

表紙でガイダンスができます。

「地域みんなで楽しく生活しよう」をテーマに、さまざまな世代の人と、児童が交流する様子をイラストにしています。また、このイラストには、買い物や調理、製作、団らんなど、この教科書で学習する内容が盛り込まれています。「家庭科ではどんなことができるようになるんだろう」と、児童がわくわく期待をふくらませるような表紙にしました。ガイダンスにぜひご活用ください。

東書Eネットの特集ページでは、小学校教科書の紹介をしています。パンフレットとともに、ぜひ右記二次元コード、またはURLにアクセスし、ご覧ください。



<https://ten.tokyo-shoseki.co.jp/text/shou/katei/>

「EduTown SDGs-わたしたちが創る未来-」は、小学生から中学生を対象としたWebサイトです。SDGsの各目標を通して、グローバルな視点で地球の未来を考え、自分たちにできることを考えさせるための教材を提供しています。

EduTown
SDGs



<https://sdgs.edutown.jp>



本社

〒114-8524 東京都北区堀船2-17-1
Tel:03-5390-7308(家庭編集部)
Fax:03-5390-7326

支社・出張所

札幌 011-562-5721
仙台 022-297-2666
東京 03-5390-7467
金沢 076-222-7581
名古屋 052-939-2722
大阪 06-6397-1350
広島 082-568-2577
福岡 092-771-1536
鹿児島 099-213-1770
那覇 098-834-8084

ホームページ <https://www.tokyo-shoseki.co.jp>
教育情報サイト東書Eネット

<https://ten.tokyo-shoseki.co.jp>

2教 内容解説資料

東京書籍

新しい家庭 5・6

教科書のご案内

A4941

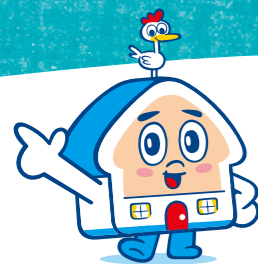
2年度
小学校

内容解説資料



この資料は、2年度小学校教科書の内容解説資料として、一般社団法人教科書協会「教科書発行者行動規範」に則っております。

家庭科はあなたの生活を よりよく変えていく教科です。



学習を案内する
イエッティとトリー

家庭科の学習を通して、児童が生活していく楽しさを
実感し、力強く未来を拓くための資質・能力を育成す
ることを目指して、本教科書を編修しました。

● 3つの特色 ●

特色1 生活をよりよく変えていく力が
身に付きます **p.6**

特色2 問題解決的な学習が
3ステップで展開できます **p.10**

特色3 実践的・体験的に楽しく学びながら、
生活の自立を目指します **p.14**

一緒に学習する
キャラクター



さくらさん



みなとさん



ゆなさん



ゆうまさん

目次

3つの特色	p.2
著作関係者・代表からのメッセージ	p.3
内容の構成	p.4
特色1	p.6
特色2	p.10
特色3	p.14
現代的な教育課題への取り組み	p.22
教師用指導書・周辺教材	p.30

【はさみ込み資料】

- ・年間指導計画案・学習指導要領との関連
- ・検討の観点と内容の特色①②

● 著作関係者 ●

代表からのメッセージ

福島大学教授
浜島 京子



家庭科は、子供たちが家族の一員として生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養うことを重視しています。今後はいっそう、家族の一員としての在り方やよりよい生活について思考を深め、実践化につなげる必要があります。その際、本教科書の各大題材に「家庭科の窓」として示した、生活を見つめる視点(見方・考え方)が大切になります。また、子供たちが主体的に生活の課題解決を行う上で、新設された課題と実践に関する「生活を変えるチャンス!」の学習はとても重要です。以上を考慮し作成した本教科書は、深い学びや実践的態度の育成に役立つものとなっています。

佐賀大学大学院教授
岡 陽子



子供たちは家庭科が大好きです。家庭科室に入ると子供は小さな探検隊に早変わり。その気持ちをしっかりと受け止めて、第1大題材は「生活を見つめ、家庭科室を探索する」授業からスタートします。イラストや写真の活用は、生活への関心や知的好奇心を高める工夫の一つです。また、主体的・対話的で深い学びを実現するための3ステップによる問題解決的な学習、主体的な学びを生み出す「活動」の提案など、大題材ごとに確かな資質・能力を育む構成としています。本教科書の活用により、子供が自ら考え、力強く生活を切り拓く基盤の力が育成できると確信しています。

荒井奈津代 金沢市立森山町小学校教諭
有友 愛子 お茶の水女子大学附属中学校教諭
伊藤久美子 福島県立あぶくま支援学校教諭
大森 桂 山形大学教授
小野 郁子 園田学園女子大学准教授
勝田 映子 帝京大学教授
兼安 章子 福岡教育大学講師
神田 由紀 聖徳大学准教授
貴志 倫子 福岡教育大学教授
岸田 蘭子 京都市立高倉小学校校長
北本 珠理 白山市立北陽小学校教諭
工藤由貴子 元横浜国立大学教授

小清水貴子 静岡大学准教授
兒玉 重嘉 札幌市立本郷小学校教諭
財津 庸子 大分大学教授
佐藤裕紀子 茨城大学准教授
志村 結美 山梨大学教授
杉山久仁子 横浜国立大学教授
鈴木 明子 広島大学大学院教授
鈴木真優美 元川崎市立東高津小学校校長
妹尾 理子 香川大学教授
永田 智子 兵庫教育大学教授
中西 雪夫 佐賀大学教授
萬羽 郁子 東京学芸大学講師

福井 博美 京都市立高倉小学校教諭
福田 典子 信州大学准教授
南 佳子 元久御山町立御牧小学校校長
宮瀬美津子 熊本大学教授
三好 智恵 佐賀市立春日小学校教諭
横山 弘美 練馬区立大泉南小学校教諭
横山みどり 筑波大学附属小学校教諭
吉川 奏子 二本松市立石井小学校教頭
吉田亜希子 金沢市立田上小学校教諭
吉村佐知子 大阪市立鷺洲小学校教諭
渡邊 智子 千葉県立保健医療大学教授

〈特別支援教育に関する校閲〉
黒川 君江 全国コーディネーター研究会副会長
青木美穂子 足立区立鹿浜五色桜小学校教諭
小野塚美春 台東区立谷中小学校教諭
吉成 千夏 豊島区立池袋本町小学校教諭

〈バリアフリーに関する校閲〉
徳田 克己 筑波大学教授
西館 有沙 富山大学准教授
水野 智美 筑波大学准教授

〈色彩デザインに関する校閲〉
色覚問題研究グループぱすてる

東京書籍株式会社
ほか1名

内容の構成

このページ全体が家庭科のガイダンスです。「家庭科ってどんな学習をするのかな?」「こんなことができるようになりたい!」など、児童のやる気を引き出すと同時に、これからの学習の見通しを持たせることができる紙面です。

家庭科とはどのような教科か、家庭科を学ぶ意義が分かります。

児童のわくわくを引き出す設問を掲載しています。

家庭科の基礎「いつも確かめよう」の一覧を掲載しています。

家庭科はあなたの生活を よりよく変えていく教科です。

私たちはこれまで、家庭や学校で多くのことを学び、成長してきました。これから始める家庭科の学習で、下の1～15の内容を学びます。学習を通して、家族や地域の人々と関わり合いながら、p.4の「家庭科の窓」から生活を見つめ、家庭生活をよりよく工夫できるようになっていきましょう。

カリキュラム・マネジメントのヒントになる他教科との関連を示しています。➡p.27

成長のふり振り返り

家族や周りの人に支えられてきたね。



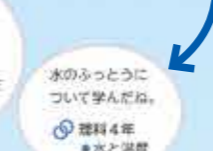
さつまいもなどを育てたね。



スーパーマーケットなどに見学に行ったね。



水のふっとうについて学んだね。



水はふっとうについて学んだね。



水はふっとうについて学んだね。



水はふっとうについて学んだね。



水はふっとうについて学んだね。



水はふっとうについて学んだね。



水はふっとうについて学んだね。



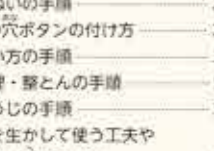
水はふっとうについて学んだね。



水はふっとうについて学んだね。



水はふっとうについて学んだね。



目次

成長の記録 3
学習の進め方 4

5年生

1 私の生活、大発見!

