調査⑥ 調理留学生用日本語教材事例調査

▼ 事例01（共通領域）

教材名	やさしい日本語 初級１		
作成者	Ｊリサーチ出版 編		
発行者	Ｊリサーチ出版		
発行年	2019年	価　格　1600円＋税	

概　要

やさしく学べる初級日本語テキストのシリーズ第１弾である。非漢字圏の学習者を主対象にして誰もが無理なく初級日本語の基礎を習得できることを狙いとした教材である。基礎と運用力を身につけさせる対訳と丁寧なポイント説明があるため、自習用教材としても活用できる。

内　容

【構成】

はじめに　　この本の使い方

序章　日本語の基本情報　　（１）日本語の文字　（２）日本語の音

UNIT１　～は～です　　UNIT２　～をおねがいします　　UNIT３　これは何ですか

UNIT４　おいしいです　　UNIT５　～はどこですか　　UNIT６　いま何時ですか

UNIT７　これはいくらですか　　UNIT８　～に行きます　　UNIT９　～を飲みます

UNIT10　～をください　　UNIT11　～てください　　UNIT12　～たいです

UNIT13　～が好きです　　UNIT14　～がほしいです　　UNIT15　～はありませんか

［付録］ひらがな・カタカナ表／カレンダー表／数え方チャート／あいさつなど／動詞活用表／形容詞活用表など

［さくいん］ローマ字・ひらがなのさくいん

［別冊］練習問題の答え・聴き取り練習のスクリプト、各ユニットのCan-Doと文型

特　徴

○ 初級を更にレベル別に分けた、取り組み易い学習ペース。
○ 漢字を使用せず、ローマ字を用いたやさしい作り。
○ 文法と会話をスパイラルに積み上げ、バランスよく日本語運用力を習得させる構成。
○ “すぐに使える”日常場面の会話表現を少しずつ着実に憶えさせる工夫。
○ Ｎ：名詞、NA：ナ形容詞、Ａ：イ形容詞、Ｖ：動詞とする記号の使用。
○ 英語・ベトナム語の対訳・部分訳つき。

所　見

○ 非漢字圏学習者の急増や商用・就労目的来日者の増加等、日本語学習ニーズの多様化という背景を踏まえて作成されている。
○ 本教材名における「やさしい日本語」には、「簡単になるように日本語を単純化したり加工したりすることを意味していない」とした上で、高い学力がなくても日本語に親しみ気軽に日本語を使えるようになれるという趣旨が込められている。

○ 音声CD（47分54秒）付き、音声ファイルのダウンロードあり。
○ 学習サポート専用サイトあり（QRコード付き）。

▼ 事例02（共通領域）

教材名	今日からはじめる 感じがいい日本語［初級レベル］		
作成者	栗又由利子・世良時子 著		
発行者	Gakken		
発行年	2023年	価　格	2000円＋税
概　要	日本で生活する様々な人が、相手と楽しくコミュニケーションを図ったり、よりよい人間関係を築いたりするために必要な日本語を学ぶ。そのために、「感じがいい」日本語を使えるようになることを目指す教材である（初級～中級レベル）。		
内　容	○ 全４Unit（全30Lesson）構成。１Lesson＝１学習項目で、見開き２頁。 ○ 英語・ベトナム語・中国語の翻訳つき。 ○ 対象は20～70歳以上。用途は日常学習用・資格/試験対策用。 【構成】 便利な表現、丁寧体と普通体 など Unit1　自分のことを話してみよう Lesson１～９　氏名・居住・経験・できること・家族等に関する自己紹介と相互質問 やってみよう！　チャレンジ１・２　場面毎の自己紹介、宅配便での荷物の送付 Unit2 自分から話しかけてみよう Lesson10～17　天気・近況等での話題を切り出しと共感・体験報告等を織り交ぜた小会話 Unit3　いろいろな機能の表現を使ってみよう Lesson18～26　確認・行動報告・伝聞・依頼・許可・婉曲的断り・丁寧な請願等の選択運用 Unit4　教科書では学ばない日本語 Lesson27～30　防災・緊急の呼び掛けや命令・ぞんざい体等、実社会の口語表現とその適用 救急情報シートを作ってみよう ［コラム］星座・血液型等の雑談の糸口や話題化のコツ、言い止し文と相槌の使い方など、ニュアンス理解を通じて会話を円滑にする“話題選び×聞き方”のセンス		
所　見	○ 全ての会話例にイラストと音声動画が付いているため、その会話場面を想像し易い。 ○ 独学を継続できるように工夫が施され、Lesson毎の内容・分量も抑えられているため、自習用教材としても活用できる。 ○ 各Unitの最後にタスクとその結果を振り返る表が設けられている。タスクには、周囲の者とのやり取りが必要になる活動・作業が設定されているため、本教材自体がコミュニケーションツールにもなる。 ○ 日本語学習だけでなく、相互理解・異文化理解を促す教材としても活用できる。		

