス撮影
173	豚肉の竜田揚げ風べんとう	〃			タベックス撮影
	白あえ	〃			タベックス撮影
	レンジでご飯	〃			タベックス撮影
	レンジで全がゆ	〃			タベックス撮影
174	ロールキャベツとツナのクリームスープ	〃			ミノスタジオ撮影
	冷凍塩キャベツ	〃			ミノスタジオ撮影
	あさり+キャベツ+ミニトマトの冷凍パック	〃			タベックス撮影
	ちぎりキャベツの塩こんぶあえ	〃			タベックス撮影
175	フレンチトーストとキャラメルラスク	〃			タベックス撮影
	アルミカップグラタン	〃			タベックス撮影
	冷凍ホワイトソース	〃			タベックス撮影
176	巻きずし	〃			ミノスタジオ撮影
177	ツナのトマトリゾット	〃			ミノスタジオ撮影
	インディカ米(粒の拡大写真)	〃			農研機構提供
	ジャポニカ米(粒の拡大写真)	〃			農研機構提供
	ジャパニカ米(粒の拡大写真)	〃			農研機構提供
178	冷製パスタ	〃			ミノスタジオ撮影
	リングイネ	〃			ピクスタ(株) pixta_11825362_M
	フェッチーネ	〃			ピクスタ(株) pixta_6902233_M
	ファルフアッレ	〃			ピクスタ(株) pixta_12366759_M
	ペンネ	〃			ピクスタ(株) pixta_5688194_M
	コンキリエ	〃			ピクスタ(株) pixta_16490511_M
	ラビオリ	〃			ピクスタ(株) pixta_11772543_M
179	炸醬麵	〃			ミノスタジオ撮影
180	かぼちゃのそぼろあんかけ	〃			ミノスタジオ撮影
	かれいの煮つけ	〃			ミノスタジオ撮影
181	茶わん蒸し	〃			ミノスタジオ撮影
182	天ぷら	〃			ミノスタジオ撮影
183	オニオンスープ	〃			ミノスタジオ撮影
	ゆでたこのカルパッチョ	〃			ミノスタジオ撮影
184	ポテトコロッケ	〃			ミノスタジオ撮影
	肉団子と白菜のスープ	〃			ミノスタジオ撮影
185	ビーフシチュー	〃			ミノスタジオ撮影
186	芙蓉蟹	〃			ミノスタジオ撮影
	脆皮炸春捲	〃			ミノスタジオ撮影
187	麻辣五絲	〃			ミノスタジオ撮影
188	糸切りだんご	〃			ミノスタジオ撮影
	蒸しまんじゅう	〃			ミノスタジオ撮影
189	杏仁豆腐	〃			ミノスタジオ撮影

	鶏蛋糕	〃			ミノスタジオ撮影
190	レアチーズケーキ	〃			ミノスタジオ撮影
	カスタードプリン	〃			ミノスタジオ撮影
191	シュークリーム	〃			ミノスタジオ撮影
192	カカオの実が実っている樹	〃			ピクスタ(株)30137134
	板チョコ	〃			(株)アフロ RF_aflo_993_t3f5th
	チョコレートトリュフ	〃			(株)アフロ RF_aflo_4583716
	オペラ(チョコレートケーキ)	〃			(株)アフロ aflo_2961_HEMIS_2945387
	パヴェ・オ・ショコラ	〃			ミノスタジオ撮影
	ラッピング例	〃			ミノスタジオ撮影
	フォンダンショコラ	〃			ミノスタジオ撮影
193	カカオ農場で働く子ども	〃			NPO法人ACE IMG_4573.JPG
	フェアトレードチョコ商品写真	〃			イオントップバリュ(株)
194	カレーうどん	〃			ミノスタジオ撮影
195	パン	〃			ミノスタジオ撮影
196	包子	〃			ミノスタジオ撮影
197	ほうれん草とベーコンのキッシュ	〃			ミノスタジオ撮影
198	赤飯	〃			ミノスタジオ撮影
	チキンカレー	〃			ミノスタジオ撮影
199	パエリア	〃			ミノスタジオ撮影
200	ザワークラウト	〃			ピクスタ(株)59413007
	ブイヤベース	〃			ピクスタ(株)46143115
	アヒージョ	〃			ピクスタ(株)26779449
201	ティラミス	〃			ピクスタ(株)30883597
	チヂミ	〃			ピクスタ(株)17915195
	パインミー	〃			ピクスタ(株)62106294
	パッタイ	〃			ピクスタ(株)22138907
	ケバブ	〃			ピクスタ(株)69731747
	カレー	〃			ピクスタ(株)67934699
	ピサンゴレン	〃			ピクスタ(株)3090588
202	インド料理を手で食べているようす	〃			サイネットフォト SPEWKPX09
	おにぎりを持っているようす	〃			(株)アフロ RF_aflo_12703733
	ナイフとフォークで食べているようす	〃			(株)アフロ RF_aflo_993_tw4ddy
	箸で麺をすくい上げているようす	〃			サイネットフォト SPEH7HD6E
	トルティージャ	〃			ミノスタジオ撮影
	チャプチェ	〃			ミノスタジオ撮影
203	生春巻き	〃			ミノスタジオ撮影
	ナシゴレン	〃			ミノスタジオ撮影
	ケチャップマニス	〃			協同食品(株)
	サンバルソース	〃			協同食品(株)
204	子どもの日	〃			ミノスタジオ撮影
208	敬老の日	〃			ミノスタジオ撮影
212	クリスマス料理	〃			ミノスタジオ撮影
216	正月料理	〃			(株)アマナイメーجز RF 20013008200
220	桃の節句	〃			ミノスタジオ撮影