- 1 どんな生活をしているのかな 7
- 2 自分にできそうな家庭の仕事を見つけよう 8
- 3 できることを増やしていこう 13

2 おいしい楽しい調理の力

- 1 調理の目的や手順を考えよう 15
- 2 ゆでる調理をしよう 16
- 3 工夫しておいしい料理にしよう 22

3 ひと針に心をこめて

- 1 針と糸を使ってできること 24
- 2 手ぬいにトライ! 25
- 3 手ぬいのよさを生活に生かそう 30
- 生活を変えるチャンス! ① 31

4 持続可能な暮らしへ物やお金の使い方

- 1 上手に選ぶために考えよう 33
- 2 買物の仕方について考えよう 34
- 3 上手に暮らそう 38

5 食べて元気! ご飯とみそ汁

- 1 毎日の食事を見つめよう 40
- 2 日常の食事のとり方を考えて、調理しよう 41
- 3 食生活を工夫しよう 48

6 物を生かして住みやすく

- 1 身の回りや生活の場を見つめよう 51
- 2 身の回りをきれいにしよう 52
- 3 物を生かして快適に生活しよう 56

7 気持ちがつながる家族の時間

- 1 家族とふれ合う時間を見つけよう 58
- 2 わが家族団らんタイム 59
- 3 団らんを生活の中に生かそう 60
- 生活を変えるチャンス! ② 61

8 ミシンにトライ! 手作りで楽しい生活

- 1 ミシンぬいのよさをを見つけよう 62
- 2 ミシンにトライ! 64
- 3 世界に一つだけの作品を楽しく使おう 72
- 5年生のまとめ 73

すべての大題材を3ステップで展開しています。➡p.10

9 見つめてみよう生活時間

- 1 生活時間を見つめてみよう 74
- 2 生活時間を工夫しよう 75
- 3 生活時間を有効に使おう 77

10 朝食から健康な1日の生活を

- 1 朝食の役割を考えよう 78
- 2 いためる調理で朝食のおかずを作ろう 80
- 3 朝食から健康な生活を始めよう 85

11 夏をすずしくさわやかに

- 1 夏の生活を見つめよう 87
- 2 すずしくさわやかな住まい方や着方をしよう 88
- 3 夏の生活を工夫しよう 94
- 生活を変えるチャンス! ③ 95

12 思いを形にして生活を豊かに

- 1 目的に合った形や大きさ、ぬい方を考えよう 96
- 2 計画を立てて、工夫して作ろう 98
- 3 衣生活を楽しく豊かにしよう 104

13 まかせてね今日の食事

- 1 献立の立て方を考えよう 106
- 2 1食分の献立を立てて、調理しよう 108
- 3 楽しく食事をするために計画を立てよう 114
- 生活を変えるチャンス! ④ 115

14 冬を明るく暖かく

- 1 冬の生活を見つめよう 117
- 2 暖かい着方や住まい方をしよう 118
- 3 冬の生活を工夫しよう 121

15 あなたは家庭や地域の宝物

- 1 家族や地域の一員として 122
- 2 私から地域につなげよう! 広げよう! 124
- 3 もっとかがやくこれからの私たち 126
- 生活を変えるチャンス! ⑤ 128

学習内容のテーマカラーを設定

大題材のテーマごとに色を分けています。系統性が明確に可視化できるよう工夫しました。



2年間で1～2回、生活の課題の解決に挑戦できるよう、「生活を変えるチャンス!」を5か所に設置しています。➡p.13

各学年末に、「まとめ」を置き、学習をしっかりふり返ることができます。➡p.9

教科書 表2～p.2

製作実習題材

マイ・ミニバッグ	28
エプロン	68
ランチョンマット・ウォールポケット	70
トートバッグ	100
クッションカバー・きんちゃく	102

調理実習題材

青菜のおひたし・ゆでいも	18
ゆで野菜サラダ	20
ご飯	42
みそ汁	44
いろいろいため	82
青菜の油いため・スクランブルエッグ	84
野菜のベーコン巻き・豆腐と野菜のチャムブル	84
ベーコンポテト	112

特色1 生活をよりよく変えていく力が身に付きます

5 食べて元気！ ご飯とみそ汁

毎日の食事のとり方を見つめてみましょう。日本で昔から食べられてきたご飯とみそ汁の作り方や食事の役割・栄養について知り、どのように食品を組み合わせて食べるとよいか、よりよい食事のとり方について考えましょう。

主に、
健康・快適・安全
生活文化
の視点で考えよう
→リンク p.4
家庭科の窓

家庭科の窓

→ p.7 ① 参照

ステップごとの
めあて

タイトル下に分かり
やすく示しています。

本文

知識・技能が丁寧に
書かれています。
児童に確かな理解
をもたらします。

● 教科書 p.40 ●

リード文

→ p.8 ② 参照

学習の流れ

→ p.8 ② 参照

活動

思考力・判断力・表現力が身に付きます。

→ p.12 ② 参照

ステップごとのふり返ろう

ステップの最後に設置。段階を
踏んで学習が進められます。

すべての大題材の導入で、同じ項目を設置。構造的に項目を示すことで、特別支援教育にも配慮。

1 家庭科の見方・考え方「家庭科の窓」を設定しています。

学習指導要領で示された家庭科の見方・考え方を「家庭科の窓」として設定し、すべての大題材のタイトル横に示しました。

どの大題材でどの視点を重視するかが、ひとめで分かる「家庭科の窓」。

1 私の生活、大発見！

私たちは、毎日をどのように過ごしているのでしょうか。自分と家族の生活を見つめ、家族の一員として進んで家庭生活に関わっていきましょう。

主に、
協力
の視点で考えよう
→リンク p.4
家庭科の窓

● 教科書 p.6 ●

6 物を生かして 住みやすく

私たちが、家庭や学校で気持ちよく生活するためには、身の回りをどのようにしておくといのでしょうか。整理・整頓やそうじの仕方を学習し、身の回りの物や、環境や資源を大切に、気持ちよく生活できるように工夫してみましょう。

主に、
健康・快適・安全
生活文化
の視点で考えよう
→リンク p.4
家庭科の窓

● 教科書 p.50 ●

家庭科の最初の授業で取り扱えるよう、巻頭で解説を掲載。

家庭科の窓から生活を見つめよう

協力	家族や地域の人々と協力して生活しているかな？
健康・快適・安全	健康や快適、安全に気づけているかな？
生活文化	日本の生活文化を大切にしているかな？
持続可能な社会	環境に配慮し、豊かな未来をつくれそうかな？

