

## 調査意見書

受理番号 107-127		学校 高等学校		教科 家庭（専門）	種目 フードデザイン	学年
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準	判定
	ページ	行				
1	17	資料3	消化器官と消化液 *消化酵素は含まない	生徒にとって理解し難い表現である。 （「消化酵素は含まない」）	3-(3)	
2	40	資料14	その他の甘味料と調理例 みりん風調味料 アルコール分が1%以下。	不正確である。 （「1%以下」）	3-(1)	
3	42	資料18	大豆からできるもの 発酵させる 塩や麹を加えて熟成させる	相互に矛盾している。 （「みそ」、「しょうゆ」の説明と矛盾）	3-(1)	
4	42	資料18	大豆からできるもの 野菜などを混ぜて揚げる	生徒にとって理解し難い表現である。 （がんもどきの作り方）	3-(3)	
5	55	資料46	植物油脂、動物油脂の特徴 牛脂 豚脂よりも融点が高く料理に向かない。	生徒にとって理解し難い表現である。 （「料理に向かない」）	3-(3)	
6	56	資料49	とうもろこし	誤記である。	3-(2)	
7	58	右下	清涼飲料水には、大量の糖分が含まれている。	相互に矛盾している。 （「清涼飲料水の種類と消費」と矛盾）	3-(1)	
8	64	資料1	「日本人の食事摂取基準」で示されている指標 ◀目標とするBMIの範囲（18歳以上）	不正確である。 （出典）	3-(1)	
9	65	右下	年齢と推定エネルギー必要量の関係について考えよう！	生徒にとって理解し難い図である。 （推定エネルギー必要量）	3-(3)	
10	71	資料14	年齢別の鉄の推定平均必要量と実際の摂取量	生徒にとって理解し難い図である。 （「鉄の推定平均必要量」と「実際の摂取量」の関係）	3-(3)	

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

## 調査意見書

受理番号 107-127		学校 高等学校		教科 家庭（専門）	種目 フードデザイン	学年
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準	判定
	ページ	行				
11	76	11 - 12	旬のものは、味がよく栄養価も高く、手に入れやすく、価格も低い。	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （「栄養価も高く」）	3-(3)	
12	82	資料7	食中毒の種類と特徴（自然毒・化学物質・寄生虫） ソラニン 熟していない部分（緑色）	生徒にとって理解し難い表現である。 （「熟していない」）	3-(3)	
13	96	14	2、450	誤記である。	3-(2)	
14	123	17 - 18	つけ合わせは主菜の奥に置き、エビフライなどの主菜はつけ合わせに立てかけるとよい。	生徒にとって理解し難い表現である。 （西洋料理の例として）	3-(3)	
15	129	下	●日本の食料自給率を知っている はい (0) 少し知っている (1) いいえ (2)	生徒にとって理解し難い表現である。 （「0」、「2」）	3-(3)	
16	143	資料3	おもな食料輸入品目の国・地域別割合 [金額] (%)	不正確である。 （出典に照らして）	3-(1)	
17	163	右下	豚肉と野菜の回鍋肉風 Aの調味料 材料（1人分） a ②aを入れて炒める。	表記が不統一である。	3-(4)	
18	212	脚注	ミックススパイス	誤記である。	3-(2)	

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

## 調 査 意 見 書

受理番号 107-128		学校 高等学校		教科 家庭（専門）	種目 フードデザイン	学年
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準	判定
	ページ	行				
1	8	資料1	深夜まで起きていたり，頻繁に間食をする生活	相互に矛盾している。 (本文と矛盾)	3-(1)	
2	11	資料4	2009年と2019年の朝食の欠食率	不正確である。 (出典に照らして)	3-(1)	
3	13	資料10	代表的なコ食 孤食 ひとりで食事をとる，特に子どものみで食事をする事	生徒が誤解するおそれのある表現である。 (「特に子どものみで食事をする事」)	3-(3)	
4	23	5 - 6	水にとけやすい食物繊維（水溶性食物繊維）には，ジャムに利用されるペクチン，ゼリーに利用されるかんてんなどがある。	生徒にとって理解し難い表現である。 (食品と成分の関係)	3-(3)	
5	34	資料47	食塩摂取量平均値の年次推移（20歳以上）	不正確である。 (出典に照らして)	3-(1)	
6	44	21 - 22	健康児のための育児用粉乳の成分は，健康増進法によって定められている。	生徒が誤解するおそれのある表現である。 (「健康増進法によって定められている」)	3-(3)	
7	82	資料2	農業総産出額の推移	不正確である。 (出典に照らして)	3-(1)	
8	88	資料3	病因物質別の食中毒発生状況（患者数） 注）2019～2021年の平均値。	不正確である。 (「2019～2021年」)	3-(1)	
9	95	中	体が必要とする糖質や油脂類がやみつきになりやすいことから，生まれつきおいしいと感じるものを繰り返し食べてしまう性質が一部の動物にあると考えられている。	生徒にとって理解し難い表現である。 (文章が理解し難い。)	3-(3)	
10	142	側注4	ベジタリアン＝菜食主義者，ヴィーガン＝動物性食品なども一切抜いた完全菜食主義者，グルテンフリー＝薄力粉を含めたグルテンの含まれている料理を摂取しない者など。	生徒にとって理解し難い表現である。 (「グルテンフリー」の説明として)	3-(3)	

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。

## 調査意見書

受理番号 107-128		学校 高等学校		教科 家庭（専門）	種目 フードデザイン	学年
番号	指摘箇所		指摘事項	指摘事由	検定基準	判定
	ページ	行				
11	143	31 - 32	特に、生の魚介類にはアニサキスが寄生されていることもあり、	生徒にとって理解し難い表現である。 （「寄生されている」）	3-(3)	
12	147	左中	※サッカーやラグビーは、試合や練習中に走り続ける瞬発力と、体力を維持するスタミナが必要である。	生徒にとって理解し難い表現である。 （「走り続ける瞬発力」）	3-(3)	
13	151	左上	蒸しパン エネルギー440kcal 炭水化物74.8g たんぱく質8.0g 脂質13.1g 塩分1.2g	生徒にとって理解し難い表現である。 （栄養価）	3-(3)	
14	151	右上	もち入りスープカレー ●もち……………2個（約50g）	生徒にとって理解し難い表現である。 （「約50g」）	3-(3)	
15	166	左下	4 3の飯に、かにと1の具を加えて炒め合わせ、	生徒にとって理解し難い表現である。 （「1の具」）	3-(3)	
16	203	上	生春巻き（ゴイクオン） エネルギー151kcal 炭水化物11.8g たんぱく質17.0g 脂質4.9g 塩分0.4g	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （「塩分0.4g」）	3-(3)	
17	238	9 - 10	阪神淡路大震災（1995年）や東日本大震災（2011年）、熊本大震災（2016年）、能登半島地震（2024年）	生徒にとって理解し難い表現である。 （「熊本大震災」）	3-(3)	
18	口絵5	右下	鎌倉・室町時代 ●1日3食制が固定化する	生徒が誤解するおそれのある表現である。 （「1日3食制が固定化」）	3-(3)	

検定基準の欄には、義務教育諸学校教科用図書検定基準又は高等学校教科用図書検定基準の第2章及び第3章に掲げる項目のうち、該当するものの番号を示す。