224	和食の供応食(会席料理)	〃				ミノスタジオ撮影
228	洋食の供応食	〃				(株)アマナイメーヅ RF 20013016930
232	中国料理の供応食	〃				(株)アマナイメーヅ RF 20013018413
	皮蛋	〃				ピクスタ(株)4837815
237	食育推進活動実践例1	〃				北海道中標津農業高等学校
	食育推進活動実践例2	〃				福岡県立戸畑高等学校
238	子ども食堂と地域の取り組み	〃				土浦わかものまちなちプロジェクト
	災害時にも使えるアウトドア用品	〃				ピクスタ(株)61854439
239	中国のおかゆ	〃				ピクスタ(株)65720380
	フランスのクレープ	〃				ピクスタ(株)63200578
巻末5	豆100%ヌードル	〃				(株)ZENB JAPAN
巻末6	塩味増強スプーン	〃				キリンホールディングス(株)
	アレルギー低減卵の生産	〃				プラチナバイオ(株)
	鶏由来の細胞性食品	〃				ダイバースファーム(株)
	コロッケ	〃				ピクスタ(株)71249992
	とんかつ	〃				ピクスタ(株)99928854
	カレーライス	〃				ピクスタ(株)87329828
	冷蔵庫	〃				東芝ライフスタイル(株)

※上記以外は自社作成

(備考)1 「申請図書」の欄については次のとおりとする。

- ① 「ページ」の欄には、引用又は新たに作成した教材や資料等の申請図書における掲載ページを示す。
- ② 「名称」の欄には、引用した教材や資料等の申請図書における名称を示す。
- ③ 「種別」の欄には、国語教材、楽譜、写真、図、挿絵、表、グラフ、地図などの別を示す。

2 「出典」の欄については次のとおりとする。

- ① 出典が一般図書の場合は、当該図書の名称(版次を含む。)、掲載ページ、著作者・編集者等、発行者及び発行年次を各欄に示す。
- ② 出典が定期刊行物の場合は、発行年次等欄に巻号、発行月日等を示す。
- ③ 出典が図書でない場合には、備考欄に資料提供者や保有者の氏名又は名称、及び当該資料に付された整理番号等を示すなど、出典を確認することが可能な情報を記入する。

3 出典を基に申請図書の発行者が改変を行った場合又は新たに作成を行った場合は、「備考」欄にその旨を示す。

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、掲載する旨を著作権者に通知するとともに、補償金を著作権者に支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		
番号	ページ	種別	参照先	URL	概要
1	5,表4	二次元コード, URL	自社作成	自社ページURL	一次遷移画面
2	見返し2	二次元コード	農林水産省	https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunk	うちの郷土料理
3	3	二次元コード	自社作成	自社ページURL	食にかかわる職業適性チェック
3	見返し1	二次元コード	自社作成	自社ページURL	管理栄養士 齋藤さん
	見返し1	二次元コード	自社作成	自社ページURL	フードコーディネーター/フードスタイリスト 町田さん
	見返し1	二次元コード	自社作成	自社ページURL	食品会社で働く 三輪さん
	見返し1	二次元コード	自社作成	自社ページURL	カフェ経営 盆子原さん
4	15	二次元コード	ニッポンフードシフト事務局	https://nippon-food-shift.maff.go.jp/calc/#/	自給率計算
	15	二次元コード	消費者庁	https://www.caa.go.jp/policies/policy/consur	家庭での食品ロス
	17	二次元コード	農研機構	https://www.gene.affrc.go.jp/databases-trad	在来品種データベース
5	21	二次元コード	自社作成	自社ページURL	でんぶんの構造
	25	二次元コード	自社作成	自社ページURL	脂肪酸のシス型とトランス型
	25	二次元コード	農林水産省	https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/tra	すぐにわかるトランス脂肪酸
	31	二次元コード	自社作成	自社ページURL	アミノ酸スコアの例
	41	二次元コード	国立健康・栄養研究所	https://www.nibiohn.go.jp/eiken/info/hf2.htm	素材情報データベース
	49	二次元コード	厚生労働省	https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyak	これからママになるあなたへ
6	65	二次元コード	(独) 農畜産業振興機構	https://vegetan.alic.go.jp/	ベジ探
	75	二次元コード	(一社) Jミルク	https://www.j-milk.jp/tool/sugoroku_index.htm	モーモーすごろく
	79	二次元コード	自社作成	自社ページURL	お茶
	87	二次元コード	消費者庁	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_la	知っておきたい食品の表示
	87	二次元コード	消費者庁	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_la	栄養成分表示
	93	二次元コード	厚生労働省	https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/	家庭での食中毒予防
7	105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	輪切り
	105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	半月切り
	105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	いちょう切り
	105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	そぎ切り
	105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	色紙切り

105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	たんざく切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	拍子木切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	さいの目切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	せん切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	針切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	くし形切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	あられ切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	小口切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	ななめ切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	乱切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	ささがき
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	たまねぎのみじん切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	長ねぎのみじん切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	パセリのみじん切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	かつらむき
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	しらがだいこん
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	よりうど
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	末広切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	じゃばらきゅうり
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	折れ松葉
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	結びかまぼこ
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	花形にんじん
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	花形れんこん
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	たづな切り
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	うさぎりんご
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	ラディッシュ
105	二次元コード	自社作成	自社ページURL	いかのさばき方
107	二次元コード	自社作成	自社ページURL	あじの下処理
107	二次元コード	自社作成	自社ページURL	2枚おろし
107	二次元コード	自社作成	自社ページURL	3枚おろし
107	二次元コード	自社作成	自社ページURL	えびの下処理
107	二次元コード	自社作成	自社ページURL	いわしの手開き
107	二次元コード	自社作成	自社ページURL	だしのとり方
109	二次元コード	自社作成	自社ページURL	鶏がらだしのとり方

	109	二次元コード	自社作成	自社ページURL	米の洗い方・炊き方
8	125	二次元コード	(一社) 和食文化国民会議	https://washokujapan.jp/mini_washoku_lesson/	ユネスコに登録された「和食」とは？
9	151	二次元コード	自社作成	自社ページURL	ポリ袋炊飯
	193	二次元コード	消費者庁	https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer/	エシカル消費
	193	二次元コード	フェアトレードジャパン	https://www.fairtrade-jp.org/about_fairtrade/	フェアトレードとは？
	201	二次元コード	NHK for school	https://www2.nhk.or.jp/school/watch/bangumi/	世界にはどうしてさまざまな主食があるの？
10	237	二次元コード	農林水産省	https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/torikumi2/	食育事業を活用した取組
11	241	二次元コード	文部科学省	https://fooddb.mext.go.jp/	食品成分データベース
	241	二次元コード	自社作成	自社ページURL	栄養計算解説