環境に配慮した生活をしたいな。

みんなが健康で楽しく生活できるようにしたいな。

● 教科書 p.4-5 ●

家庭科の見方・考え方を
分かりやすい言葉で児童
に投げかけています。

キャラクターの吹き出しで、
見方・考え方を具体的に示
しています。

第1大題材は協力の視点が大切なんだ。
第6大題材は…



② 見通しが立てられる導入

「リード文」と「学習の流れ」を掲載することで、児童がこの大題材で「何を学ぶのか」「なぜ学ぶのか」見通しが持てるよう工夫しました。特別支援対応としても有効です。



教科書 p.50

導入で見通しを立てると、本文への理解が深まります。p.6の項目を追っていくことで、確実に児童の資質・能力を育むことができます。



教科書 p.74

「リード文」と「学習の流れ」で、「この大題材ではこんなことができるようになるんだ!」と、児童はわくわくしながら、目的を持って学習に取り組めます。

③ 学習のふり返りの充実

できることが増えていく達成感・充実感、次への意欲が得られる「ふり返し」を充実させました。

各学年末にまとめを新設。



教科書 p.73

知識・技能が身に付いたかをチェックできる表を掲載。

どのような知識・技能が身に付いたかを自分で評価することができます。



教科書 p.129

中学校ではどのようなことをしたいか、考えられる設問を設けています。

成長の記録		5年生の学習	6年生の学習
1年生の学習	2年生の学習	3年生の学習	4年生の学習
5年生の学習	6年生の学習	7年生の学習	8年生の学習
9年生の学習	10年生の学習	11年生の学習	12年生の学習
13年生の学習	14年生の学習	15年生の学習	16年生の学習
17年生の学習	18年生の学習	19年生の学習	20年生の学習
21年生の学習	22年生の学習	23年生の学習	24年生の学習
25年生の学習	26年生の学習	27年生の学習	28年生の学習
29年生の学習	30年生の学習	31年生の学習	32年生の学習
33年生の学習	34年生の学習	35年生の学習	36年生の学習
37年生の学習	38年生の学習	39年生の学習	40年生の学習
41年生の学習	42年生の学習	43年生の学習	44年生の学習
45年生の学習	46年生の学習	47年生の学習	48年生の学習
49年生の学習	50年生の学習	51年生の学習	52年生の学習
53年生の学習	54年生の学習	55年生の学習	56年生の学習
57年生の学習	58年生の学習	59年生の学習	60年生の学習
61年生の学習	62年生の学習	63年生の学習	64年生の学習
65年生の学習	66年生の学習	67年生の学習	68年生の学習
69年生の学習	70年生の学習	71年生の学習	72年生の学習
73年生の学習	74年生の学習	75年生の学習	76年生の学習
77年生の学習	78年生の学習	79年生の学習	80年生の学習
81年生の学習	82年生の学習	83年生の学習	84年生の学習
85年生の学習	86年生の学習	87年生の学習	88年生の学習
89年生の学習	90年生の学習	91年生の学習	92年生の学習
93年生の学習	94年生の学習	95年生の学習	96年生の学習
97年生の学習	98年生の学習	99年生の学習	100年生の学習

教科書 p.3

生活をよくよく変えていく力が身に付きます

2 問題解決的な学習が 3ステップで展開できます

① すべての大題材を3ステップで展開

この教科書では、すべての大題材を3ステップで展開できるようにしています。
この3ステップは実生活にも役立つ問題解決的な学習です。

3ステップをすべての大題材(全15大題材)で行うことで
問題解決的な思考が身に付く。

学習の進め方

これから、ステップ①→②→③の
流れで学習を進めていきます。
どのステップでも周りの人と交流
することで考えが深まります。
生活を見つめ、発見した課題を自
分らしく解決していきましょう。

課題発見

ステップ
1

見つめよう

- 課題を見つけよう
- 学習の見通しを持とう



自分でゆで野菜
サラダなら作れ
そうだな。

課題解決・実践活動

ステップ
2

計画しよう・実践しよう

- 考えよう、できるようになろう
- 課題を解決しよう



生活を変えるチャンス!

生活をよりよくしよう(生活の課題と実践)

- 家庭や地域などで実践しよう
- よりよい生活を目指そう



学びを生活に生かす
「生活を変えるチャンス!」

➡ p.13

▶ (例) 第3大題材ステップの展開

見つめよう

ステップ
1

針と糸を使ってできること

めあて 針と糸を使ってできることを見つけよう。

ステップ1の
ふり返ろう

針と糸を使ってできることを見つけることができましたか。

針と糸を使うとどんなことができるかなと、児童が自ら生活をふり返り、課題を発見する。

計画しよう・実践しよう

ステップ
2

手ぬいにトライ!

めあて 玉結び・玉どめ・なみぬい・返しぬい・ボタン付けが正しく安全にできるようになろう。

ステップ2の
ふり返ろう

安全に気をつけ、適切なぬい方で製作することができましたか。

実際に針と糸を使って、小物を製作。小物製作を通して、基礎・基本を習得する。

生活に生かそう・新しい課題を見つけよう

ステップ
3

手ぬいのよさを生活に生かそう

めあて 手ぬいのよさを生かしてやってみたいことを考え、計画しよう。

ステップ3の
ふり返ろう

手ぬいのよさを生活に生かすための計画を立てることができましたか。また、周りの人と意見交換をして、評価・改善していきましょう。

学習内容をふり返ることで、確実に基礎・基本を定着。また、家庭・地域での実践を促し、よりよい生活を目指す。

● 教科書 p.24~30 ●

● 教科書 p.4-5 ●

② 児童の主体的・対話的で深い学びにつながる活動

各大題材には学びを深めるために必要な活動が、明確な指示とともに掲載されています。

ステップ1・ステップ2には、主体的な学びや対話的な学びにつながる活動を掲載。

活動1 話し合おう

家庭にはどのような仕事があるか調べてみましょう。① 食べることに関係すること、② 衣服を整えることに関係すること、③ 家の中を整えることに関係することに分けてみましょう。そして、自分や家族の取り組み方について気づいたことを話し合きましょう。

① 食べることに関係すること

例) 料理

② 衣服を整えることに関係すること

例) 洗濯

③ 家の中を整えることに関係すること

例) ふろそうじ

教科書 p.7

ステップ3には、ここまでの大題材での学びを総合し、取り組める「活動 深めよう」を掲載。

「言語活動」を充実させるため、友達や地域の人々への発表・発信の例も掲載しています。

活動5 深めよう

物を選ぶとき、買い物をするとき、あなたや周りの人たちはどのように環境や資源に配慮して生活していますか。工夫していること、これから工夫したいことをカードにまとめましょう。完成したカードをさまざまな形で活用して、たくさんの人に持続可能な暮らし方を発信していきましょう。

暮らしキラリ

私は、商品に付いているマークや表示を毎回確認します！

5年1組 鈴木 ゆうま

暮らしキラリ

私は、ふくろを持って買い物に行くので、余計な包装は断ります！

5年1組 佐藤 ゆな

暮らしキラリ

私は、交換やつめかえができる物を選びます！

5年2組 渡辺 さくら

暮らしキラリ

私は、手入れの方法をお店の人に確認し、大切に長く使います！

5年2組 伊藤 みなと

教科書 p.38

③ 学びを生活に生かす「生活を変えるチャンス！」

学習指導要領に新設の「家族・家庭生活についての課題と実践」に対応したページです。児童が家庭で実践する際の参考になるよう、実践の進め方を解説しています。

生活を変えるチャンス！①

学んできたことを生かして、生活をよりよく変えるチャンスです。自分の課題を見つけ、家族や地域の人々と関わりながら、計画を立てて取り組まましょう。p.4の「家庭科のね」の4つの視点（食・住・衣・環境・安全・生活文化・持続可能な社会）から見ると、生活をよりよくするための考えがうかんできます。

実践の進め方

- 課題の設定
- 計画
- 家庭・地域で実践
- まとめ・発表
- 評価・改善

実践の例

1 わが家のお助けマンになろう！手ぬいで作る弟の小物入れ

課題の設定
・弟はいろいろな物をすぐになくして困っている。何かを手作りで作ってあげたい。
・学校で、針と糸を使っていろいろなものが作れることを習ったので、弟が物を大切にしようとして、洗濯に困るような小物入れを作りたい。

計画
・6月に作る。
・家にインターネットを使って型紙や動画を探し、製作の手順を考えて計画を立てよう。作っている途中で家族に意見を聞いて作る。

家庭・地域で実践
・計画に沿って実践！
・ボタンが取れにくいように付けた。弟にわたしたら「カードを入れるのにちょうどよい大きさだ」と、大層だったよ。

まとめ・発表
・レポートにまとめて作品を見せながら発表しよう。

評価・改善
・弟が気に入ってよく使っている。口入れ口を工夫にしよう。

課題例

野菜を食べよう大作戦

家族でおいしく野菜を食べよう。毎日の献立に野菜を多く取り入れよう。野菜の栄養や調理法を調べよう。野菜の産地や栽培方法を調べよう。野菜の料理を家族で作りましょう。

みんなで使おうコースター

家族で使えるコースターを作ろう。家族のみんなのアイデアを出して、コースターを作ろう。作ったコースターを家族で使おう。

生活を変えるチャンス！②

学んできたことを生かして、生活をよりよく変えるチャンスです。自分の課題を見つけ、家族や地域の人々と関わりながら、計画を立てて取り組まましょう。p.4の「家庭科のね」の4つの視点（食・住・衣・環境・安全・生活文化・持続可能な社会）から見ると、生活をよりよくするための考えがうかんできます。