▼ 事例03（共通領域）

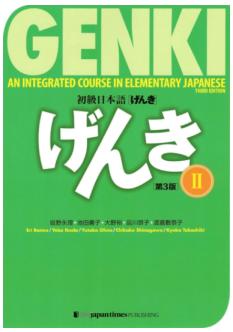
教材名	日本人がよく使う 日本語会話オノマトペ基本表現180		
作成者	清ルミ著		
発行者	Ｊリサーチ出版		
発行年	2018年	価　格	1600円＋税
概　要	日本語教育において教科書で扱われることが少ないオノマトペ（擬音語・擬態語）を集中的に学習させられる教材である。１万以上あると言われるオノマトペから特に基本になる180語を厳選して取り上げられている（より自然な日本語を習得したい初級～中級（N3レベル程度）向け）。		
内　容	○ 言葉の特徴から全体を４パート、更に小テーマをペアやグループに分類の上、比較対照。 ○ 日本人の使用頻度が高い会話例を取り上げ、一つ一つの語を「Point」「Small Steps」等のコラムで解説。視覚的にも理解し易いイラストも挿入。説明文・例文等に英訳・ローマ字表記が付いて独習しやすい工夫。 【構成】 PART１　動詞と一緒に使う 話す・しゃべる・言う（ペラペラ／ぶつぶつ 等）、見る（ちらっと・ちらりと／ちらちら／じっと／じろじろ 等）、飲む（ごくごく／がぶがぶ 等）、笑う（ゲラゲラ／クスクス／ニコニコ／にっこり／ニヤニヤ等）、回す・回る（くるくる／コロコロ／ぐるっと 等）等 PART２　動作や変化の特徴を表す やり方（さっと／ざっと／すっと／そっと／てきぱき／わざわざ 等）、正しく・確実に（きちんと／ちゃんと／しっかり／じっくり／きっぱり 等）、勢い（どんどん／グングン／少しずつ／コツコツ／じわじわ／ぞろぞろ 等）、音（トントン／ドンドン／ガンガン／バタバタ／ガタガタ 等）等 PART３　ものの状態を表す・強調する 水・油（びしょびしょ／ベトベト／ぬるぬる／ネバネバ 等）、触った感触・見た感じ（ざらざら／すべすべ／つやつや／ツルツル／しっとり／さらさら／パサパサ 等）、輝き（ピカピカ／キラキラ 等）、元の形を失う（くしゃくしゃ／ボロボロ／バラバラ 等）、柔らかさ（ふわふわ／ふかふか 等）、いっぱい（ぎっしり／びっしり 等）、多少（たっぷり／ちょこっと 等）、温度（ポカポカ／アツアツ／ひんやり 等）、料理・味（こってり／あっさり／さっぱり／ピリッと／コトコト 等）等 PART４　心の状態を表す 驚き（びっくり／ドッキリ・ドキッ 等）、気分（さっぱり／すっきり 等）等		
所　見	○「ガリガリ君」「プッチンプリン」等の商品名や「じっくり」「さっと」等、学校の講義・実習や調理の現場でよく使われるオノマトペの理解に役立つ。 ○ 感覚的・情緒的な表現で相手に伝えることを好む日本人の感覚や、「客観的に見ると、～のようになる」と静的に表現する日本語の特性について理解が深まる。 ○ 音声CD付き、音声ファイルのダウンロードあり。ニュアンスが解るように制作されている。		

▼ 事例04（共通領域）

教材名	まるごと　日本のことばと文化　初中級　Ａ２／Ｂ１		
作成者	来嶋洋美・柴原智代・八田直美 著 独立行政法人国際交流基金 編著		
発行者	国際交流基金日本語国際センター運営		
発行年	2015年	価　格　2800円＋税	
概　要	独立行政法人国際交流基金（ジャパンファウンデーション＝JF）が「JF日本語教育スタンダード」の６レベルに準拠して、初中級（A2／B1）用に開発した教科書。自分の背景や身の回りの状況など直接関係がある範囲の事柄を表現でき、短く意見や理由を述べられるレベルが目標。		
内　容	○ 身近なトピックで、より自然なコミュニケーションができるように、言語パフォーマンスと言語知識（文法・文型）の両面から、学習内容を細やかに設計。 ○ 全ページフルカラー。豊富な写真、イラストでていねいに説明。 ○ 学習者自身が学習を管理できるポートフォリオつき。日本語や日本文化の学習を細かく記録するように促している。 ○ CEFRの尺度を採用。ほかの言語の学習との比較がしやすい。 →各課の冒頭で、「日本語を使って何がどのようにできるか」という課題遂行(Can-do)の目標が示してある。 ○ 異文化を理解して尊重することを重視。多様な文化背景を持つ人々が、日本語で交流する場面を各トピックに設定。 ○ トピックは、「じゅんび」（ごい／漢字）→ 「きいてはなす」（かつどう Can-do レベル、ひょうげん、ことばと文化）→ 「よんでわかる」（かつどう Can-do レベル、ぶんぽう・ぶんけい）の3段階で構成。 ○ 大量の音声インプット（3時間17分）を付録。 ○ 冒頭部分にのみ、英語の翻訳つき。 【構成】 1 スポーツの試合　・スポーツの名前　・スポーツを見に行く　・スポーツの試合 2 家をさがす　・家と近くにあるもの　・住む家の条件 3 ほっとする食べ物　・国の料理　・食生活 4 訪問　・訪問の表現　・家族のよび方　・会話のトピック 5 ことばを学ぶ楽しみ　・外国語を学ぶ目的　・外国語を学ぶ方法 6 結婚　・人生のいろいろなできごと　・人とこうさいする 7 なやみ相談　・なやんでいるときの行動　・なやんでいる人に対する行動 8 旅行中のトラブル　・空港でのアナウンス　・空港でのトラブル 9 仕事をさがす　・いろいろな会社　・職場について　・仕事をする ■文法のまとめ　・丁寧形と普通形　・動詞の活用　・助詞　・疑問詞　・話しことば		

所　見	○　まるごとサイトに、関連資料、学習支援サイトへのリンクがある（無料）。

▼ 事例05（共通領域）

教材名	初級日本語 げんきⅡ［第３版］		
作成者	坂野永理・池田庸子・大野裕・品川恭子・渡嘉敷恭子 著		
発行者	ジャパンタイムズ出版		
発行年	2020年	価　格　3600円＋税	
概　要	「げんき」シリーズは、初級日本語を“話す・聞く・読む・書く”の４技能に亘って指導する総合教材である。1999年の初版発行以来、世界中の日本語教員・学習者に愛用されてきた。本教材は改定第３版で、全２巻（全23課構成）のうち２巻目である。		
内　容	○ レベル：初級、ジャンル：総合、言語（文法解説・語訳・指示）：英語、表記：漢字かな混交（第２課までローマ字併記） ○ 日本に留学しているメアリーとその仲間のストーリーで学習させる展開。 【構成】 会話・文法編 第13課　アルバイト探し　　第14課　バレンタインデー　　第15課　長野旅行 第16課　忘れ物　　第17課　ぐちとうわさ話　　第18課　ジョンさんのアルバイト 第19課　出迎え　　第20課　メアリーさんの買い物　　第21課　どろぼう 第22課　日本の教育　　第23課　別れ 読み書き編 第13課　日本のおもしろい経験　　第14課　悩みの相談　　第15課　私が好きな所 第16課　まんが「ドラえもん」　　第17課　オノ・ヨーコ　　第18課　大学生活 第19課　手紙とメール　　第20課　猫の皿　　第21課　厄年　　第22課　桜さんの日記 第23課　顔文字と絵文字 巻末資料 文法索引、単語索引１、単語索引２、日本地図、数、活用表		
所　見	○ 全２巻（全23課）で、初級の文法全般と漢字 約300字・語彙 約1700語を習得させる（想定授業時間 約200時間、「Ⅰ」修了：JLPT N5/CEFR A1相当、「Ⅱ」修了：JLPT N4/CEFR A2相当）。 ○ 社会の変化や学習者の多様化に伴い、語彙・練習等の改訂や登場人物の多様性への配慮が施された。場面や状況、感情等の理解を助けるイラストも豊富に挿入されている。 ○ 電子版教科書あり。音声アプリ（３種：単語練習・漢字練習・活用練習）あり。 ○ 公式サイトに音声ファイル、学習者用補助コンテンツや教員用補助教材・指導書などがある。		

