

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
27-236	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・312	フードデザイン cooking&arrangement		

1. 編修の基本方針

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する」能力と態度を養うため、生徒の興味・関心を導き出す効果的な紙面構成、コラム、図表、美しいイラストを心がけました。生徒が、学習内容を実生活に取り入れることができるように、実験・実習を多く取り入れ、体験的に学ぶことで具体的な理解につながるように努めました。

また、自分なりの価値観を身につけ、自ら考えて食生活を創造していく力を養うことを目標に、資料やコラムを選定しました。記述は基礎的な内容のふり返しから応用までを網羅し、学習状況に合わせた教科書の使い方ができるように留意しました。

食生活の環境が多様化するなかで、自らの健康を考え、対応できる力を養うことに重点を置いて編修しました。また、精神的な充足のための食事という観点を重視し、楽しく豊かな食生活をデザインできるようになることをめざし、内容・構成・表現の充実を図りました。学習をより深めるために、最新の内容などを扱ったコラムや写真を随所に入れることで、興味が持続するように工夫しました。

また、東京オリンピックを 2020 年に控え、今まで以上に海外の人と触れ合う機会が増えるのではないかと考えました。グローバル化が進むなかで、日本の食文化について正しく理解し、海外に向けて具体的に発信していくことができる知識を習得することを目指し、伝統的な食文化についての内容を多く取り入れました。同時に、他国の食文化にも興味をもち、尊重することができるよう世界各国の食文化についての資料を多く掲載しました。

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
口絵	・日本の伝統的な食は、季節と密接に関係していることが視覚的に理解できるように、目を引く写真や美しいイラストを多く掲載しました（第5号）。 ・他国の食文化について興味をもち、世界中のさまざまな食文化を具体的に感じてもらえるよう、日本の食文化とともに、世界の例を多数紹介しました（第5号）。 ・職業観を養うために、実際に食に関わる仕事に就いている先輩にインタビューをし、メッセージを掲載しました。（第2号）。	口絵1-2 口絵3-4 など 口絵5-6 など 口絵9-10 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	・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、さまざまな観点からの資料を用いました（第4号）。 ・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）。	13－14 頁、18－19 頁、21－22 頁など 8－12 頁など
第2章 栄養素・食品の特徴 1. 栄養素の働き 2. 健康に必要な栄養素 3. 食品の特徴 4. 食品加工の目的 5. 食品の選択と取り扱い	・栄養素や食品のページでは、できるだけ身近なコラムや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）。 ・食中毒や食物アレルギー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。特に近年増加傾向にある食物アレルギーについては、理解を深めることができるよう留意して記述しました（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）	25、27、33、41 頁コラム、59 頁実験など 41 頁コラム、77－79 頁など 81 頁、83－84 頁など
第3章 調理と献立 1. 調理の基本 2. ライフステージと食事計画 3. 献立作成 4. 様式別の献立と調理・食卓作法 5. 食文化を見つめる 6. テーブルコーディネート	・各調理操作では、気をつけたいポイントや工夫点をわかりやすくまとめ、さまざまな調理に応用できる基本的な能力を身につけられるように留意しました（第2号）。 ・献立作成に入る直前に、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必要な相手の立場を考えたり、おもてなしの心の大切さについて意識したりできるよう工夫しました（第3号）。 ・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っています。食卓に季節を取り入れてきた伝統に触れることで、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）。 ・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てもらえるようにしました。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留意しました（第2号）。	88－99 頁 104－107 頁など 121－126 頁など 129－130 頁、142 頁など 134 頁～135 頁、138 頁実習など