実践の進め方

- 課題の設定
- 計画
- 家庭・地域で実践
- まとめ・発表
- 評価・改善

実践の例

1 わが家のエコプランを立てよう！年末そうじ大作戦

課題の設定
・家族で年末の大掃除をする。家族のみんなの力を合わせて、家の中をきれいにしよう。
・掃除の順番や道具を計画しよう。
・掃除の順番や道具を計画しよう。

計画
・掃除の順番や道具を計画しよう。
・掃除の順番や道具を計画しよう。

家庭・地域で実践
・計画に沿って実践！
・掃除の順番や道具を計画しよう。

まとめ・発表
・掃除の順番や道具を計画しよう。

評価・改善
・掃除の順番や道具を計画しよう。

課題例

いそがしいみんなを助ける「お助け大作戦」

家族のみんなの力を合わせて、家の中をきれいにしよう。掃除の順番や道具を計画しよう。

家族の買い物に役立つ「お助け大作戦」

家族のみんなの力を合わせて、家の中をきれいにしよう。掃除の順番や道具を計画しよう。

61

教科書 p.61

「生活を変えるチャンス！」は5か所（p.31,61,95,115,128）に設置し、学校や地域の実態に応じて取り組むことができる。

課題発見の際のヒントとなる
課題例がたくさんあります。

実践的・体験的に楽しく学びながら、 生活の自立を目指します

インターネットを活用して、基礎技能動画
を見ることができます。➡ p.29

OPEN

実寸大写真

実寸大なので、イメージがつかみやすく、不安感を解消し、安全に授業を展開することができます。

実寸大写真一覧

- 包丁で材料を切る ▶ p.131
- 包丁で皮をむく ▶ p.132
- 包丁で芽を取る ▶ p.133
- 針と布を持ってぬう ▶ p.135
- 布をたつ ▶ p.137

右きき用と左きき用の
実寸大写真を掲載して
います。

包丁で皮をむく(じゃがいもの例)

緑色の皮には有毒な成分がふくまれているので、取り除くようにする。



132

野菜の洗い方

ほうれんそう、こまつななど
根元は広げるようにして流水で洗う。水の中でふって洗い、水で流す。

キャベツ、レタスなど
水の中でふって洗い、水で流す。



トマトなど
こすって洗い、水で流す。へたの付け根はよく洗う。

ブロッコリー、もやしなど
ざるに入れて水の中でふって洗い、水で流す。



安全

- ・どろなどのよごれが付いていると、病気の原因になるので、しっかり洗って調理する。
- ・特に、生で食べる場合には、ていねいに洗う。

誰もが学びやすく基礎・基本が確実に習得できます。

巻末資料「いつも確かめよう」(p.130-141)には、生活に必要な基礎的・基本的な知識・技能をまとめています。困ったときにはいつでも開いて確認し、基礎・基本を確実に習得することができます。授業中の「困った」を解消します。

● 教科書 p.132~133 ●

計量スプーンの使い方

液体

1ばい
ふちからこぼれない程度。

1/2ばい
スプーンの底が丸い場合、高さの2/3くらい。

粉類

1ばい
山盛りにすくってからすり切る。

1/2ばい
すり切りべらで半分取り除く。

1/4ばい
すり切りべらですらに半分取り除く。

スプーン、カップ1ばいの重さ

食品	小さじ	大さじ	カップ
水	5g	15g	200g
す	5g	15g	200g
しょうゆ	6g	18g	230g
みそ	6g	18g	230g
砂糖	3g	9g	130g
塩	6g	18g	240g
油・バター	4g	12g	180g

(2010年4月女子栄養大学による実測値)

はかりや計量カップの
使い方も学んだね。

➡ リンク p.17, 43



包丁で芽を取る

芽には有毒な成分がふくまれているので、包丁の刃元でえぐり取る。



巻末「いつも確かめよう」 収載内容

- いろいろな切り方 ▶ p.130
- 包丁で材料を切る ▶ p.131
- 包丁で皮をむく ▶ p.132
- 野菜の洗い方 ▶ p.132
- 計量スプーンの使い方 ▶ p.133
- 包丁で芽を取る ▶ p.133
- 玉結び・玉どめ・4つ穴ボタンの付け方 ▶ p.134
- 針と布を持ってぬう ▶ p.135
- アイロンのかけ方 ▶ p.136
- しるしの付け方 ▶ p.136
- 布のとめ方 ▶ p.136
- 布をたつ ▶ p.137
- ミシンのあつかい方のポイント ▶ p.138
- 月別気温と湿度 ▶ p.140
- 地域の料理 ▶ p.141

実践的・体験的に楽しく学びながら、
生活の自立を目指します

同じ内容の紙面を、実寸大の 現行教科書 (AB判) と新教科書 (A4判) とで比較！

大判化

+40mm

3 いためる調理をしよう

フライパンを使って、い
菜はいためるとやわらかく

●重さへの取り組み

大判化による児童への負
担を軽減するため、自社開
発した軽量の専用用紙を
使用しています。



現行教科書
新編 新しい家庭 5・6
AB判 (210×257mm)



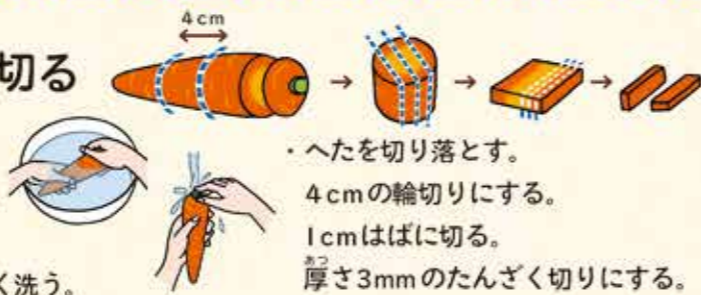
新教科書
新しい家庭 5・6
A4判 (210×297mm)
* 横幅は従来同様

いもどりいため

1 洗う・切る

にんじん

- ・軽くこすって洗い、水で流す。
- ・へたの付け根はよく洗う。



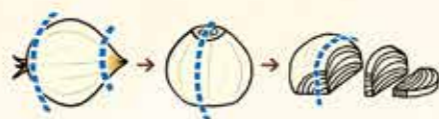
ピーマン

- ・軽くこすって洗い、水で流す。
- ・へたの付け根はよく洗う。



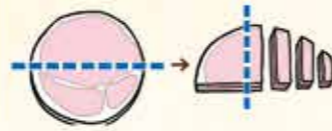
たまねぎ

- ・皮をむいて頭と根を切り落とし、洗う。たて半分に切って、3～5mmのうす切りにする。



ハム

- ・半分に切る。1cmはばのたんざく切りにする。



切った大きさによって、火の通りやすさがちがってくるから…

材料と分量 (1人分)

- ・にんじん…20g (小 $\frac{1}{4}$ 本)
- ・ピーマン…30g (中1個)
- ・たまねぎ…20g (小 $\frac{1}{8}$ 個)
- ・ハム…20g (1枚)
- ・油またはバター…4g (小さじ1)
- ・塩…1g (小さじ $\frac{1}{8}$)
- ・こしょう…少し

必要な用具、食器

ボウル、ざる、包丁、まな板、切った材料を入れておく器、フライパン、さいばし、計量スプーン、器、はし

A4判だからこそ

より見やすく・より分かりやすくが実現できました。

①丁寧な解説

本文には、知識・技能が丁寧に書かれています。➡p.6 さらに調理実習や製作実習の手順は、文章とともに写真・イラストを掲載し、より詳しく解説しています。

②資料性を充実

導入の写真やイラストを大きく掲載したり(➡p.8)、実寸大写真を設けたり、安全の記述を丁寧に記載したりするなどして、資料性をさらに充実させました。

③特別支援教育に配慮

導入を構造化するなど、誰もが授業の流れが分かるよう工夫しています。➡p.6 p.8 p.28



こまつなの油いため

材料と分量 (1人分)

- ・こまつな…50g
- ・油…4g (小さじ1)
- ・塩…0.5g (小さじ $\frac{1}{2}$)
- ・こしょう…少し

1 こまつなを洗って切る。

2 熱したフライパンに油をひく。

3 こまつなを入れていためる。

4 塩、こしょうを加える。

図5

火加減や加熱時間と食材の変化
(食材から出る水分)