▼ 事例06（共通領域）

教材名	SUPER REAL JAPANESE		
作成者	Valiant Japanese Language School 著		
発行者	KADOKAWA		
発行年	2023年	価　格　1500円＋税	
概　要	日常生活で本当に必要となる、自然な日本語を教える日本語学校「Valiant　Japanese Language School」が作った、若者向けのカジュアルな会話の表現集。「ガチで（gachide）」→ trulyのように、英語ベースで、日本語にローマ字で読み方がついている。		
内　容	○ 日本語の教科書に載っていない、日本の若い人たちに使われている表現を、多数紹介。 →「ビビるわ！」、「たしかに」、「エグいな」、「フツーに」など。 ○ 日常会話でよく使われる単語や、自然な日本語の表現を理解し、話せるようになることが目標。 【構成】 1　リアルな表現 ・楽しい（①ウケる。②腹いたい。③涙出てきた。④笑える。⑤ジワる。⑥爆笑。⑦マジ草。 2　リアルな会話 ・強調（①pretty→ フツーに ②seriously→ マジで ③truly→ ガチで ④really　リアルに ⑤all jokes aside→ 冗談抜きに ⑥super→ 超 ⑦quite→ かなり） 3　リアルな1日 ・朝～通勤・通学（①to over sleep→ 寝坊する ②to be half asleep→ 寝ぼける ③朝ごはんを食べる ④to put on make-up→ メイクする ⑤to get on a full train→ 満員電車に乗る ⑥The train is running late 電車が遅れてる。 ⑦to be just time→ ギリギリ間に合う ） 4　リアルな食事 ・食事を作る（①to wash rice→ お米をとぐ ②to steam rice→ ご飯を炊く ③to fry tempura→ てんぷらを揚げる ④to change the taste→ 味変する ⑤to put in the microwave→　レンチンする ⑥to prepare a meal with various leftovers→ あり合わせで作る ⑦to put time　and effort into cooking→ 手間暇かける） 5　リアルな恋愛 ・印象（①Time flies when i’m with him/her.→ 時間が速く感じる。②Icantkeep my eyes off him/her.→ 目で追っちゃう。③I’m interested in him/her.→ 気になる。④He/She is my type→ タイプ。⑤I like his/her voice.→ 声が好き。⑥I like the perfume she wears/the cologne he wears.→ つけてる香水が好き。⑦He/She is my ideal man/woman→ 理想的。） 6　日本観光 ■警察に行く（①Are there any police stations near by?→ この近くに交番はありますか。②I dropped my wallet.→ 財布を落としてしまいました。③Ipicked up a credit card.→ クレジットカードを拾いました。④My bicycle was stolen.→ 自転車を盗まれました。⑤I		

	would like to ask for directions.→ 道を聞きたいんですが。⑥I don`t have much time.→ あまり時間がありません 。⑦I don’t need a (financial) reward.）お礼は要りません。
所　見	○ 学校は、実生活での会話に根づいたリアルな表現を教えるレッスンで人気。 ○ 音声がAI英語教材エービーシード「abceed」サイトからダウンロードできる。スマホアプリでも聞ける。

▼ 事例07（共通領域）

教材名	生活者としての外国人向け 私らしく暮らすための日本語ワークブック		
作成者	深江新太郎 著		
発行者	株式会社アルク		
発行年	2021年	価　格	2300円＋税
概　要	基本文型や、場面ごとの定型会話を学ぶのではなく、日本で暮らす外国人が、自分の望みをかなえ、満足して暮らすためにそれぞれに必要な日本語から学ばせる。日本人のパートナーと組んで、パートナーと対話しながら活動を進めていくワークブック形式。		
内　容	○ 著者は、外国人が自分の国では当たり前にあった「私」にとって適したものを選べる日常を、日本での生活で一時的に失うことに着目。例えば、自分の食べたい食糧品を探して手に入れる、ドラッグストアで体調に合う薬や好みのシャンプーを選ぶ、なりたい髪型をうまく伝えて切ってもらう、など。外国人が自分の希望をかなえられるような日本語を提示している。 ○ 必要な日本語はそれぞれに違うため、学習者一人また複数に、日本人のパートナーが一人ついて、対話をしながら学習させる。 ○ 会話を楽しみ、深めることで、語彙や表現を増やしていけるよう、レイアウトに工夫。 ○ 課ごとに、私らしく生活するために実現したいことを「Hope to」として表示。学習者に希望を丁寧に聞いた上で、それを実現する表現が提示できるようにデザインしてある。 ○ やりたい（調べたい）ことを考え、その実現のための情報収集などを書くワークがある。 ○ 英語、中国語、ベトナム語、ポルトガル語の翻訳つき。 【構成】 1 食べ物を買いに行く　2 服を買いに行く　3 日用品・薬を買う　4 病院へ行く 5 災害に備える　6 目的地へ行く　7 住まいを探す　8 ふるさとを紹介する 9 日常について伝える　10 好きなことを紹介する　11 食事に出かける 12 旅行を楽しむ　13 髪を切りに行く　14 社会のルール・マナーを知る 15 メッセージを送る		
所　見	○ 教師（パートナー）用ガイドがアルクのサイトからダウンロードできる。 ○ 電子書籍あり。		

