

# 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		
6 教図	家庭 006-902	新フードデザイン 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"><li>・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)。</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>	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"> <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1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1、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
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"> <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3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>	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"> <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、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）。</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）。</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>	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。



## ② 食生活を総合的にデザインする力が身につく

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、食生活全般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。

各章の扉ページには、食生活に関わるチェックコーナー（CHECK）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ます。章末には「学習のふり返り」を配置し、さらに、二次元コードからデジタルを活用した復習もできる構成になっています。

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。

▲章扉「CHECK 食生活をふり返ろう」(p.5, 15, 75 など) ▲年齢ごとの食物アレルギーに関する資料 (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ています。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。

## 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きけるように工夫しました。自ら課題を発見し、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。

▲インタビューページ (巻頭特集⑦)

## 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  
 ● 寒暖バランス、彩りを考えて献立を作る  
 ● 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><b>1 豚肉を切る</b> 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><b>2 野菜を切る</b></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><b>3 調味料をもみ込む</b></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><b>4 炒める</b></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。箸ははしように取る。

焼き魚の食べ方

- 魚頭付きは頭から食べる。
- 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。天ぷらに浸すごと、つかうたてで、涙びし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		
6 教図	家庭 006-902	新フードデザイン 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