強火で
1分



強火で
2分



弱火で
5分

2 いためる

- ・熱したフライパンに油を入れて全体にいきわたらせる。
- ・にんじんを少しやわらかくなるまでいため、たまねぎ、ピーマン、ハムを入れていためる。



！安全

- ・油がはねてやけどをしないよう、材料の水気を取る。
- ・フライパンから火が出たら、すぐに器具を閉め、ふたをかぶせる。

かたさや塩加減はどうか。味見をして確かめよう。



3 味付けをする

- ・塩、こしょうを加えてよく混ぜ、火を消す。



4 盛りつける・試食する

- ・いもどりよく、おいしそうに盛りつける。



5 かたづける

環境

- ・油よこれは不用品や紙でふき取ってから洗う。



！安全

- ・フライパンの油をふき取るときは、やけどに気を付ける。

これだけはできるようになろう

- どの材料にも均等に火が通るようにいためることができる。
- 好みのかたさにいためることができる。

+40mm

活動4 やってみよう

切り方や、順序、火加減に着目していたててみましょう。

3 いためる調理をしよう

野菜は、弱火でじっくりいためると水分が出てしまうので、強火で手早くいためましょう。そのためには、加熱をする前の準備が大切です。切った野菜、計量した調味料、油、さいばし、器などを事前に準備してから調理を始めましょう。

いろいろいため

1 洗う・切る

にんじん

①軽くこすって洗い、水で流す。

②へたを切り落とす。4cmの輪切りにする。1cmはばに切る。厚さ3mmの短冊切りにする。



根拠を考えながら、実習を進められるようなコメントを掲載しています。

ピーマン

①軽くこすって洗い、水で流す。へたのつけ根はよく洗う。

②たて半分に切って、へたと種を取る。3～5mmのせん切りにする。



たまねぎ

・皮をむいて頭と根を切り落とし、洗う。たて半分に切って、3～5mmのうす切りにする。



ハム

・半分に切る。1cmはばの短冊切りにする。



どのくらいの大きさに切ればよいのかが、ひとめで分かる実寸大写真を掲載しています。

材料と分量 (1人分)

- にんじん…20g (小 $\frac{1}{4}$ 本)
- ピーマン…30g (中1個)
- たまねぎ…20g (小 $\frac{1}{6}$ 個)
- ハム…20g (1枚半)
- 油またはバター…4g (小さじ1)
- 塩…1g (小さじ $\frac{1}{6}$)
- こしょう…少し

必要な用具、食器

ボウル、包丁、まな板、切った材料を入れておく器、フライパン、さいばし、計量スプーン、器、はし

油でいためる
(あげる)

資料2 フライパンの洗い方

フライパンは、やけどをしないようしっかりと冷ましてから洗う。特殊加工のフライパンの場合は、冷ました後に、油をふき取り、スポンジで洗って、ふきんでふく。スポンジは、フライパンの表面を傷つけないよう、やわらかいスポンジを使う。

鉄のフライパンの場合は、たわしで洗い、火にかけてかわかす。

特殊加工製

①油をふく。

②洗う。

③ふきんでふく。



安全マークを掲載し、注意を促しています。

安全 フライパンの持ち方の注意点

フライパンを使うときは、持ち手の中央を持つ。フライパン本体の近くを持つと、熱くやけどする場合がありますので注意する。



2 いためる

①フライパンに油をひいて温め、全体にいきわたらせる。



②にんじんを少しやわらかくなるまでいため、たまねぎ、ピーマン、ハムを順番に入れていためる。



3 味付けをする

・塩、こしょうを加えてよく混ぜ、火を消す。



安全

- ・油がはねてやけどをしないよう、材料の水気を取る。
- ・フライパンから火が出たら、すぐに器具を閉め、ふたをかぶせる。

好みのかたさにするにはどのくらいの火加減にすればいいかな。



4 盛りつける

- ①いろいろ
- ②マナー

「できたかな？」で、実習ごとに基礎・基本をふり返ることができます。

5 かたづける

油よごれは不要な布や紙でふき取ってから洗う。



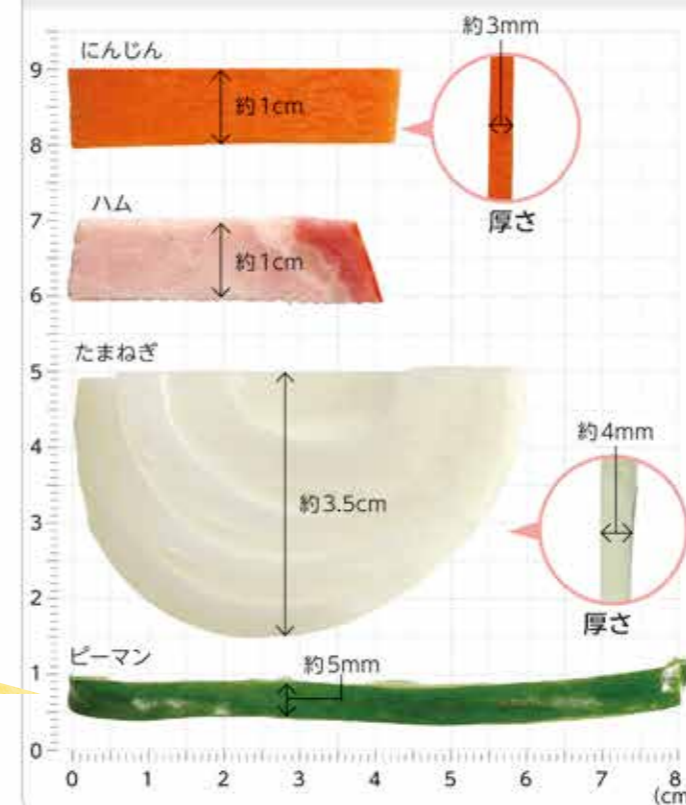
安全

フライパンの油をふき取るときは、やけどに気をつける。

できたかな？

- ☐ どの材料にも均等に火が通るようにいためることができた。
- ☐ 強めの火力で短時間でこがさずに、好みのかたさにいためることができた。

資料3 大きさの目安(実寸写真)



意欲が高まる実習題材

製作実習題材

マイ・ミニバッグ	28
エプロン	68
ランチョンマット・ウォールポケット	70
トートバッグ	100
クッションカバー・きんちゃく	102

実習題材は、児童の発達段階に配慮して、基礎的・基本的な知識・技能を含んだ題材を選んでいきます。児童の「作ってみたい!」「使ってみよう!」「できた!」「おいしい!」を引き出します。

その他にも、フェルトを使ったワッペンや、バンダナを使ったきんちゃくぶくろ、タオルを使ったぞうきんも掲載しています。



学習指導要領で題材指定された「ふくろ」について、製作に関わる3つの大題材で系統性を図り、題材を構成。

第3大題材 マイ・ミニバッグ

物を入れることを意識する。



第8大題材 きんちゃくぶくろ

どのような物が入るか考える。



第12大題材 トートバッグ

目的の物を入れるふくろの大きさを考え、作る。



写真とイラストを使った、より分かりやすい製作手順を実現。



学習指導要領で指定された題材を中心に、知識・技能をより習得しやすい題材で構成。

調理実習題材

青菜のおひたし・ゆでいも	18
ゆで野菜サラダ	20
ご飯	42
みそ汁	44
いりとりいため	82
青菜の油いため・スクランブルエッグ	84
野菜のベーコン巻き・豆腐と野菜のチャンプルー・ベーコンポテト	112

この一覧以外にも、料理写真を豊富に掲載しています。



第2大題材 ゆでる調理をしよう

ゆでる材料として指定された青菜やじゃがいもの調理を詳しく学ぶ。



第5大題材 ご飯とみそ汁を作ろう

ゆでる調理で習得した技能を使って、好みに合ったみそ汁を作る。



第10大題材 いためる調理をしよう

ゆでるときと同じように、かたさや色、香り、かさなどの調理前後の変化を見つける。



第13大題材 ゆでる調理やいためる調理をしよう

今まで習ったゆでる調理といためる調理の両方の技能を使って、主菜・副菜を作る。



安全教育

児童がくり返し確認できるように、安全の記述を巻末にまとめました。

食物アレルギーへの配慮も掲載！

● 教科書 p.14 ● いつも確かめよう

調理の手

1 計画する・準備する

- ・何をやるか決める。
- ・材料とその分量を決め、準備する。
- ・必要な用具や食器をそろえる。④リンク p.8
- ・身支度をする。(④図1)
- ・手を洗う。④リンク p.143
- ・食物アレルギーの確認をする。