備 考

別紙1添付

別紙2添付

別紙3添付

別紙4添付

別紙5添付

別紙6添付

別紙7添付

別紙8添付

別紙9添付

別紙10参照

別紙11参照

別紙12参照

別紙13参照

別紙14参照

別紙15参照

別紙16参照
別紙17参照
別紙18参照
別紙19参照
別紙20参照
別紙21参照
別紙22参照
別紙23参照
別紙24参照
別紙25参照
別紙26参照
別紙27参照
別紙28参照
別紙29参照
別紙30参照
別紙31参照
別紙32参照
別紙33参照
別紙34参照
別紙35参照
別紙36参照
別紙37参照
別紙38参照
別紙39参照
別紙40参照
別紙41参照
別紙42参照
別紙43参照
別紙44参照
別紙45参照
別紙46参照
別紙47参照
別紙48参照
別紙49参照

別紙50参照





別紙51参照

別紙52参照

[全コンテンツを表示](#)

フードデザイン

🔍 ジャンル検索

-  動画
-  シミュレーション
-  PDF
-  外部リンク

🔍 単元検索

- 巻頭** 郷土料理・職業
- 1章** 食生活
- 2章** 栄養
- 3章** 食品
- 4章** 調理
- 5章** 料理様式・テーブルコーディネート
- 6章** 調理実習
- 7章** 食育
- 巻末** 成分表

食にかかわる職業適性チェック
シミュレーション

管理栄養士 齋藤さん
動画

フードコーディネーター／フードスタイリス
ト 町田さん
動画

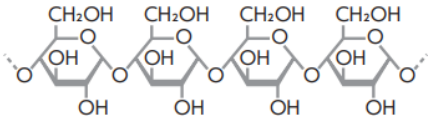
食品会社で働く 三輪さん
動画

カフェ経営 盆子原さん
動画

でんぷんの構造

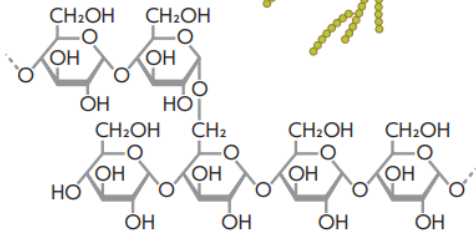
アミロース

ぶどう糖が100
～1,000個程度、
直鎖状に結合して
いる。



アミロペクチン

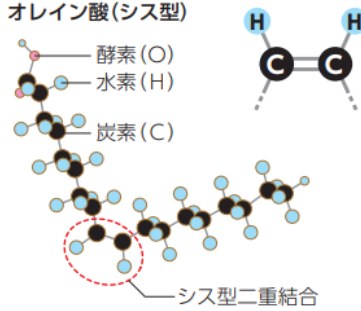
ぶどう糖約25個ごとに
1個の枝分かれがある。



脂肪酸のシス型とトランス型

シス型

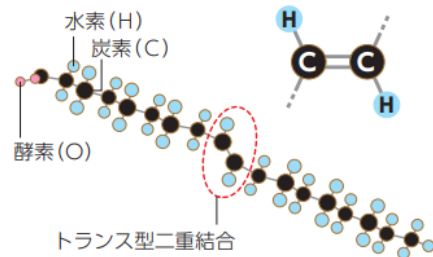
オレイン酸(シス型)



「シス(cis)」は「同じ側の、こちら側に」という意味。脂肪酸の場合は、水素原子(H)が炭素原子(C)の二重結合をはさんで同じ側についていることを表している。

トランス型

エライジン酸(トランス型)



「トランス(trans)」は「横切って、かなたに」という意味。脂肪酸の場合は、水素原子(H)が炭素原子(C)の二重結合をはさんでそれぞれ反対側についていることを表している。

アミノ酸スコアの例
PDF

お菓子と一緒においしい飲み物を

日本茶 (せん茶)

せん茶のいれ方



- 1 沸騰した湯を人数分の湯飲みにそれぞれ八分目ほど(100mLめやす)いれて、湯飲みを温めつつ湯を冷ます。湯飲みをさわることができくらい(湯は80℃程度)になったら、湯を茶葉(1人約2g)の入った器裏にいれる。
- 2 30秒～1分ほど動かさずにじゅくりと蒸らす。茶葉全体が開くように、円を描くよう急須を2～3回転させ、数回に分けて湯飲みに注ぐ。複数の湯飲みの場合、どれも同じ濃さになるように交互に注ぐ。蒸みを出さないように、最後の一滴までいれる。

せん茶の飲み方



- 1 左手を茶たぐに添え、右手でふたとをとり、湯飲みの上で縦にして、ふたの裏の水滴を湯飲みの中に落とす。
- 2 両手でふたを持ち、裏返して湯飲みの上側に置く。
- 3 湯飲みを両手でとる。左手を底に添え、右手で持って飲む。
- 4 両手で湯飲みを茶たぐに置く。全部飲み終わったら、ふたを戻す。

紅茶

紅茶のいれ方



- 1 温めたティーポットに、茶葉をティースプーン1杯(約3g)×人数分をいれる。
- 2 沸騰した湯(150～170mL×人数分)を、上下させながら勢いよく注ぎ、ふたをして約3分蒸らす。
- 3 茶こしで茶葉をこしながら、温めておいたカップにどれも同じ濃さになるよう交互に注ぐ。

紅茶の飲み方



※レモンティーの場合、手前のレモンをスプーンにのせ、カップに浮かせる。少ししてから取り出し、カップの向こう側に置く。

ハーブティー

ハーブには、その香りと薬効をいかして、ハーブティーとして楽しめるものもある。体を温めたり、血液の循環を促進し、老廃物を排出したりする効果があるとされている。



カモミール
りんごのような香りで甘くやさしい味。



ローズヒップ
甘い香りでほどよい酸味。



レモングラス
レモンに似たさわやかな香りと味。



ハイビスカス
酸味が強い。ビタミンCやカリウムを多く含む。

簡単においしくいれてみよう

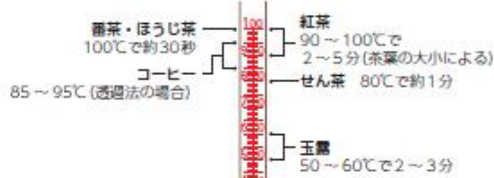
紅茶のティーバッグ

- 1 温めたカップにティーバッグと沸騰した湯をいれる。受け皿などでふたをし、表示に従って2～3分蒸らす。
- 2 ティーバッグを軽く振って、静かに引き上げる。

ドリップバッグコーヒー

- 1 袋を開けドリップバッグを取り出し、上部を切り取り、カップに引っかける。
- 2 粉全体を湿らすように少量(大さじ1～2)の湯(85～95℃)を少しずつ注ぎ、20秒ほど蒸らす。
- 3 蒸らし終了したら、フィルターの緑まで泡が盛り上がるまで湯を注ぐ。ドーム状の泡がくぼみきる前に次の湯を注ぐ。合計150mLほどになるまで注ぐ。
- 4 ドリップバッグをカップからはずす。