▼ 事例08（共通領域）

教材名	外国人のための ケーススタディで学ぶビジネス日本語 中級		
作成者	千駄ヶ谷日本語教育研究所		
発行者	スリーエーネットワーク		
発行年	2020年	価　格	2400円＋税
概　要	日本のビジネス習慣について理解を深め、日本・日系企業へ就職後、社内外で円滑にコミュニケーションできることを目指した教材。海外の大学生や日本国内の留学生、就労中の外国人対象。		
内　容	○ 各課は、「依頼」「報告」「申し出」などの新入社員が遭遇しやすい場面を設定。読解と会話に分けている。 ○ 読解では、ビジネス習慣について解説した文章を読んだ上で、ケーススタディを通して、自分なら具体的な場面でどのように対応するか、考えをまとめる。 ○ 会話では、表現や会話の運び方を学び、ロールプレイをすることで、実践的なコミュニケーション能力を伸ばす。 ○ 初中級修了程度。（CEFR B1程度、STBJ BJ3以上、JLPT N3以上） ○ N３相当以上に漢字を含む語すべてにふりがなつき。 ○ 標準的な学習時間は、１コマ45分として150コマ程度。各課「はじめに」と「読解」編で６コマ。「会話」編と「まとめ」で６コマ。 ○ 英語・中国語・ベトナム語訳つき（表現等の解説、語彙リスト） 【構成】 第１課　依頼　　第２課　アポイントメント　　第３課　謝罪　　第４課　感謝 第５課　自己紹介・他者紹介　　第６課　挨拶　　第７課　誘い　　第８課　指示 第９課　報告　　第10課　申し出　　第11課　許可　　第12課　意見交換 付録　敬語		
所　見	○ 著者の千駄ヶ谷日本語教育研究所は、1975年開設のSetagaya　Japanese　Institute（SJI）のグループ校で、日本語教師養成講座を展開。 ○ 出版社サイトに、音声（読解・会話）、語彙リスト（五十音順）、表現リスト（読解・会話）、授業のヒント、の補助教材（無料）がある。		

▼ 事例09（共通領域）

教材名	中級からの人とつながる日本語会話 ワンランク上のコミュニケーション力を目指そう		
作成者	小池真理・小林ヒルマン恭子・宮崎聡子 著		
発行者	ひつじ書房		
発行年	2024年	価　格　2400円＋税	
概　要	中上級者に多く見られる「相手の話はわかるが上手く応答できない」「会話が続かない」などの悩みを解消するために、自然でスムーズな会話力を養う会話教材。様々な人と上手につながっていけるようになることを目的としている。		
内　容	○ 会話の中で必要な配慮とは何かを考え、話し手としてだけではなく、聞き手として相手の意図を汲み取り、共感を示す方法を丁寧に学ぶことができる。 ○ 各課に、自己表現できる練習、タスクカードに基づいた長い会話練習、振り返り活動が入っている。 ○ 語彙や表現を豊富にし、学生にも社会人学習者にも役立つ内容。 【構成】 （1） ウォーミングアップ （2） 日本語の会話の特徴―相づちと終助詞 （3） 第1課　関心を示して自己紹介をする 第2課　気持ちを配慮して誘う・誘われる 第3課　気持ちを配慮して謝る・謝られる 第4課　わかりやすく伝言を頼む・する 第5課　わかりやすく料理の説明をする・求める 第6課　気持ちを配慮して頼む・頼まれる 第7課　なごやかに雑談する 第8課　立場や状況を配慮して目上の人と話す 第9課　意向を配慮してアドバイスをする・求める 第10課　わかりやすく行事の説明をする・求める 第11課　気持ちを配慮して提案し話し合う 第12課　気持ちを共有しながら感想を話す・聞く 第13課　具体的に詳しく感想を話す・聞く 第14課　気持ちを共有しながら経験を話す・聞く 第15課　相手の意見を尊重して意見を言う・求める （4） コラム：日本語のオノマトペの音の意味 （5） まとめ：よいコミュニケーションにするために （6） グループ活動例　自分の考えを発表し、話し合う/4コマ漫画のストーリーを作る 【別冊】　音声箇所のスクリプト/ よいコミュニケーションの会話例		

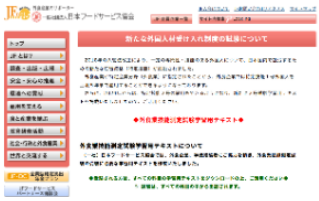
所　見	○ 漢字には、文字の下にふりがながついており、読みやすさに工夫がある。 ○ 出版社のサイトに音声と教師用ガイド（4コマ漫画つき）の副教材がある。

▼ 事例10（共通領域）

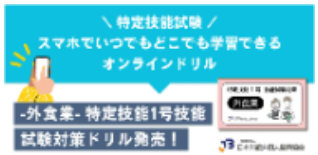
教材名	中級レベル ロールプレイで学ぶビジネス日本語 ―就活から入社まで―		
作成者	村野節子・山辺真理子・向山陽子		
発行者	スリーエーネットワーク		
発行年	2018年	価　格　1700円＋税	
概　要	大学の学部や専門学校のクラス授業での使用を想定した教材。日本での就職活動や、新入社員としての会社生活に有用な基礎日本語力を養成する。日本語上級者になる前から、ビジネス場面の指導を行うことをねらいにしている。		
内　容	○　前半＝学生編、就職活動準備から面接の場面。後半＝新入社員編、入社直後から数ヶ月の場面。ロールプレイや、エントリーシートやメールの作成、ディスカッションなどのタスクを多く設定。 ○　ビジネス場面でよく使用される文型・表現や、就職活動を含む日本の企業文化についての知識を多数紹介。 ○　対象：中級～中上級レベル。 【構成】 就活編 Unit 1　就活（就職活動）の準備 1課 インターンシップ情報を得る　2課 インターンシップに応募する ケーススタディ 1　カラスの集団？ 就活ルックって？ Unit 2　インターンシップ 3課 インターンシップに参加する―1　4課 インターンシップに参加する―2 ケーススタディ 2　「ほうれんそう」って必要？ Unit 3　就職の面接　5課　面接を受ける―1　6課　面接を受ける―2 ケーススタディ 3　私の意見は正しいのに 新入社員編 Unit 4　初めての仕事　7課　報告書を書く　8課　データをまとめる ケーススタディ 4　「例の」、「あれ」って何？ Unit 5　電話対応　9課　電話を取り次ぐ　10課　伝言を受ける ケーススタディ 5　「（さ）せていただく」の洪水？ Unit 6　社外の交渉　11課　アポを取る　12課　謝罪をする ケーススタディ 6　ダメならダメと早く言って！ Unit7 社内の交渉　13課　誘いを断る　14課　許可を得る ケーススタディ 7　10分遅れただけなのに…… 【別冊】　文型・表現の問題の解答例		