● 教科書 p.15 ● 本文

私たちは毎日の食事で、さまざまな食品をいろいろな方法で調理し、食べています。調理することで、どのようなことがあるのでしょうか。

ここでは初めての調理に挑戦します。調理をするときは、準備から後片付けまでの手順に沿って作業を進めることで、手際よく調理することができます。また、安全で衛生的に調理することが大切です。食物アレルギーがある場合には、食べられる食品かどうか確認しましょう。

では、食品をおいしく安全に食べるために調理の手順について学びましょう。

● 教科書 p.110 ● 材料の準備

加工食品

(豆乳、ちくわ、ベーコンなど)

・品質表示や食物アレルギーの表示を見て、原材料、内容量などを確かめる。

● 教科書 p.143-144 ●

安全に実習しよう

安全に実習を行うためには、どのようなときでも、家庭科室や机の上は整理・整頓しておくことが大切です。ゆかに余計な物を置いたり、調理台の引き出しやとびらを開けたままにしたりしないようにしましょう。また、常にどのようなことが起こるか予想し、対処できるようにしておきましょう。

1 調理実習

始める前に

- ・食器用のふきんとおふきんは分けて使うため、2つとも準備する。
- ・背負炎などの調子が悪いときには調理実習は見学する。
- ・アレルギーのある人と調理を行うときには、使用する食品に十分に注意する。
- ・調理実習を始めるときには手を洗いぬい洗う。

手の洗い方



野菜を洗うとき

- ・土などのよごれをしっかりと洗ってから調理する。特に生で食べる場合には、ていねいに洗う。

包丁をあつかうとき

- ・食品をおさえた手の指先を切らないように軽く丸める。
- ④リンク p.17
- ・包丁を置く場所を決め、使わないときはもとの位置にもどすようにする。
- ・包丁を持ったまま歩かない。
- ・運ぶときはバットに入れるなど安全に気をつける。
- ・包丁を人に向けない。友達にわたすときには直接わたさず一度台の上に置いてわたす。また、えの部分(刃のみねの方)を相手の方に向けて置く。
- ・包丁を置くときは安定した場所に置く。



143

本編では、マークを付け、安全についての注意喚起をしています。



なぜ、下記のことに注意するの
か考えよう。

安全

- ・さいほう用具箱の整理・整頓
- ・必要な用具をまとめ、整理・整頓しておく。

針のあつかい方

- ・針先を人に向けない。
- ・針を使う前と後で、本針が同じか確かめる。
- ・ぬい針 本 まち針 本
- ・針が折れたら、折れ針入れに入れる。
- ・手から針をはなすときは、針さしにさす。

④リンク p.144



● 教科書 p.25 ●

防災教育

2 製作実習

針やはさみなどをあつかうとき

- ・たばさみや糸切りばさみ、針などを持ったまま歩き回らない。
- ・はさみの刃先や針の針先などを人に向けない。
- ・使用前には針の針先を確かめる。
- ・針が折れたら、折れた先を隠し、折れ針入れに入れる。
- ・針を使わないときは針さしにさす。

ミシンをあつかうとき

- ・よそ見せず、手元をよく見る。
- ・ほかの人がミシンを使って作業をしているときは、体やミシンにふれない。
- ・コントローラーを使う場合、ぬうときだけ足をのせ、ゆっくりふむ。
- ・使う直前に電源を入れ、使い終わったら電源をすぐに切る。

3 地震が起こったとき

- ・包丁や食器などが置かれている調理台や、ミシンなどが置かれている作業台からはなれ、安全な場所(物が落ちてこない、たおれてこない、移動してこない)に移動する。



44

地震が起こったときどうしたらよいか、児童自身にも分かっているといい、という現場の先生の声から新設しました。



コンセントを使うとき

- ・ぬれた手でプラグにさわらない。
- ・コンセントにプラグを差しこんだり、ぬいたりするときは、コードを引っ張らないで、プラグを持つ。
- ・プラグ以外をコンセントに差しこまない。

アイロンをあつかうとき

- ・水平な場所に置いて作業する。
- ・やけどに注意する。
- ・使用中はそばをはなれない。
- ・コードが荷物や人に引っかからないよう、周囲が広い所で使う。
- ・次に使うまでに時間があるときは、電源を切る。
- ・冷めてからかかづける。



マークとともに、日頃から防災について考えられるコラムを掲載しています。

日々の暮らし

日々の整理・整頓は防災にもつながります。災害で避難するときに、部屋が散らかっているとけ道がふさいでしまったり、けがをしてしまったりすることがあります。また、避難するときに必要となる懐中電灯や防災ずきん、非常用持ち出しぶくろの場所も日頃から確認しておきましょう。

ここをチェック！

- ☐ 地震が起きたときに落ちてきそうな物はないか。
- ☐ 玄関や階段、ベランダに、物を置いていないか。
- ☐ 非常用持ち出しぶくろはすぐ出せる場所に置いてあるか。

● 教科書 p.52 ●

日々の暮らし 針と糸

針と糸は、防災用品といっしょにいつでも持ち出せるようにしましょう。衣服のほころびを直したり、とれたボタンを付けたり、着る人に合わせて服を直したり、きつと役に立ちます。



● 教科書 p.30 ●

● 教科書 p.43 ●

日々の暮らし なべでたくご飯

今は電気炊飯器で炊くことが多いご飯も、昔はかまどにかま(羽がま)をかけ、まきで火をおこして炊いていました(右図)。炊飯器が使えないときには、なべでご飯を炊いた経験が役に立ちます。計量カップやはかりが手近になくても、別の容器で米の体積を確認し、およそ1.2倍の水を加えればよいのです。



食育

家庭科では、食育の視点を生かした指導が期待されています。この教科書は、学習指導要領はもちろん、食に関する指導の手引―第1次改訂版―(平成22年3月)に示された「食に関する指導の目標」にも対応しています。

① 食事の重要性

全大題材を通して、食事の重要性を考えさせます。また、ともに食べる楽しさも実感できます。

② 心身の健康

栄養のバランスがよい食事の重要性はもちろん、規則正しい生活時間についても学び、自らの心身の健康を意識します。

③ 食品を選択する能力

食品を選ぶときのポイントや、買い方などを学び、自らの判断力を養います。

材料の準備 リンク p.36, 37

1 目的を確かめる 必要な材料と分量を確かめる(買わなくてもよい物はあらかじめ確かめる)。

2 計画を立てる 予算はいくらか。いつまでに必要か。

3 情報を集める・整理する 表示やマークをよく見て、食品によって次のポイントを確認する。 リンク p.39

野菜のベーコン巻きを作る場合、どのように材料を準備したらいいかな。 リンク p.112

新鮮な食品 (野菜、果物、肉など)
●野菜 みずみずしく、色つやがよい新鮮な物を選ぶ。新鮮な物、古い物
●卵 日付表示を見て、適量、新鮮なうちに使う。

加工食品 (缶詰、ちくわ、ベーコンなど)
●品質表示や食物アレルギーの表示を見て、原材料、内容量などを確かめる。
●食べられる期間の目安を確かめる。
●保存方法を確認する。

教科書 p.110

⑤ 社会性

食事の準備や後かたづけなどを協力して行ったり、マナーを考えたりすることが、相手を思いやり、楽しい食事につながることを実感できます。

3 食べる時のマナーの例
食事の時間を楽しくするために、マナーにも気を配ろう。

●悪い例

●よい例

教科書 p.23

第10大題材では、朝食の大切さや栄養のバランスがよい食事の重要性を学びます。

10 朝食から健康な1日の生活を

なぜ朝食が大切なのでしょう。朝食の役割を考え、健康な食生活にするためにはどのようにすればよいでしょう。いためる調理を身につけて、栄養のバランスがよい朝食を自分で作ることができるようになりましょう。

1日目 2日目 3日目

主に、健康・快適・安全、生活文化の視点で考えよう。 リンク p.4 家庭科の扉

教科書 p.78

④ 感謝の心

食事前後のあいさつの大切さなどを学び、食事に関わるすべての人々へ感謝する心を育みます。

資料4 「いただきます」と「ごちそうさまでした」

日本では、食事の前には「いただきます」、食事の後には「ごちそうさまでした」とあいさつをします。これらは食材となった野菜や魚などの生物の命や、料理を用意してくれた人などへの感謝の気持ちを表すものです。

平成25年には、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。各地域や季節の食材、だしとうま味を生かした調理、季節に合わせた器などを用いた盛り付け、行事食など日本人の伝統的な食文化がその対象です。