し好飲料をつくる時の温度のめやす

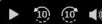




半月切り



半月切り



00:00:00/00:00:25





そぎ切り

そぎ切り





たんざく切り



拍子木切り

さいの目切り



さいの目切り



00:00:00/00:00:23





針しょうが





あられ切り









ささがき

ささがき



みじん切り (たまねぎ)

みじん切り

みじん切り (長ねぎ)



パセリのみじん切り



パセリのみじん切り

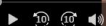


00:00:00/00:00:59

大根のかつらむき



かつらむき



00:00:00/00:01:03





よりうど

よりうど

00:00:00/00:01:33



末広切り

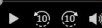


じゃばらきゅうり

折れ松葉



折れ松葉



00:00:00/00:01:34



花形にんじん(包丁でつくる)



花形にんじん (包丁でつくる)



00:00:00/00:02:58







うさぎりんご

うさぎりんご

00:00:00/00:00:58

ラディッシュ飾り切り(切り子)



ラディッシュの飾り切り



00:00:00/00:01:09







わたをかき出す



尾から頭までひく





いわしの手開き





鶏がらだしの取り方

米の洗い方・炊き方





栄養計算解説
動画

[逆引き事典から探す](#)
[組織別から探す](#)
[キーワードから探す](#)

Google 提供

検索

[会見・報道・広報](#)
[政策情報](#)
[統計情報](#)
[申請・お問い合わせ](#)
[農林水産省について](#)
[ホーム](#) > [基本政策](#) > [食文化](#) > [うちの郷土料理](#)

うちの郷土料理


[TOP](#)
[ABOUT](#)
[SEARCH&MENU](#)
[AREA STORIES](#)
[English](#)

うちの郷土料理
次世代に伝えたい大切な味

うちの郷土料理
次世代に伝えたい大切な味

NEWS

令和7年1月10日～19日「あなたの推し郷土料理」の投票を実施中

農林水産省

全国47都道府県の郷土料理
あなたの推しを投票しよう!

※この投票は、令和7年1月10日～19日（金曜日から日曜日）の10日間、株式会社ディスカバー・ジャパンと三井不動産株式会社の主催によるニッポンの食の未来を考えるイベント「食と生きる 食卓」(外部リンク)が開催されています。

農林水産省では、地下1F日比谷アーケードでパネル展を開催し、全国の推し郷土料理の投票を実施しています。



東京ミッドタウン日比谷では、令和7年1月10日（金曜日）から19日（日曜日）の10日間、株式会社ディスカバー・ジャパンと三井不動産株式会社の主催によるニッポンの食の未来を考えるイベント「食と生きる 食卓」(外部リンク)が開催されています。

農林水産省では、地下1F日比谷アーケードでパネル展を開催し、全国の推し郷土料理の投票を実施しています。



＼ やってみよう！ ／
自給率計算

AC	1/x	%	÷
7	8	9	×
4	5	6	-
1	2	3	+
0	.	=	

Cooking Self Sufficiency Rate

使ってみる

- 計算に用いた品目別自給率及び価格については、一部品目で類似食品の代替や各種統計に基づく推計を行っています。
- 生産額ベース食料自給率の算定に使用している食材ごとの価格は、出荷後の流通経費、加工賃等は含まれないため、小売価格とは大きく異なります。
- 計算には、令和3年度食料自給率(概算値)及び日本食品標準成分表2020版(八訂)を使用しています。
- 市町村などの地域の食料自給率を計算する場合は[こちら](#) (農林水産省HP)

? 使い方をみる

普及用冊子(令和6年3月版)

1 / 9 | 100% + |

1

2

3

4

5

計ってみよう!

家庭での食品ロス

食品ロス削減マニュアル
～チェックシート付～

P02.02 標榜で行った調査の結果	P10.11 整理整頓
P04.06 まずは記録! チェックシート	P12.13 保存方法
P06.07 お買い物	P14 参考になるサイト紹介
P08.09 エコクッキング	P15 食品ロスの現状

消費者庁
Consumer Affairs Agency

消費者庁が

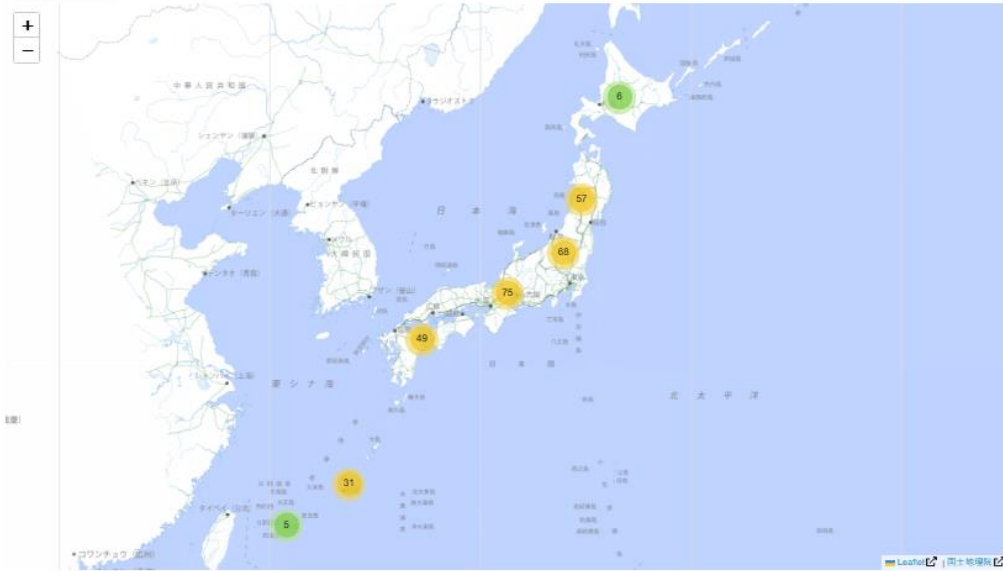
モニター家庭を2つのグループに分け、4週間の調査を実施。両方のグループに食品ロスの計量とその記録を依頼し、一方のグループには2週間後に食品ロス削減の取組を実施していただいた。前後2週間の食品ロス量を比較。