図書の構成・内容	特に意を用いた点や特色	該当箇所
	・おいしさの要素について学習することで、食生活の充実のためには味や栄養面だけでなく、環境的要素も重要であることが理解できるように工夫しました（第3号）。	87 頁表1 など
第4章 調理実習	・基本的な調理の方法をふり返ることのできる折り込みページを作成し、知識の定着を狙いました。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）。 ・おにぎりサンドやハンバーガーなど、高校生にとって身近なメニューのレシピも紹介し、学習への意欲を高める工夫をしました。正月料理やひな祭りの献立などの伝統食の実習も充実しています（第1号）。 ・献立単位で調理実習を行うように各料理の献立を紹介していますが、授業の状況によって単品での実習もできるように、各料理に目安の時間を入れて対応をしました（第1号）。 ・日本料理、西洋料理、中国料理の献立を中心に、タイや韓国料理などさまざまな料理を紹介し、他国の食文化への理解を深められる構成にしました（第5号）。 ・余った材料を使ったり、時間を短縮したりするエコクッキングの具体例を挙げました。栄養や味だけでなく、環境にも配慮した食生活を学ぶことができます（第4号）。 ・調理実習で扱った題材を使ったテーブルコーディネート例を掲載することで、前章の学習内容と実習をつなぐ試みを行いました（第2号）。	144－147 頁など 210－213 頁など 148 頁、168 頁、190 頁など 208 頁など 236－239 頁など 215 頁ポイント3 など
第5章 豊かな食生活をつくる 1. 国民運動としての食育の推進	・地域の食育活動（愛媛県など）を掲載し、自分たちも食育の推進に貢献することができるという実感がもてるように工夫しました（第2号）。 ・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食について触れ、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）。	247 頁コラム、243 頁表2 など 248 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		
誰にでも読みやすく、親しみやすい教科書を目指し、ユニバーサルデザインフォントと、ユニバーサルデザインカラーを使用してデザインを行いました。		

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
27-236	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・312	フードデザイン cooking&arrangement		

1. 編修上特に意を用いた点や特色

- 学習指導要領で示されている科目の目標である「食生活を総合的にデザインする」能力と態度を養うために、食生活に関わるさまざまな問題について、資料やコラムを用いて生徒が自主的に取り組むことができるような内容を充実させました。
- 食生活に関するさまざまな知識や技能を身につけるだけでなく、自分の食生活を見直して、改善していく態度や能力が身につくように考えて編修しています。また、記述は食に関する基本的な知識から応用までを網羅し、さまざまな学習状況に対応できるよう工夫しています。これらの学習を重ねることで食生活の自立を促します。

① 日本の食文化を学び、海外への興味を育てる

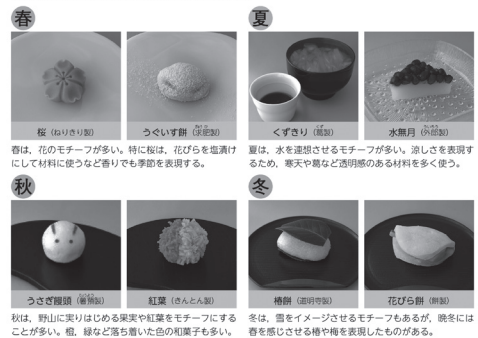
和食のユネスコ無形文化遺産登録に加え、2020年には東京オリンピックを控え、海外からも注目を集めている**日本の食文化**についてさまざまな形で触れました。留学生の受け入れの際や留学先などでも日本の食文化について自信をもって紹介できる知識や技術の習得を目指します。特に、日本の食文化が、その土地の風土や気候、自然などを取り入れ、四季を感じながら受け継がれてきている点を重視して記述しています。

また、**他の国の食文化**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。日本の食文化と対比させて紹介することで、世界の食文化を広い視野で学ぶことができるように工夫しています。日本の高校生になじみの薄い料理や食材については、できるだけ実際の写真を掲載するなど、理解を深める構成を心がけました。

日本と海外、それぞれの食生活の特徴について知識を深めることで、**お互いの文化を尊重**する気持ちを育てます。

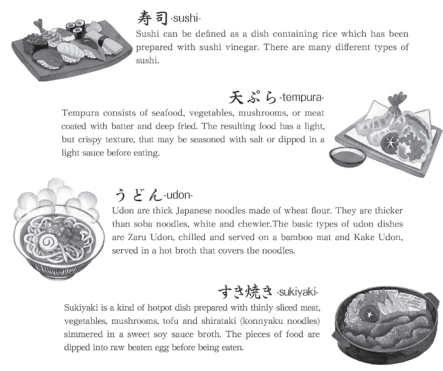
日本の四季と和菓子の関係を学ぼう！

日本には、食事で季節を表現する文化がある。季節に合わせて、使用する食材や調理法を工夫し、小物や食器、盛り付けでも季節を表す。特に日本の伝統菓子である和菓子は、季節の移り変わりを色や形で表現している。桜もち、よもぎもちなど季節の植物を材料に使用することもあり、香りでも季節を感じることができる。春夏秋冬それぞれの和菓子を見てみよう。