感謝の気持ちをこめて、日本人の伝統的な食文化にも関わる食事のあいさつをしましょう。

教科書 p.23

⑥ 食文化

マークとともに、日本の文化を紹介し、日本の食文化の理解を深めます。

みそ汁 (写真は4人分)

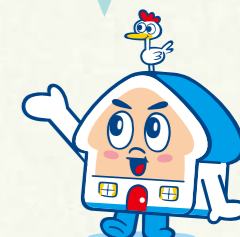
1 だしを準備する 2 洗う・切る

① 煮干しの殻とほらわたを手で取り除く。 ② だしこん ③ 洗って皮をむく。

日本の伝統

教科書 p.44

児童が生活文化の大切さに気付くことができる資料が豊富にそろっているよ。



「日本の伝統」マークとともに、大切な日本の文化を紹介しています。

食育に関する指導の目標は、家庭科の食生活に関わる学習(p.15, 40, 78, 106)すべてと密接に関連。

資料4 だしの取り方 リンク p.45

味には、しょっぱい(塩味)、あまい(甘味)、すっぱい(酸味)、苦い(苦味)、うまい(うま味)があります。だしは、煮干しやかつお節、こんぶなどから取ることができ、水にそれらの食材が持つうまみや風味がしみ出した物で、だしに他の食品や調味料を組み合わせることで、いくつもの味が混ざり合い、よりおいしくなります。また、かつお節、こんぶなどは、長期間保存できるように加工された日本の伝統的な食品の一つです。

●煮干し 殻とほらわたを取り除き、水につけておく。火にかけてふつと煮えたら、そのまま5分ほど煮ます。その後、水にさらして、水気を絞ります。

●かつお節 ふつと煮えた煮干しに、火をつけてふつと煮えたら、水にさらして、水気を絞ります。かつお節がしずんだら、静かにうずみをこす。

●こんぶ ゆでたふきんで軽く表面をふき、水につけておく。火にかけて、ふつと煮えたら取り出す。

教科書 p.49

日本の伝統

食生活に関わるだけでなく、家族・家庭、衣、住、消費・環境生活すべての大題材で、日本の伝統的な生活に関わる資料を取り上げています。

日本の伝統 住まいの「衣替え」 リンク p.91

日本では、衣服と同じように、住まいも地域によって「衣替え」をする習慣があります。例えば夏には、ふすまや障子を外して、すだれでできた風通しのよい「す戸」にかえます。また、たたみの上には、「とう」でできた敷物を敷くことで、見た目やひんやりとした足ざわりで夏を感じられます。

教科書 p.94

日本の伝統 どんな音があそぶ

日本では、昔から生活の中の音を大切にしてきました。夏は風鈴や鈴虫の鳴き声、水の音など、すずしく感じる音を生活に取り入れています。ほかの季節の音も探してみましょう。

教科書 p.89

日本の伝統 日本でぬぐい

日本でぬぐいは、縁の平織りの布です。てぬぐいは昔から顔や手をふいたり入浴時に体を洗ったりするために使われてきました。タオル地のてぬぐいが使われるようになってからも、暑さや寒さ、ちりやほこりを防ぐ目的や、祭りなどで顔にかぶるなどいろいろな場面で使われます。たくさんのがらがあり、生活を楽しくしてくれます。

教科書 p.63

日本の伝統 もったいない

日本で昔からあった「もったいない」という言葉には、捨てるものを大切に、長く使うという考え方が表れています。この「もったいない」(MOTTAINAI)という言葉は、2004年にノーベル平和賞を受賞したケニアのワンガリ・マータイさん(1940年~2011年)によって世界に広く知られるようになりました。環境活動の3Rを一言で表し、さらに、地球資源に対するRespect(尊敬)や物に対する感謝がこめられた言葉です。

教科書 p.57

キャリア教育

地域の人々や各界のプロのインタビュー記事を掲載しています。児童の、仕事や生活への興味が高まります。

グローバルな視点も掲載し、日本の生活文化の大切さに触れることができます。

プロに聞く！ 古い着物などをリフォームするデザイナー クレモンティヌ・サンドネールさん

自分で洋服などのデザインをするときに、美しさを求めることは大切ですが、使いやすさを考えることも必要です。私は、デザインとは日常の中に美しさを生み出すことだと考えています。季節の移り変わりは、自然の色の移り変わりだと思います。着物生地には季節がえがかれたものが多く、それが大好きなので、着物を用いてデザインしています。50年前の生地を使うこともあります。そのデザインがとても現代的であることにも驚かされます。私が利用する古い着物は、季節に合わせて着たり、行事のときに着たりしていたと思われます。古い生地には美しさや思い出がつまっていますし、すばらしい技術を使って織られた生地もあります。こうした古い布の美しさ、価値が少しでも長持ちするように、私は新しいデザインで新たな命をあたえるのです。



● 教科書 p.105 ●

プロに聞く！

日本料理 料理人



中東 久雄さん

こんぶだけ、またはかつお節だけで取っただしを飲んだときより、こんぶとかつお節のだしを合わせた物を飲んだときのほうが、おいしく感じられます。それぞれの素材の持つよいところが引き出されるのです。素材の持つ味を大切にすることは和食の特徴です。料理をする人は、おいしく食べてくれる人がいるから、健康な体になってほしいと願うからこそ、一生懸命になって作るのです。みなさんも作ってくれる人に感謝して、買い物や洗い物など自分のできることをしてみてください。