在来品種データベース

日本各地に伝わる在来品種の品種特性、伝統的利用法、栽培・保存・継承の現状などを紹介するデータベースです。現在、44都道府県の291品種の情報を掲載しています。
なお、このデータベースは在来品種の情報を提供するもので、農業生物資源ジーンバンクで種子等を配布していない品種を含みます。

 キーワード検索

在来品種マップ



品種一覧

作物名	品種名	生産地
フキ	不明 (鱈湾(らわん)ぶき、ラワンぶき)	北海道足寄町
トウモロコシ	不明 (八列とうもろこし、八列とうきび)	北海道三笠市、芽室町
カボチャ	不明 (まさかりかぼちゃ)	北海道芽室町
タマネギ	札幌苗	北海道札幌市東区
キャベツ	札幌大球	北海道札幌市、当別町、石狩市厚田、岩見沢市、日高市

[逆引き事典から探す](#)
[組織別から探す](#)
[キーワードから探す](#)

Google 提供

検索

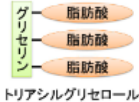

[会見・報道・広報](#)
[政策情報](#)
[統計情報](#)
[申請・お問い合わせ](#)
[農林水産省について](#)
[ホーム](#) > [消費・安全](#) > [加工・調理食品の安全確保](#) > [トランス脂肪酸に関する情報](#) > [すぐにわかるトランス脂肪酸](#)

すぐにわかるトランス脂肪酸

更新日：2025年1月9日

- ▶ [油脂や脂肪酸ってどんなもの？](#)
- ▶ [トランス脂肪酸ってなんだろう？](#)
- ▶ [食品にはどうしてトランス脂肪酸が含まれているの？](#)
- ▶ [トランス脂肪酸にはどんな種類があるの？](#)
- ▶ [トランス脂肪酸が体に悪って本当？](#)
- ▶ [トランス脂肪酸の摂取量はどのくらいに抑えたいの？](#)
- ▶ [トランス脂肪酸のとりすぎにだけ注意すればいいの？](#)
- ▶ [日本では何をしているの？](#)
- ▶ [外国ではどんなことをしているの？](#)

油脂や脂肪酸ってどんなもの？

- ▶ あぶらには、常温で液体のあぶら（油）と固体のあぶら（脂）があります。これをまとめて、**油脂（ゆし）**と呼んでいます。この油脂は、**脂肪酸とグリセリン**という分子からできています。この油脂や脂肪酸、グリセリン、コレステロールなどをあわせて**脂質**と呼んでいます。
 
- ▶ **脂肪酸**は、炭素（C）の原子が鎖状につながった分子で、その鎖の一端に酸の性質を示すカルボキシル基（-COOH）と呼ばれる構造を持っているのが特徴です。脂肪酸は、人間のからだの細胞を作るために必要なので、食品を通してバランスよくとる必要があります。また、脂肪酸はエネルギー源としても使われます。
- ▶ **脂肪酸**には、鎖の長さや炭素間の二重結合の数と位置によってたくさんの種類があり、炭素間の二重結合がない**飽和脂肪酸**と炭素の二重結合がある**不飽和脂肪酸**の2種類があります。
 
- ▶ グリセリンは、脂肪酸のカルボキシル基と結合することができる手を3本持っていて、グリセリンに脂肪酸が3個つながったものは「トリアシルグリセロール（またはトリグリセリド）」と呼ばれています。私たちが普段食べている油脂の成分の多くはこのトリアシルグリセロールです。エネルギー源として使われる脂肪酸は、私たちの体内でトリアシルグリセロールとして蓄えられています。健康診断の項目にある血液中の「中性脂肪」とは、このトリアシルグリセロールの血液中の濃度を測定したも



国立研究開発法人 医薬基礎・健康・栄養研究所
国立健康・栄養研究所
 National Institute of Health and Nutrition

[サイトマップ](#) | [交通アクセス](#) | [お問い合わせ](#) | [English](#)

[講演会・セミナー等](#) | [研究所紹介](#) | [研究情報](#) | [採用情報](#) | [公告](#) | [情報公開](#) | [NR情報](#) | [メールマガジン](#)

ホーム > [研究情報](#) > [健康食品](#)

>>> 研究情報

- [機関紙：健康・栄養ニュース](#)
- [年報\(研究報告\)](#)
- [マンスリーレポート](#)
- [日本人の食事摂取基準](#)
- [国民健康・栄養調査](#)
- [運動・身体活動](#)
- [健康食品](#)
- [健康・栄養情報](#)

素材情報データベース
<有効性情報>

ここに示した情報は、無断転用、引用、商用目的の利用は厳禁です。
著作権法に基づき、情報を適切に取り扱ってください。

情報を閲覧する前に当ホームページの利用規約をご確認ください。
閲覧により利用規約に同意したものと見なされます。

[利用規約を確認する](#)

- このデータベースは「健康食品」に追加されている素材について、現時点で得られている科学的根拠のある有効性の情報に関して、科学論文の内容を忠実に集めたものです。
- ここに示した情報は素材に関する情報であり、必ずしも個々の商品の安全性・有効性を示す情報ではありません。

(2023年4月5日 最終取得ページ)

研究担当部門 >> [食品保健機能研究センター](#)

素材リスト

あ

- [アイブライト、コゴメグサ](#)
- [亜鉛](#)
- [青汁](#)
- [アガーベ、マゲイ](#)
- [アカガウクルア、ガウクルア、ツルハナモツヤクノキ](#)
- [アカザ](#)
- [アカシア樹皮抽出物](#)
- [アカシヨウマ](#)
- [アカニレ、アカハルニレ、スリッパリーエラム](#)
- [アカバナムシヨケギク、ベルシアジョチュウギク](#)
- [アカミノキ](#)
- [アガリクス、ヒメマツタケ、メマツタケ、カワリハラタケ、アガリクス・プラゼイ](#)
- [アギ、アサフォティアダ](#)