所　見	○ CD1枚つき（出版社サイトでも聞ける） ○ 一部、英語、中国語、ベトナム語の翻訳つき。サイトに補助教材あり。 ○ 法人向け電子版あり。サイト上での閲覧のみ。

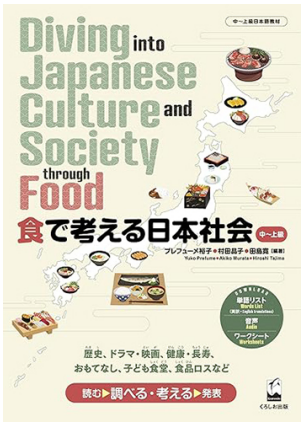
▼ 事例11（食・調理領域）

教材名	外食業技能測定試験学習用テキスト		
作成者	一般社団法人 日本フードサービス協会		
発行者	一般社団法人 日本フードサービス協会		
発行年	2021年	価　格　無料	
概　要	一般社団法人 日本フードサービス協会が、外食企業、学識経験者の協力で、外食業技能測定試験の受験に必要な学習用テキストを作成。サイトで無料のPDFを配布。特定技能１号試験学習用テキスト（多言語翻訳あり）と、特定技能２号試験学習用テキスト（日本語）がある。		
内　容	○ 2018年の入管法改正で創設された新たな在留資格である特定技能１号の試験学習用テキスト。2024年から始まった特定技能２号の学習用テキストも追加。 ○ 特定技能１号学習用テキストの翻訳言語は、英語、ベトナム語、クメール語、ミャンマー語、タイ語、インドネシア語、ネパール語。 ○ 特定技能１号技能試験は、「接客全般」、「飲食物調理」、「衛生管理」の３科目で構成。2号技能試験には、上記の内容に「店舗運営」が加わる。 ○ テキストの日本語すべてにふりがながある。 【構成】 「接客全般」 1　接客に関する知識　2　食に関する知識 3　店舗管理に関する知識　4　クレーム対応に関する知識 5　緊急時の対応に関する知識 「飲食物調理」 1　食材（原材料）に関する知識　2　下処理に関する知識 3　各調理方法に関する知識　4　調理機器、調理器具・備品などに関する知識 5　労働安全衛生に関する知識 「衛生管理」 1　基本的衛生管理の知識　2　一般的衛生管理の知識 3　HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の知識（重要管理のポイント） 「店舗運営」（特定技能２号試験範囲） 1　総論 外食産業の店舗運営　2　店舗運営に必要な計数管理 3　発注管理と検収（検品と収納）管理　4　販売管理　5　顧客管理　6　雇用管理 7　人材の育成指導　8　防火・防災管理		
所　見	○ 日本フードサービス協会のサイトから各科目ごとのPDFをダウンロードして学習。 ○ 各科目の項目に、カラーのイラスト入りで、外食産業で働くために必要な知識について、とても細かい説明がある。		

▼ 事例12（食・調理領域）

教材名	特定技能 技能試験対策【外食業】オンラインドリル			
作成者	一般社団法人 日本料飲外国人雇用協会			
発行者	株式会社アスク出版			
発行年	2024年	価　格	1人×１ID　1000円＋税	
概　要	外国人雇用に特化した登録支援機関である一般社団法人日本料飲外国人雇用協会が監修した法人向けデジタル教材。特定技能 1号の技能試験の受験対策として、オンラインでのドリル形式で、実際の試験（CBT形式）に近い形で問題演習ができる。			
内　容	○ 過去の試験傾向に沿った問題で、「衛生管理」「飲食物調理」「接客全般」から各30問、「計算問題」から10問の計100問を出題。4分野の知識を体系的に学習。 ○ すべての問題に解説。１問解くごとに解説が表示され、間違いの理解や関連知識の習得が効果的にできる。 ○ 解説は日本語のほか、英語、ベトナム語、インドネシア語、タガログ語、ミャンマー語、ネパール語の翻訳。 ○ 1ヵ月の間、何回も繰り返して問題演習できる。 ○ 利用開始日時は事前に設定可能。1ヵ月の利用期間の開始日を指定すると、その日からカウントされる。 ○ 各セクションは分かれており、好きな順番で受験できる。 ○ 各セクションの回答データを提出すると、次のセクションに切り替わらず、セクションを選ぶ画面に戻る。次に回答したいセクションを選んで進める。 ○ 回答の時間制限はなし。自分のペースで回答、学習。			
所　見	○ 利用開始日時は事前に設定可能。１ヵ月の利用期間の開始日を指定すると、その日からカウント。 ○ 使用開始日時から１ヵ月過ぎると問題を解くことができなくなる。ただし、期限が切れた後も、成績画面で正答、解説を確認可能。			