● 教科書 p.48 ●

持続可能な社会を目指して

4 持続可能な暮らしへ物やお金の使い方

物やお金を上手に使うとは、どういうことなのでしょう。目的に合った物の選び方、買い方を工夫して、よりよい生活を目指しましょう。

持続可能な社会の構築を、消費者教育とあわせて、一つの大題材として大きく扱いました。持続可能な暮らしへ向けて、児童自身「何ができるか」を考えていきます。

● 教科書 p.35 ●

この大題材は、SDGsの目標の一つである「つくる責任つかう責任」にもつながります。➡ p.32



環境へ配慮して生活するための視点をマークとともに、掲載しています。



● 教科書 p.111 ●

● 教科書 p.32 ●

地域の人々との関わり

家庭や地域とのつながりを考える実践が充実しています。

家庭や地域をよりよく、元気にしていこうとする児童の実践を豊富に掲載しています。



● 教科書 p.126 ●

他教科関連, カリキュラム・マネジメント

他教科の学習内容と生活を家庭科で結びつけます。



理科3年

● 太陽と地面の様子

理科4年

● 金属、水、空気と温度

体育6年

● 病気の予防

● 教科書 p.88 ●

他教科での学習内容と生活を結びつける関連マーク。



社会3年

● 地域に見られる生産や販売の仕事

● 教科書 p.110 ●



道徳1・2年

● 家族など日頃世話になっている人々への感謝

● 教科書 p.122 ●

小学校英語との関連を図る英単語をページ数横に掲載。

summer	87	88	夏	iron	69	70	アイロン
--------	----	----	---	------	----	----	------

小中関連

関連マークとともに、中学校の内容も掲載しています。

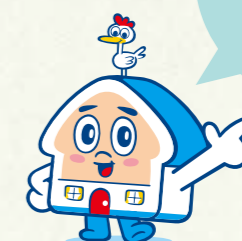


中学校技術・家庭 家庭分野

● 生の魚や肉の調理

● 教科書 p.107 ●

2年間のまとめ p.9
や、生活を変えるチャンス! p.13 も、小中のつながりを考えているよ。



特別支援教育への配慮

教科書全体を通して、特別支援教育への配慮をしています。

すべての大題材が同じ構造のため、児童が安心して授業に取り組むことができる。

導入の構造 ➡ p.6

すべての大題材が、タイトル→家庭科の窓→リード文→学習の流れ→ステップ1という流れで構成されています。

3ステップ構造 ➡ p.10

すべての大題材が、ステップ1→2→3の流れで進むので、誰もが問題解決的に学習に取り組めます。

実寸大写真で道具に触れる不安感を解消。

実寸大写真に手をのせて、まねをすることで、実習のイメージを持つことができます。



写真とイラストを組み合わせた分かりやすい紙面です。左ききの児童にも対応しています。

● 教科書 p.130-131 ●

ユニバーサルデザイン

誰もが使いやすい教科書を目指して、ユニバーサルデザインに取り組みました。

カラーバリアフリーを実現。

外部の専門家に検証を依頼し、デザインしました。色や形など、線の種類を変えて、グラフを読みやすくしています。



● 教科書 p.79 ●

ユニバーサルデザイン教科書体を採用。

字形を判別しやすく、読み間違えにくいという特徴（ユニバーサルデザインフォント）はもちろん、教科書体の特徴をあわせ持ったフォントを、本文に使用しました。

あ

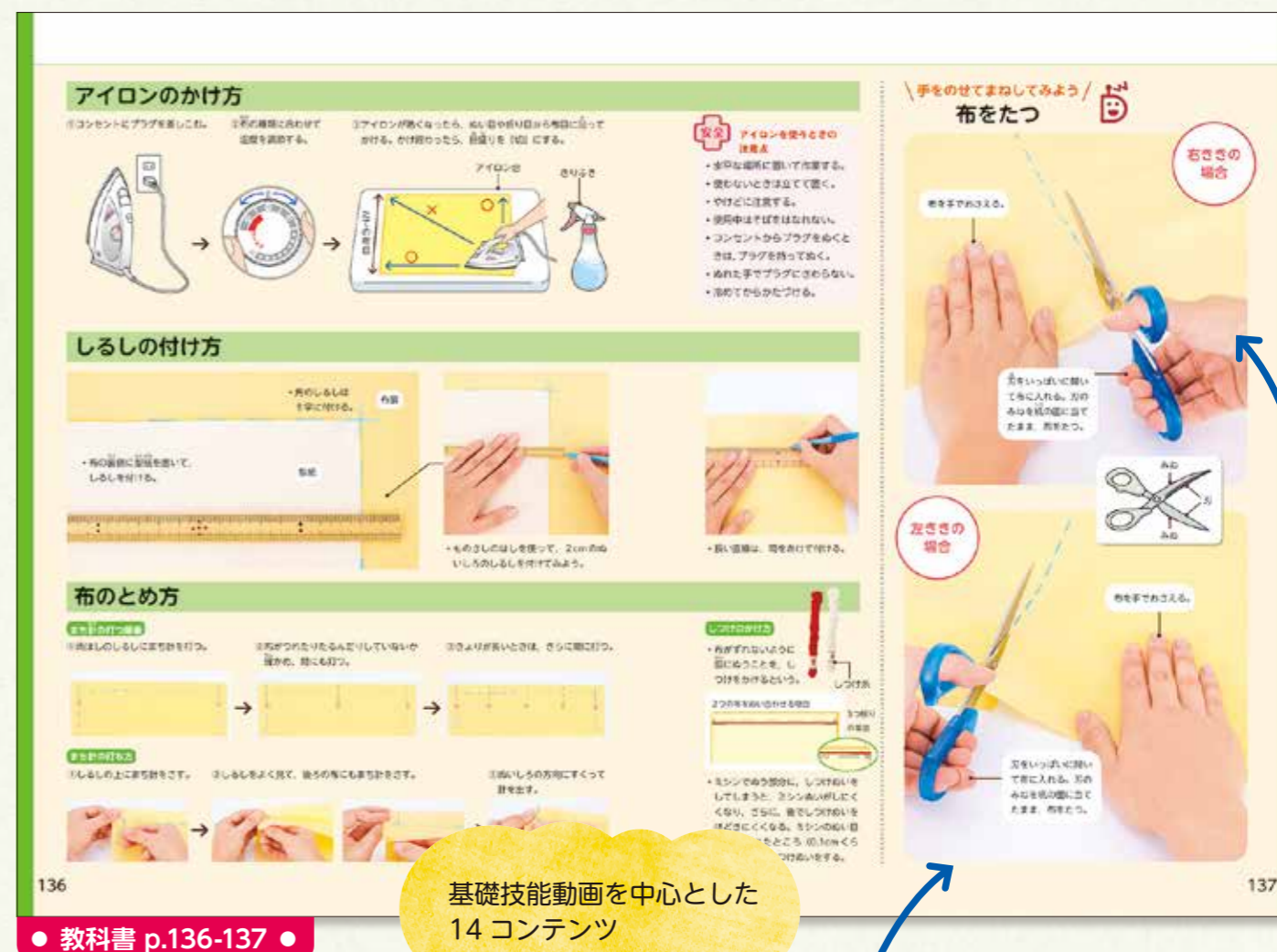
その他のフォント

あ

新しいフォント

デジタルコンテンツ

Dマークがあるところでは、インターネットに接続し、URLや二次元コードにアクセスすると、基礎技能などの動画を見ることができます。



基礎技能動画を中心とした14コンテンツ

● 教科書 p.136-137 ●

Dマークコンテンツ一覧

教科書ページ数	内容	教科書ページ数	内容
17, 131	包丁の使い方（右きき）	27	玉どめの仕方
17, 131	包丁の使い方（左きき）	52	修理の仕方
18, 132	皮のむき方（右きき）	68, 137	布のたち方（右きき）
18, 132	皮のむき方（左きき）	68, 137	布のたち方（左きき）
26	玉結びの仕方	86	夏の住まいの工夫
26, 135	なみぬいの仕方（右きき）	116	冬の住まいの工夫
26, 135	なみぬいの仕方（左きき）	143	手の洗い方



このマークが目印です。

インターネットに接続するときは、右記の二次元コードやアドレスのどちらからでもアクセスできます。



<https://tsho.jp/02p/ka/>

学習者用デジタル教科書



デジタル教科書を紹介する Web ページに、こちらからアクセスできます。

https://www.tokyo-shoseki.co.jp/ict/dkyokasho_el/

法改正により、紙の教科書との併用で、文部科学省が認める学習者用デジタル教科書(紙の教科書と内容が同一であるもの)を使用することが可能になりました。東京書籍は、2年度用小学校教科書の発行全書目で学習者用デジタル教科書を発行します。

複数の教科を一括管理

東京書籍をはじめ、複数の発行者が採用するビューア[Lentrance Reader]を用いています。さまざまな教科・教材を一つのビューアで管理できます。

学習を支える便利な機能

ペンツールでメモを残したり、web 上の参考資料へのリンクを貼り付けたりすることができます。自分の学習記録を残すことで、児童一人一人の教科書が作れます。

特別支援教育への対応

文字色や大きさ、行間などを調整し、児童が最も読みやすいようにカスタマイズできます。また、総ルビ・分かち書きや写真・イラストなどの図版の拡大も表示できます。

※学習者用デジタル教科書では、紙面のDマークをクリックするだけで、デジタルコンテンツを表示できます。➡p.29

家庭科ノート



大題材ごとのめあてはもちろん、ステップごとに、めあてとふり返りを掲載！

構成

全2巻(5年・6年)

- ・A4判/4色
- ・教師用書あり(朱書き)
- ・期末テスト付

新しい家庭5・6に完全準拠！活動を中心に構成しています。

書き込みやすいように、方眼を採用！

教師用指導書

授業準備をサポートします！



指導編
授業のポイントをおさえた1冊！



「活動」に使えるワークシート
すべての「活動」に対して、ワークシートを用意しました。DVD-ROMにデータがあるので、授業に合わせてカスタマイズできます。

詳しい「展開例」
詳しい展開例を掲載しているので、初めて家庭科を教える先生にとっても進めやすい構成です。

動画集
基礎技能動画を多数収録しています。

*これらの商品は企画中のため、内容・仕様ともに、変更になる場合がございます。

構成

全2巻(5年・6年)

・指導編(A4判/4色)
教科書と同じA4判。教科書縮小紙面に丁寧な解説を加えています。

・研究編(B5判/1色)
大題材ごとに、詳しい展開例と資料で構成しています。そのほかにも、初めて家庭科を行う先生でも役立つ情報を多数掲載しています。

・評価問題・ワークシート編(A4判/1色)
話し合い活動などがしやすいワークシートと2種類の評価問題で構成しています。

・掲示資料(A1判/4色)
基礎技能を中心とした掲示資料です。壁面や黒板などに貼付ができます。

・指導者用デジタルブック
教科書紙面、年間指導計画、評価規準、評価問題・ワークシートのデータや動画集などで構成しています。さらに、総ルビ・分かち書き教科書紙面も収録し、外国人児童や帰国児童など日本語の読みが苦手な児童への対応としても有効です。