厚生労働省

これから
ママになるあなたへ

Baby

お魚について
知っておいてほしいこと

お魚はからだに良いもの
でも妊娠中はちょっと注意が必要

1

2

3

4

A4x4P 1 / 4 100%

最新情報

☰ 新着情報一覧

- 2025.01.09 お知らせ

産地作柄情報（静岡県：たまねぎ、冬春トマト、春夏にんじん/徳島県：春夏にんじん）を掲載しました。 NEW
- 2025.01.08 お知らせ

産地作柄情報（静岡県：冬レタス（小笠））を掲載しました。 NEW
- 2025.01.06 お知らせ

産地作柄情報（愛知県：冬春トマト/大分県：秋冬はくさい）を掲載しました。 NEW
- 2024.12.27 お知らせ

「野菜小売価格動向調査」12月の調査結果を更新し

野菜マップはこちら

都道府県を選択すると下記の情報を見ることができます。

- ① 主な野菜の作付面積と収穫量
- ② 野菜の産出額（上位20品目）
- ③ 主な野菜の旬のカレンダー
- ④ 主な野菜の産地

▼ 確認したい都道府県をクリック！

卸売価格動向

小売価格動向

産地・作柄情報

輸出入動向

野菜マップ

生産・出荷動向

消費動向

野菜統計要覧

国産やさいの生産者と実需者を結ぶ
マッチングサイト



一般社団法人 Jミルク
Japan Dairy Association (JDA)

[乳の知識](#)
[研究・レポート](#)
[食育教材・資料](#)
[ミルクレシピ](#)
[国際情報](#)

[Jミルクについて](#)
[ニュース](#)
[お問い合わせ](#)
[English](#)
[サイト内検索](#)

すごろくゲーム

食育教材

ポスト

1/1

HOME > 食育教材 > すごろくゲーム

食育教材 全年齢

牛乳や乳牛についてのクイズを出題する、すごろくゲームです。
ゲームを通して牛乳・乳牛に対する興味を喚起しながら、知識を深めます。

この教材の狙い 使い方 ダウンロード

この教材の狙い

- こどもたちが好きなゲーム形式で、自発的な学習・理解を促します。
- 30分程度で終わるすごろくゲームで、気軽に導入、何回でも挑戦できます。
- プロジェクターなどを使用し、クラス全員でゲームを行うこともできます。
- ノートパソコンを使用すれば、課外授業や屋外のイベントでも利用できます。

使い方

「メモーすごろく」.exeファイルをダウンロードし、パソコン上で「memosugoroku.exe」を起動してご利用ください。パソコン教室を使用して実施する場合は、各パソコンにファイルをダウンロード、または配布してご利用ください。
※Windows環境でご使用ください。

三 知っておきたい食品表示 (令和6年度9月版・消費者向け) 1 / 16 100%

知っておきたい食品の表示

栄養成分が
気になる

産地が
気になる

お菓子が
食べたい

1

2

3

4

栄養成分表示の普及啓発に関する動画

栄養成分表示を活用するための普及啓発動画

本動画は、令和3年度 地方消費者行政に関する先進的モデル事業「地域の健康づくりを担う人材を活かした栄養成分表示の効果的な活用モデルの開発・実施」の一環として作成されました。

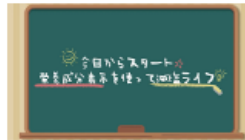
これぞわかる栄養成分表示! 基本のキ

お店に並んでいるお弁当やお菓子のパッケージには、栄養成分表示があることを知っていますか? この動画では健康づくりに役立つ情報源である栄養成分表示の見方、使い方についてご紹介します。(TOTAL:9分48秒)



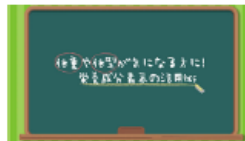
今日からスタート! 栄養成分表示を使って減塩ライフ!

食塩を摂りすぎている?! まだ若いから関係ない?! この動画では将来をみずえた減塩ライフをスタートするための、栄養成分表示の活用法を紹介しています。(TOTAL:6分26秒)



体重や体型が気になる方に! 栄養成分表示の活用術

普段食べているお弁当やお菓子に含まれるエネルギー量を意識したことがありますか? この動画では食べ過ぎや肥満を防ぐための、栄養成分表示を活用した食品の選び方を紹介しています。(TOTAL:6分33秒)



栄養成分表示を活用するための動画をご紹介するリーフレットを作成いたしましたので、ご利用ください。



栄養成分表示活用のための動画のご紹介

- 食品のパッケージにある栄養成分の表示を活用しよう!〜知って



食品表示

▶ [栄養や保健機能に関する表示制度とは](#)

▶ [保健機能食品について](#)

▶ [食品表示について](#)

▶ [食品表示法等\(法令及び一元化情報\)](#)

▶ [安全や衛生に関する表示の制度について](#)

▶ [製造所固有記号制度届出データベース](#)

▶ [栄養成分表示について](#)

▶ [栄養機能食品について](#)

▶ [機能性表示食品について](#)

▶ [特定保健用食品について](#)

▶ [特別用途食品について](#)

▶ [品質等選択に役立つ表示の制度について](#)

▶ [食品表示リコール情報及び違反情報サイト](#)

▶ [公表資料](#)

▶ [会議・研究会等](#)

▶ [その他](#)

[ホーム](#) > [政策について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [健康・医療](#) > [食品](#) > [食中毒](#) > [家庭での食中毒予防](#)

家庭での食中毒予防

食中毒予防の原則

細菌性食中毒予防の3原則

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。

細菌による食中毒を予防するためには、

- ・ 細菌を食べ物に「**つけない**」
- ・ 食べ物に付着した細菌を「**増やさない**」
- ・ 食べ物や調理器具に付着した細菌を「**やっつける**」

という3つのことが原則となります。

ウイルス性食中毒予防の4原則

ウイルスの場合は、食品中では増えないので、「増やさない」は、当てはまりません。ウイルスは、ごくわずかな汚染によって食中毒を起こしてしまいます。

ウイルスを食品に「つけない」を確実に実行するためには、調理者はもちろんのこと、調理器具、調理環境などの調理場全体がウイルスに汚染されていないことがきわめて重要になります。そのようなウイルスに汚染されていない調理場をつくるには、調理場内にウイルスを「持ち込まない」、仮に持ち込んだとしても、それを「ひろげない」ことが大切です。