▼ 事例13（食・調理領域）

教材名	食で考える日本社会: Diving into Japanese Culture and Society through Food		
作成者	プレフューメ裕子・村田晶子・田島寛 編著 松橋由佳・根岸慎・清水秀子 著		
発行者	くろしお出版		
発行年	2023年	価　格　2000円＋税	
概　要	「食」をテーマにした多様な活動を行い、日本語を学びながら日本社会、文化への理解を深めるアクティビティ型教科書。日本語中～上級者向け。英語翻訳つき。		
内　容	○「内容重視の外国語教育」をねらいに、「食」と「社会」を中心に据えた日本語教材。 ○ 食材や調理法をはじめ、日本の地理、文化、歴史、メディア、健康、労働、教育、ジェンダーなどを扱い、日本社会を多面的に探っている。 ○ 各章では「食」に関する読み物、さまざまな社会現象や社会課題を調査し発表するワーク、発展練習としてSDGsについても考えさせる。 ○ 学習者自身の国の食文化や社会と比較して考えることで、問題意識を持たせる。 ○「食」を通じた社会の課題解決に関わらせる。 ○ 日本語の文字の下にふりがなつき。 【構成】 第1章　食べよう和食　1 和食とわたし　2 和食は食卓から姿を消すのか 第2章　食と地域の活性化　1 郷土料理の多様性　2 食による町おこし 第3章　食と歴史　1 江戸時代のファストフード　2 明治時代の和製洋食 第4章　食とグローバル化　1 人類は麺類　2 スシ・ポリス 第5章　食とメディア作品　1 食とアニメ・マンガ　2 食とドラマ・映画 第6章　食と家族とジェンダー　1 我が家の味　2 「男飯」と「おふくろの味」 第7章　食と教育と格差　1 学校給食の思い出　2 こども食堂と地域のつながり 第8章　食と健康　1 長寿と発酵食品　2 新しい食の形：もどき料理 第9章　食と労働　1 変化するコンビニと外国人アルバイト　2「おもてなし」と「お客様は神様」 第10章　食と社会の課題解決　1 食品ロスとＳＤＧｓ　2 食のソーシャルビジネスと社会課題の解決 レシピ集　カレーうどん/肉じゃが/味噌汁/お好み焼き/てまり寿司/丼もの（どんぶり）		
所　見	○「健康・長寿」、「おもてなし」、「子ども食堂」、「食品ロス」など現代の日本社会のテーマを深く理解させるための読み物やワークが掲載。 ○ 読み物の音声、単語リスト（英語翻訳）、読み物の英語翻訳、アクティビティ設問文の英語翻訳、ワークシート、文法・語彙練習問題、授業計画例、教師用指導手引き、が出版社のサイトでダウンロードできる。		

▼ 事例14（食・調理領域）

教材名	めしあがれ 食文化で学ぶ上級日本語		
作成者	畑佐一味・福留奈美		
発行者	くろしお出版		
発行年	2021年	価　格　2000円＋税	
概　要	日本の食文化をテーマに据えた、上級レベル日本語の読解教材。日本の食文化の多様な面を紹介し、理解を深めさせる。本文とレシピは英語訳つき。		
内　容	○ 料理法だけでなく食文化を「調理学の理論」で分析。 ○ 日本食の基本になる、出汁やうま味はもとより、和食、洋食、郷土料理、B級グルメ、ラーメンや給食、箸、食のタブーなど様々なトピックを取り上げている。 ○ 日本食の歴史、地方におけるバリエーション、食べ方、作り方、喫茶店、日本料理店、洋食店、料理のことばなど、幅広く網羅。 ○ 「よそう」、「パサつく」、「ほぐす」などの専門的な用語を巻末で解説。 【構成】 第１章　日本の食文化の特徴　・味に関することば　天ぷら 第２章　関東と関西の料理の違い　・「くだらない」の意味と食べ物　月見蕎麦 第３章　出汁とうま味　・食感のことば　だし巻き卵 第４章　寿司　・「さかな」の語源　サーモンちらし寿司 第５章　洋食のはじまり　・パン粉と生パン粉　とんかつ 第６章　米　・「落し蓋」ってどんな蓋？　炊き込みご飯 第７章　箸　・きれいな箸の持ち方　味噌汁 第８章　和食の麺（うどん／蕎麦）　・麺の「コシ」ってなに？　手打ちうどん 第９章　弁当と駅弁　・海苔について　おにぎり 第10章　給食　・１カップの謎　ビーフカレーライス 第11章　郷土料理とB級ご当地グルメ　・わんこ蕎麦　唐揚げ 第12章　食文化と価値観　・天ぷらの衣ってなに？　肉じゃが 第13章　ラーメン　・ラーメンのことば　煮たまご入りラーメン 第14章　うなぎ（鰻）　・関西と関東の蒲焼きの違い　親子丼 第15章　お好み焼き　・「ねかす」って寝かす？　お好み焼き		
所　見	○ 本文はカラーで写真やイラストが多数掲載。 ○ コラムが充実しており、日本語特有の表現の理解に役立つ。 ○ 追加資料・レシピ動画・語彙リストなどを集めた関連サイト「めしあがれweb」がある。		

▼ 事例15（食・調理領域）

教材名	和食の英語表現事典		
作成者	亀田尚己・柳由紀江・J.M.クリスチャンセン 著 成瀬宇平 編集協力		
発行者	丸善出版		
発行年	2016年	価　格　3800円＋税	
概　要	日本の伝統的な食文化にも言及しながら、和食全般について、相手に正しく伝わる英語表現を紹介。興味深く楽しく和食の歴史と、それを英語で説明するための表現を理解させるユニークな事典。		
内　容	○ 和食の料理、調味料、漬物、菓子類に至るまで300点を取り上げている。 ○ 食文化から見た歴史や周辺事情をわかりやすく日本語で説明し、それをネイティブによる明快な英文表現で紹介。 ○ 英文説明は、日本語説明の後に併記し、利便性を重視 。 ○「和食のマナーQ＆A」など付録つき。 【構成】 プロローグ　和食の魅力を理解し英語で伝える 〔和食とは〕　・和食を育んできた日本の自然と風土　・和食に活かす調理の知恵 ・だしや発酵調味料を活かした旨み 〔和食と四季〕 ・日本の四季と行事　・和食に見る五味と五色　・四季と食材 〔和食の魅力〕　・健康食としての和食　・おもてなしの心としての和食 ・日本人の心としての和食 第I部　季節・土地・格式 1. 季節による分類　2. 土地による分類　3. 格式による分類 第II部　料理・食材・調味料・菓子など 1. 生食　2. 寿司　3. 麺類　4. 漬け物　5. 和え物　6. 酢の物 7. 珍味　8. 菓子類　9. 飲み物など　10. 調味料　11. だし　12. 薬味 第III部　調理法（煮・揚・焼・蒸 など） 1. 煮物　2. 揚げ物　3. 鍋物　4. 焼き物　5. 汁物　6. ご飯物　7. 蒸し物 付録　和食の周辺の表現 シーン別マナーQ＆A（料理屋・日本人家庭・ラーメン屋）／食材一覧（50音順）／料理器具の種類／和食器の種類（基本用語・分類）／料理方法の種類（揚げ物・蒸し物・煮物・鍋物・汁物・焼き物・生もの）／味の表現＋オノマトペ（五味と渋み・食事時・飲む時・一般表現・おいしさ・味わい／肌合い）		