▲和菓子を通じて四季を感じるページ (p.130)

さまざまな日本食を英語で紹介してみよう！



▲日本食について英語で紹介するワーク (口絵2)

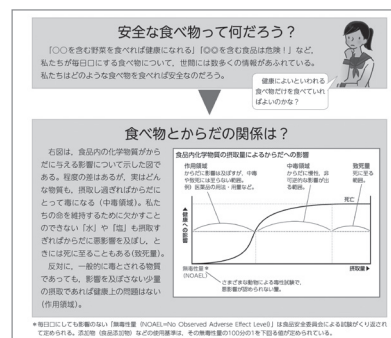
② 健康を維持するための知識を深める

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

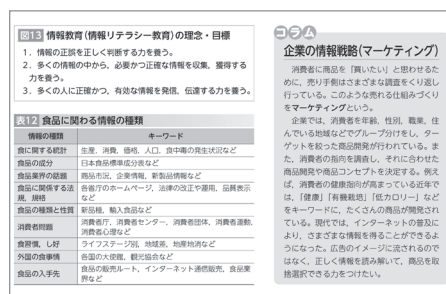
性や世代の異なる家族などの健康についても考えることができるように、**ライフステージごとの食生活の特徴**を詳しく紹介しました。青年期の特徴に加え、乳幼児や妊産婦、高齢者の食についても学ぶことで、他者を理解し尊重する姿勢が身につきます。

また、インターネットなどが普及し、食に関するさまざまな情報が溢れているなかで、正しい情報を入手する重要性に言及し、不確定な情報に流されることのないよう、**情報リテラシー**を身につけることの大切さに気付かせます。

さらに、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、各所でくり返し触れることで、注意をうながす構成になっています。



▲安全な食について考えるページ (p.81)



▲食の情報を見極め活用する (p.84)

③ 家庭で実践できるテーブルコーディネート

日々の食事をより楽しいものとするために、**家庭でできるテーブルコーディネートの工夫**について、色や照明、花や小物の工夫や盛りつけについてなど、さまざまな視点から触れています。

また、これらの工夫をすることで食卓のイメージがどう変化するのか、具体的な写真を多く掲載し、視覚的に学ぶことができるように工夫しています。



▲コーディネートのコツは写真を掲載 (p.214-215)

④ 実践したくなる調理実習

調理実習では、すべてのレシピについて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。

献立については、おせち料理に代表される伝統的なものをしっかりとおさえた上で、生徒にとって身近なカフェなどのメニューとしてハンバーガーやおにぎりサンドを紹介し、興味をひく工夫をしています。また、全献立のつくり方は一部をイラストで紹介し、視覚的にも理解できるように構成しています。



▲洋と和のカフェメニュー (p.210-213)

⑤ 卒業してから役立つ食事のマナー

卒業してから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の場面でのマナーについてもポイントをまとめました。卒業後に必要になる席次のマナーや、間違いやすい小物の使い方、食器の扱い方などを細かく紹介しており、実践的な内容になるように工夫しました。特に、相手に失礼にならないための食事の作法を学べるように資料を選定しているため、**さまざまな場面に対応できるマナー**を身につけることができます。

また、基本的な**サーブ**ビスの方法について触れることで、おもてなしの心についても学ぶことができるように工夫しました。



▲タブーとされる所作を紹介 (p.121 など)



▲ポイントをしばってマナーを紹介 (p.124 など)

⑥ 環境を考えた食生活を意識する

私たちの日々の食生活は、多くの人々の努力と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**できるよう工夫しています。