ウイルスによる食中毒を予防するためには、

- ・ ウイルスを調理場内に「**持ち込まない**」
- ・ 食べ物や調理器具にウイルスを「**ひろげない**」
- ・ 食べ物にウイルスを「**つけない**」
- ・ 付着してしまったウイルスを加熱して「**やっつける**」

という4つのことが原則となります。

食中毒の原因（細菌、ウイルスなど）については、[こちらのページ](#)をご覧ください。

食中毒を防ぐ6つのポイント

食中毒というと、レストランや旅館などの飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事で発生していますし、発生する危険性がたくさん潜んでいます。ただ、家庭での発生では症状が軽かったり、発症する人が1人や2人のことが多いことから風邪や寝冷えなどと思われがちで、食中毒とは気づかれず重症になったり、死亡する例もあります。

あなたの食事作りをチェックしてみましょう！更に詳しい情報は[こちらのページ](#)をご覧ください。

ポイント1 食品の購入



- ◆ 表示のある食品は、消費期限等を確認し、購入しましょう。
- ◆ 購入した食品は、肉汁や魚等の水分が漏れないようにビニール袋等にそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。できれば保冷剤（氷）等と一緒に持ち帰りましょう。

▲ 特に、生鮮食品等の上記に冷蔵や冷凍等の温度管理の必要がある食品の購入

政策について

分野別の政策一覧

健康・医療

▶ [健康](#)

▶ [食品](#)

▶ [医療](#)

▶ [医療保険](#)

▶ [医薬品・医療機器](#)

▶ [生活衛生](#)

▶ [水道](#)

▶ [福祉・介護](#)

▶ [雇用・労働](#)

▶ [年金](#)

▶ [他分野の取り組み](#)

組織別の政策一覧

▶ [各種助成金・奨励金等の制度](#)

▶ [審議会・研究会等](#)

▶ [国会会議録](#)

▶ [予算および決算・税制の概要](#)

▶ [政策評価・独法評価](#)

トップページ	組織概要	今後のイベント	会員一覧・活動	入会申込・お問合せ	会員専用ページ
--------	------	---------	---------	-----------	---------



一般社団法人
和食文化国民会議

伝えよう、和食文化を。

Language:
言語を選択



ホーム > プレ和食講座 > 子供向け > ユネスコに登録された「和食」とは？

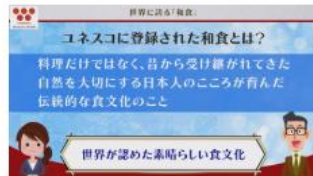
ユネスコに登録された「和食」とは？



◇「実は！」知ってそうで知らない事を楽しみながら学べる動画コンテンツ◇

再発見！“日本っていいね”・“和食っていいね”

【VOL.1】ユネスコに登録された和食とは？



[詳細はこちら](#)

【VOL.2】和食のいろは・豆知識！



新着コラム



一だしの香りで正月を迎えた記憶



一食と音楽の中にある日本



一人の打つ蕎麦とご神水

カテゴリー

くらしの歳時記

「和食」のつぼ

「和食」のつぼ Vol.2

つなぐ「わ」食」よもやま話

[テーマ別メニュー](#)
[消費者庁について](#)
[お知らせ](#)
[政策](#)
[法令](#)
[刊行物](#)

[消費者庁ホーム](#) > [政策](#) > [政策一覧\(消費者庁のしごと\)](#) > [消費者教育推進](#) > [消費者教育](#) > 「18歳から大人」特設ページ > [啓発動画:「社会への原」動画講座](#) > [エシカル消費\(若年者向け啓発動画\)](#)

エシカル消費(若年者向け啓発動画)

エシカル消費



担当:消費者教育推進課

消費者教育推進

- ▶ [消費者教育](#)
- ▶ [消費者への普及啓発](#)
- ▶ [公表資料](#)
- ▶ [会議・研究会等](#)

おすすめコンテンツ

消費者教育
推進会議

▶ [消費者教育推進会議](#)



▶ [消費者教育ポータルサイト\(教材・取組・講座検索\)](#)



▶ [食べもののムダをなくそうプロジェクト](#)
 ▶ 食べもののムダをなくそうプロジェクト～食品ロス削減のため、できることから始めよう～

▶ [ページの先頭へ](#)



[Facebook](#) | [Instagram](#) | [Fairtrade International](#) | [FLOCERT](#) | [お問い合わせ](#) | [FAQ](#)

[フェアトレードとは?](#)
[フェアトレード・ジャパンについて](#)
[フェアトレードのインパクト](#)
[製品紹介](#)
[参加しよう](#)
[認証の取得](#)
[資料](#)



トップページ > フェアトレードとは? > フェアトレードミニ講座

● フェアトレードミニ講座	● なぜフェアトレード?	● 国際フェアトレード基準	● 認証ラベルについて
● フェアトレードの広がり	● フェアトレードとサステナビリティ	● フェアトレード生産国	● フェアトレード・プレミアムとは

フェアトレードミニ講座

フェアトレードとは?



【動画】フェアトレードとは? 国際フェアトレード認証のしくみについて

フェアトレードとは



● なぜフェアトレードが必要なの?

コーヒーや紅茶、バナナやチョコレート。日常を彩るたくさんの食べ物が世界の国々から私たちの手に届けられています。それらを生産している国、人々のことを考えてみたことはありますか？

日本では途上国で生産された日用品や食料品が、驚くほど安い価格で販売されていることがあります。一方生産国ではその量を産み出すための、正当な対価が生産者に支払われなかったり、生産性を上げるために必要以上の農薬が使用され環境が破壊されたり、生産する人の健康に害を及ぼしたりといった事態が起こっています。

生産者が美味しくて品質の良いものを作り続けていくためには、生産者の労働環境や生活水準が保証され、また自然環境にもやさしい配慮がなされる持続可能な取引のサイクルを作っていくことが重要です。

フェアトレードとは言訳すると「公平・公正な貿易」。つまり、開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」をいいます。

国際フェアトレード認証ラベルとは

国際フェアトレード基準とは

NHK for School 先生向け OFF 先生向けとは ばんぐみ一覧 プレイリスト おうちで学ぼう! 学びをひろげよう ヘルプ リンク集 🔍



10分
ボックス
地理



イラスト: 鈴木 海太



ナレーション
黒原 徹也

放送社会 中学・高校
Eテレ
(水)午前11:00~11:10前期

> 番組トップ > 放送リスト > 番組紹介



世界にはどうして
さまざまな主食があるの?