所　見	○ 巻末の付録が充実している。単語の説明をはじめ、日本の飲食の場面でのマナーが、理由とともにていねいに解説してある。

▼ 事例16（食・調理領域）

教材名	英語で伝える和食		
作成者	濱田伊織 著　Warren Fithie 英文校正		
発行者	マガジンランド		
発行年	2015年	価　格　1500円＋税	
概　要	英語で和食について、作り方や味、食感などについて話してみたい、和食について学びたい人向きに書かれている。詳しい解説、和食店が監修した本格的なレシピ、鮮明で見栄えがする和食の写真が掲載されており、日本料理の理解に役立つ。		
内　容	○ 著者は食と文化に関する研究を終え、メルボルン大学から博士号を取得。 ○ レシピ監修は「えん」の落合史彦料理長、 和食制作・撮影協力・写真提供は、「おぼんdeごはん」などを企画運営する株式会社ビー・ワイ・オーなどが協力している。 【構成】 Chapter 1　英語で伝えたい　和食のQ&A ＜基本編＞ 1 「和食」って何？　2. 和食の典型的な献立は？　3. 和食に使う「だし汁」って何？　4. 「うま味」って何？　5. 「旬」って？　6. 和食によく使われる調味料は？　7. 和食の「5つの原則」って？　8. 「懐石／会席料理」って？ 9. 「年末年始」に食べる特別な食事って？ ＜マナー編＞ 10. 「いただきます」と「ごちそうさま」って？　11. 箸の使い方は？ 12. 蓋つきのお椀はどうすればいい？　13. 「座敷」で座るときのマナーは？ 14. 「おしぼり」って？　15. たくさんの器が並ぶ和食、どうやって食べたらいい？ ＜尋ねられたらすぐに答えたい！＞ ぜったい覚えておきたい必須フレーズ7 Chapter 2　英語でつくる 和食のレシピ40 ＜和食の基本＞ ・ご飯　・和食でよく使われる食材の下ごしらえ　等 汁物／ご飯物／和え物・漬物／寿司／鍋物／焼き物／煮物／揚げ物／蒸し物／麺／甘味 ・和の食材の説明　・野菜の切り方 Chapter 3　楽しくおいしく食べたい！食事に使えるフレーズ集 Section 1　味・匂い・食感を伝える形容詞70 ・風味のよい　・味気ない　・生臭い　・濃厚な　・気の抜けた　等 Section 2　簡単！使える！基本フレーズ15 Section 3　言えそうで言えなかった！ 一言フレーズ60 ・食欲をそそられる　・食べごたえがある　・やみつき　・大人の味　・こしがある　等		

所　見	○ 電子書籍あり。 ○ 見開きで日本語と英語に左右に並べてあり、見比べやすい。

▼ 事例17（食・調理領域）

教材名	日本の家庭料理をやさしい英語で教えてみませんか？		
作成者	富永恵美子 著　英文協力：ニコラス・ウー		
発行者	ベレ出版		
発行年	2016年	価　格　1800円＋税	
概　要	英語を学んで、外国人に日本料理を英語で教えたい人向け。味噌汁、たまご焼き、肉じゃがなど、定番の日本の家庭料理のレシピ30品と、教える際に役立つ英会話を紹介。料理に関わる独特な表現を楽しみながら学ばせる。		
内　容	○ アメリカ人に日本の家庭料理を教えていた教室のレシピを、楽しい会話と一緒に公開。 ○ 使っている英語はシンプルでやさしく、身のまわりの表現が中心。 ○ 日本人が日本料理を英語（多言語）で外国人に説明する場合の例として参考になる内容。 ○ 著者と調理手順の手元の写真が順を追って多数掲載されているので、わかりやすく、調理場面の臨場感がある。 ○ 日本語にローマ字表記と、英語が併記されている。 【構成】 1　ごはんの炊き方　2　おにぎり　3　すし飯　4　ちらし寿司　5　巻き寿司 6　いなり寿司　7　だし　8　味噌汁　9　五目ご飯　10 ざるそば 11　きつねうどん　12　冷やし中華　13　お好み焼き　14　焼き鳥　15　焼きそば 16　豚のしょうが焼き　17　だし巻き卵　18　焼き餃子　19　和風チキンカレー 20　親子丼　21 天ぷら　22　とんかつ　23　コロッケ　24　キュウリとワカメの酢の物　25　かぼちゃの煮物　26　筑前煮　27　きんぴらごぼう 28　肉じゃが　29　しゃぶしゃぶ　30　すき焼き <u>付録</u> 1　調理道具　2　食材　3　調理に関する表現　4　食材の切り方 5　味覚に関する表現		
所　見	○ 電子書籍あり。 ○ 日本人が平易な英語で、日本の家庭料理を外国人に説明しているので、この本で外国人留学生に、読み物として日本の家庭料理を学ばせる。 ○ 料理教室での会話も再現されているので、日本での生活について学ぶ内容としても読ませられる。 ○ 著者は昭和8年生まれで、子どものころから慣れ親しんだ家庭の味を紹介している。現代日本の食生活も変化する今、昔ながらの日本の家庭料理や文化を学ばせる。		