私たちの日々の食生活が、環境に与える影響については、食品ロスや食品の汚染、バーチャルウォーターなどさまざまな観点から紹介しています。また、国の取り組みについても具体的に紹介しています。

環境に対する意識を学んだ上で、実生活で活かせる工夫も紹介することで、問題提起だけで終わらないように留意しました。

エコクッキングでは、余った食材や、ふだんは捨ててしまいがちな野菜の皮を使ってできる一品料理などを掲載しました。さらに、調理にかかる時間を減らし、省エネルギーで調理する手順を紹介することで、生徒が実生活においても**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。

いろいろな観点から「食」と「環境」を考えてみよう！

ライフサイクルアセスメント

原材料から、製造、流通、販売、使用、廃棄再利用まで、商品のライフサイクル全体での環境への影響を分析して、総合評価する手法を、**ライフサイクルアセスメント (LCA)** という。

消費者が商品を購入する際、環境への影響を選択基準のひとつとして取り入れることができるよう「環境負荷の見える化」が進められている。代表的な例としては、ライフサイクル全体でのCO₂排出量を合計した**カーボンフットプリント**などが知られている。



▲カーボンフットプリントマーク。使い分けに「原材料調達→生産→流通→使用・維持管理→廃棄・リサイクル」すべてのプロセスのCO₂排出量の合計を示す。

フードマイレージ

食料を生産地から消費地に運ぶのに、どれだけの環境負荷がかかるのかを示すのが**フードマイレージ**である。
食料の輸送量 (t) × 輸送の距離 (km)
で計算され、数値が大きいほど環境への負荷が大きいことになる。

フードマイレージの国別比較		
	輸送量 (t)	距離 (km)
日本 (2010)	8,669	3,090
韓国 (2001)	3,172	11
アメリカ (2001)	2,958	5
フランス (2001)	1,044	168

(農林水産省統計企画課 中田野村資料より)

バーチャルウォーター (仮想水)

食料を輸入している国で、「もしその輸入食料を生産するにしたら、どの程度の水が必要か」を推定したものを**バーチャルウォーター (仮想水)**という。例えば、100gの牛肉を生産するには2,060Lの水が必要といわれている (環境省)。

日本は、世界平均の2倍近い降水量に恵まれている国であるが、世界には水が不足している地域も多くある。食料を輸入することは、生産国の水を使うことにもなることを意識したい。

ステーキの献立例における仮想水の例

	分量	VW量 (L) *
牛肉	150g	3,090
ごはん	1杯 (120g)	444
レタス	65g	11
トマト	40g	5
オレンジジュース	1杯 (200g)	168
合計		3,718

* VW=バーチャルウォーター。小数点以下四捨五入 (環境省資料より資料より作成)

▲食生活と環境についての資料 (p.22)

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 食事の意義と役割 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 食を取り巻く現状 イ 食事の意義と役割	6-22 頁	10
第2章 栄養素・食品の特徴 ①栄養素の働き ②健康に必要な栄養素 ③食品の特徴 ④食品加工の目的 ⑤食品の選択と取り扱い	(2) フードデザインの構成要素 ア 栄養 イ 食品	24-84 頁	36
第3章 調理と献立 ①調理の基本 ②ライフステージと食事計画 ③献立作成 ④様式別の献立と調理・食卓作法 ⑤食文化を見つめる ⑥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 料理形式と献立 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 ア 食事テーマの設定と献立作成 ウ テーブルコーディネートと サービスの実習	86-142 頁	16
第4章 調理実習 ●調理実習に入る前に ●日常食・和風献立 ●日常食・和風料理 ●日常食・洋風献立 ●日常食・洋風料理 ●日常食・中国料理献立 ●日常食・中国料理 ●日常食・その他 ●カフェメニュー ●行事食 ●様式別献立 ●エコクッキング	(3) フードデザイン実習 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	144-240 頁	70
第5章 豊かな食生活をつくる ①国民運動としての食育の推進	(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	242-248 頁	8
		計	140

(発展的な学習内容の記述)

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
合 計				0