~世界の人々の生活と環境~

再生開始 00 : 00
~ 再生終了 10 : 00
決定
🔄

チャプター

🔍 あらすじを読む

scene 01
日常の食事の中心となる食べもの

🔍 ないようを読む

scene 02
お米を主食とする地域が多いアジア

🔍 ないようを読む

scene 03

10min. ボックス 地理

世界にはどうしてさまざまな主食があるの? ~世界の人々の生活と環境~

世界各地の主食は米や小麦を使ったパンやパスタ、とうもろこしなど、地域や文化、歴史によりさまざまある。なぜ違いがあるのか、「気候」などの「見方」をもとに探る。

🔍 あらすじを読む

関連キーワード: 主食 地域 文化 歴史 気候

🔍 プレイリストに追加

シェアする ? ✖ f 📧

🔍 この動画へのリンクをコピーする



02:33



01:18



01:36



02:09

[逆引き事典から探す](#)
[組織別から探す](#)
[キーワードから探す](#)

Google 提供


検索

[会見・報道・広報](#)
[政策情報](#)
[統計情報](#)
[申請・お問い合わせ](#)
[農林水産省について](#)
[ホーム](#) > [消費・安全](#) > [食育の推進](#) > [食育事業](#) > [食育事業を活用した取組](#)



食育事業を活用した取組

令和4年度 地域における食育活動の取組事例 New!


食育推進検討会の開催や普及啓発資料の作成

- [黒部市（富山県）\(PDF：332KB\)](#)


シンポジウム、展示会、交流会等の開催

- [山形市（山形県）\(PDF：269KB\)](#)

- [東京都\(PDF：184KB\)](#)


食育推進リーダーの育成や活動促進

- [国際学院埼玉短期大学（埼玉県）\(PDF：227KB\)](#)


食文化継承等のための取組

- [北海道\(PDF：193KB\)](#)

- [広尾町（北海道）\(PDF：326KB\)](#)

- [狭山市（埼玉県）\(PDF：182KB\)](#)

- [糸魚川市（新潟県）\(PDF：338KB\)](#)

- [愛知県\(PDF：327KB\)](#)

- [玉城町（三重県）\(PDF：819KB\)](#)

- [藤井寺市（大阪府）\(PDF：320KB\)](#)

- [与那国町（沖縄県）\(PDF：397KB\)](#)


農林漁業体験の取組

- [足利市（栃木県）\(PDF：334KB\)](#)

- [河北潟農産物ブランド化推進連絡会（石川県）\(PDF：376KB\)](#)

- [本巢市（岐阜県）\(PDF：459KB\)](#)

- [京都市（京都府）\(PDF：406KB\)](#)

- [かがわ農産物流通消費推進協議会（香川県）\(PDF：316KB\)](#)


食品成分データベース
Food Composition Database



文部科学省
文字サイズ 標準 大 特大

Home Home 食品成分DBとは? 検索 Search ヘルプ Help お問い合わせ Contact Us

検索する食品を<全角ひらがな、漢字、またはカタカナ>で入力してください。

フリーワード検索

食品をいくつかのキーワードで絞り込みたい場合は、キーワード間に<スペースを1つ以上>を入れてください。
例: 「こめ」というキーワードを持つ食品の中から、「めし」というキーワードで絞り込みを行う場合

スペースで区切る

最終更新日: 2023年8月16日

注意事項

文部科学省は、「日本食品標準成分表(八訂)増補2023年」を公表しました。
「日本食品標準成分表(八訂)増補2023年」に対応しました。

検索結果において、カッコつき数字を計算対象にしました。

アクセスランキング

New Ranking

2025年1月9日: アクセスTop 5

順位	食品名	アクセス数
1	卵類/鶏卵/全卵/生	711
2	穀類/こめ/[水稲めし]/精白米/うるち米	449
3	調味料及び香辛料類/<調味料類>/ (しょうゆ類)/こいくちしょうゆ	372
4	砂糖及び甘味類/(砂糖類)/平糖/上白糖	354
5	穀類/こめ/[水稲穀物]/精白米/うるち米	332

[> 人気食品アクセスランキング](#)

食品成分ランキング

Food Composition Ranking

亜鉛: 含有量Top 5

順位	食品名	成分量 100gあたり,mg
1	魚介類/<貝類>/かさ/くん製油漬缶詰	25.0
2	魚介類/<貝類>/かさ/養殖/水煮	18.0
3	穀類/こむぎ/[その他]/小麦(白)が	16.0
4	魚介類/<貝類>/かさ/養殖/生	14.0
5	魚介類/<貝類>/かさ/養殖/フライ	12.0
5	魚介類/<魚類>/ (かつお類)/加工品/塩辛	12.0

※ 指定した成分量の同値があるため、指定した数より多くの食品を表示しています。

[> 食品成分ランキング](#)

What's New?

2023年8月16日 日本食品標準成分表(八訂)増補2023年に対応しました。

[> more...](#)

このデータベースは、文部科学省が開発したものであり、試験的に公開しているものです。

- 本ホームページのデータは八訂成分表(2023年更新分まで)の値となります。
- 最新データを選択等へ御利用される場合は、文部科学省のホームページから「日本食品標準成分表(八訂)増補2023年」を参照し、引用してください。また、食品成分データの利用及び引用については、「日本食品標準成分表・資源に関する指針」のページをご参照願います。
- このデータベースシステムの使用により利用者がかつたいかなる損害に対しても、文部科学省は一切責任を負いません。
- このデータベースでは、インターネットドメイン名、IPアドレス等の情報を自動的に収集します。また、クッキーを利用し、当サイトの閲覧等の情報を自動的に収集しています。収集した情報は、このデータベースを円滑に運営するための参考として利用します。クッキーを使用して御利用者を識別できる情報は収集していません。なお、統計的に処理されたこのデータベースのアクセス情報、利用者属性等の情報については公表することがあります。

01000000