▼ 事例18（食・調理領域）

教材名	〔対訳ニッポン双書〕日本の料理 Japanese Cooking for Everyone		
作成者	黒田基子 著　リチャード・モン 訳		
発行者	IBCパブリッシング		
発行年	2009年	価　格　1500円＋税	
概　要	外国人向け日本の家庭料理の入門書、または外国人に日本料理を教える手引きとして活用できる。外国人によく聞かれる料理、海外での日本料理のヒントが満載。おもてなしの寿司レシピ、切るだけの野菜料理など、海外生活者の視点で日本の家庭料理のレシピを紹介。		
内　容	○ 外国人に好まれるシンプルで、わかりやすい日本の家庭料理を厳選。 ○ 伝統的な料理だけでなく、ベジタリアン、子供の趣向にも配慮したメニューが充実。 ○ 外国人に教えるためのアドバイスや、素材や調理方法について丁寧に解説。 ○ 調理方法のイラスト入り。 【構成】 1　まずごはんを炊こう ・ごはんがなければ始まらない　・日本人の子供も外国人の子供も大好き！白いごはんはキッズフレンドリー　・米の種類と扱い方　・おいしいお米を手に入れるのが一番大切　・米のとぎ方：「とぎ」が味を決める　・お鍋でごはんを炊く：電気炊飯器がなくても大丈夫　・先入観がない外国人のほうが楽にお鍋でごはんを炊ける ・ごはんの保存はお櫃と冷凍が最高　・おにぎり：単純だけど難しい力加減 2　お寿司 ・酢飯のつくり方：おいしい酢飯が寿司の要　・簡単豪華な手巻き寿司 ・寿司屋では食べられないちらし寿司　・巻き寿司：ホームメイド寿司の上級編 3　汁物いろいろ麺類いろいろ ・出汁は日本料理の万能選手　・かつお節と煮干し vs だしのもとやめんつゆ ・汁物のバリエーション：味噌味のもの、塩・醤油味のもの　・麺類のバリエーション 4　日本流野菜料理 ・切るだけの料理　・包丁修行は「ネコの手」から　・急成長中の枝豆人気　等 5　豆腐には味がある ・日本伝統の健康食　・ヘルシーだけど味がない、という誤解　等 6　肉、魚、卵のおかず ・魚は日本の健康食　醤油や味噌で肉をおいしく　やさしい味の卵料理 7　便利な調味料やスパイスの使い方 ・醤油　・味噌　・酒　・だしのもと・めんつゆ　・ポン酢　・わさび　等		
所　見	○ 「対訳ニッポン双書」は、日本の伝統・文化・習慣などを日英対訳で紹介するシリーズ。		

	日本語と英語が左右の見開きで比較できる仕様。

▼ 事例19（食・調理領域）

教材名	おもてなしの日本語 心で伝える接遇コミュニケーション　基本編		
作成者	林千賀・羽鳥美有紀・齋藤貢 著		
発行者	アスク出版		
発行年	2020年	価　格　2300円＋税	

概　要	専門学校や観光系の大学学部の留学生、または接客に従事する外国人向け。対象はＮ３、CEFR Ｂ１相当から。接客業に必要な日本の「ことば」と「おもてなしの心」を学ぶ。
内　容	○ 各課のCan-doに沿って必要最小限の「おもてなしフレーズ64」を、会話練習等を通じて習得させられる。 ○「こんな時、どうする？」という事例と、見本会話＋解説で、なぜそれをするのか言動の背景まで理解しながら学ぶので、しっかり定着させられる。 ○ 英語・中国語・ベトナム語訳つき。 ○「おもてなしの日本語」は７つの心（人間関係構築・心配り・相手を思う心・迅速な応対・寄りそう心・柔軟な応対・謙遜な心）をベースにした接客日本語。 ○ 会話の学び方はフレーズ暗記ではなく、文や節の意味的なまとまりの単位のことを差す「意味機能」を学ばせる。 ○ 本書では、「前置き」、「行動報告」、「謝罪」、「感謝」など意味機能を21種類に分類している。例として「行動報告＋断り＋謝罪」を組み合わせて、自然で適切な接客表現をさせる。 【構成】 第1課　おもてなしの心　　1　おもてなしの心　　2　おじぎ　　3　名刺交換 第2課　人間関係構築　　1　第一印象　　2　表情　　3　身だしなみチェック 第3課　心配り　　1　ご案内　　2　誘導　　3　デパートのことば 第4課　相手を思う心　　1　確認　　2　一歩進んだ応対　　3　ホテルのことば 第5課　迅速な応対　　1　要望に応える　　2　迅速に応える　　3　電話応対 第6課　寄りそう心　　1　傾聴　　2　クレームを聴く　　3　お茶の出方 第7課　柔軟な応対　　1　提案　　2　空港のことば 第8課　誠実な心　　1　要望に応えられない時　　2　さまざまな謝罪　　3　席次
所　見	○ ふろくの「語彙リスト」で、他の日本語学習教材にはあまり見られない、接客場面で使用される語彙が多数紹介してある。 ○ 「文化ノート」では、「分離礼と同時礼」など、日本のマナーや日本人の考え方をていねいに説明してあり、異文化理解に役立つ。 ○ 電子書籍あり。

▼ 事例20（食・調理領域）

教材名	外食（特定技能）		
作成者	RakuVisaAcademy		
発行者	https://rakuvisa.academy/		
発行年	不明	価　格	就職活動支援コース：9800円 有効期限：30日　　など
概　要	オンラインマンツーマン学習。履歴書を見た企業からのスカウトが届く。音声AIテストでJOT（日本語能力を判定するCBT方式の試験）のレベル（語彙量、文法量、敬語運用能力、非言語コミュニケーション力）をセルフチェックできる。		
内　容	○ 目標：特定技能試験に満点合格し、外食の現場で活躍できる日本語能力を身につけること。 ○ 受講資格：JOTでA２以上。JLPTでN４以上。 ○ 所要：３～４ヵ月（全50回の授業）。会話練習50文、単語32回、読解50回、特定技能試験確認テスト13回。 【構成】 **第1課～第19課　接客** ・接客サービス　・基本動作　・食事のマナー　・配慮が必要なお客様 ・適切な配膳　・基本用語　・食物アレルギー　・お酒の取扱い ・栄養　・味覚　・食の多様化　・開店準備　・閉店作業　・清掃作業 ・現金とキャッシュレス　・クレーム対応　・異物混入　・体調不良者 ・災害対応 **第20課～第32課　飲食物調理** ・肉類　・魚介類　・野菜／果実　・下処理　・野菜の下処理 ・魚介類の下処理　・加熱処理　・非加熱調理　・調理機器　・労働安全衛生 ・調理器具の取り扱い　・その他備品の取り扱い　・火災防止対応 **第33課～第50課　衛生管理** ・食中毒の基礎知識　・食中毒予防三原則　・細菌やウイルス　・原材料の確認 ・温度確認　・交差汚染／二次汚染　・洗浄／主毒／殺菌 ・トイレの洗浄／消毒　・従業員　・手洗い　・清掃／廃棄物処理 ・HACCP　・重要管理ポイント　・加熱しないもの　・加熱するもの ・加熱と冷却くりかえすもの　・その他　・記録		
所　見	○ 講師は、日本語以外に外国語が話せ、介護、建築設計、金属加工、ビジネス、外食、ホテル、接客、ITなどそれぞれの分野の実務経験がある。 ○ すべての学習レベルに合わせた専門教材や、外食、宿泊、農業など特定技能の専門コースがある。 ○ 法人契約あり。		