

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	ページ	行																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
1	20	資料	あかあさんが ふたりの いえ、 おとうさんが ふたりの いえも ある。	おかあさんが ふたりの いえ、 おとうさんが ふたりの いえも ある。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
2	37	表1	<table><tr><th rowspan="3">栄養素 エネルギー・ たんぱく質 無機質 カルシウム ★¹鉄 ビタミンA ★²ビタミンB₁ ビタミンB₂ ビタミンC ビタミンD 脂質 食塩相当量</th><th rowspan="3">年齢・性別</th><th rowspan="3"></th><th rowspan="3">エネルギー kcal</th><th rowspan="3">たんぱく質 g</th><th rowspan="3">無機質 mg</th><th rowspan="3">★¹鉄 mg</th><th rowspan="3">★²ビタミンA μg</th><th rowspan="3">ビタミンB₁ mg</th><th rowspan="3">ビタミンB₂ mg</th><th rowspan="3">ビタミンC mg</th><th rowspan="3">ビタミンD μg</th><th rowspan="3">脂質 %</th><th rowspan="3">食塩相当量 g</th></tr><tr></tr><tr></tr><tr><td rowspan="2">3～5歳</td><td>男</td><td></td><td>1,300</td><td>25</td><td>600</td><td>5.5</td><td>450</td><td>0.7</td><td>0.8</td><td>50</td><td>3.5</td><td>20～30</td><td>3.5 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>1,250</td><td>25</td><td>550</td><td>5.5</td><td>500</td><td>0.7</td><td>0.8</td><td>50</td><td>4.0</td><td>20～30</td><td>3.5 未満</td></tr><tr><td rowspan="2">10～11歳</td><td>男</td><td></td><td>2,250</td><td>45</td><td>700</td><td>8.5</td><td>600</td><td>1.2</td><td>1.4</td><td>85</td><td>6.5</td><td>20～30</td><td>6.0 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>2,100</td><td>50</td><td>750</td><td>12.0</td><td>600</td><td>1.1</td><td>1.3</td><td>85</td><td>8.0</td><td>20～30</td><td>6.0 未満</td></tr><tr><td rowspan="2">12～14歳</td><td>男</td><td></td><td>2,600</td><td>60</td><td>1,000</td><td>10.0</td><td>800</td><td>1.4</td><td>1.6</td><td>100</td><td>8.0</td><td>20～30</td><td>7.0 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>2,400</td><td>55</td><td>800</td><td>12.0</td><td>700</td><td>1.3</td><td>1.4</td><td>100</td><td>9.5</td><td>20～30</td><td>6.5 未満</td></tr><tr><td rowspan="2">15～17歳</td><td>男</td><td></td><td>2,800</td><td>65</td><td>800</td><td>10.0</td><td>900</td><td>1.5</td><td>1.7</td><td>100</td><td>9.0</td><td>20～30</td><td>7.5 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>2,300</td><td>55</td><td>650</td><td>10.5</td><td>650</td><td>1.2</td><td>1.4</td><td>100</td><td>8.5</td><td>20～30</td><td>6.5 未満</td></tr><tr><td rowspan="2">30～49歳</td><td>男</td><td></td><td>2,700</td><td>65</td><td>750</td><td>7.5</td><td>900</td><td>1.4</td><td>1.6</td><td>100</td><td>8.5</td><td>20～30</td><td>7.5 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>2,050</td><td>50</td><td>650</td><td>10.5</td><td>700</td><td>1.1</td><td>1.2</td><td>100</td><td>8.5</td><td>20～30</td><td>6.5 未満</td></tr><tr><td rowspan="2">65～74歳</td><td>男</td><td></td><td>2,400</td><td>60</td><td>750</td><td>7.5</td><td>850</td><td>1.3</td><td>1.5</td><td>100</td><td>8.5</td><td>20～30</td><td>7.5 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>1,850</td><td>50</td><td>650</td><td>6.0</td><td>700</td><td>1.1</td><td>1.2</td><td>100</td><td>8.5</td><td>20～30</td><td>6.5 未満</td></tr></table> エネルギーは推定必要量の参考値であり、個人差がある。食塩相当量は目標量、ビタミンDは目安量、脂質は総エネルギーに占める割合の目標量、他の栄養素は推奨量を示す。 ★¹ 鉄の10～49歳「女」の数値は「月経あり」の場合。 ★² 1μg(マイクログラム) = 0.001mg 厚生労働省『日本人の食事摂取基準 (2020年版)』2019年	栄養素 エネルギー・ たんぱく質 無機質 カルシウム ★ ¹ 鉄 ビタミンA ★ ² ビタミンB ₁ ビタミンB ₂ ビタミンC ビタミンD 脂質 食塩相当量	年齢・性別		エネルギー kcal	たんぱく質 g	無機質 mg	★ ¹ 鉄 mg	★ ² ビタミンA μg	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg	ビタミンD μg	脂質 %	食塩相当量 g	3～5歳	男		1,300	25	600	5.5	450	0.7	0.8	50	3.5	20～30	3.5 未満	女		1,250	25	550	5.5	500	0.7	0.8	50	4.0	20～30	3.5 未満	10～11歳	男		2,250	45	700	8.5	600	1.2	1.4	85	6.5	20～30	6.0 未満	女		2,100	50	750	12.0	600	1.1	1.3	85	8.0	20～30	6.0 未満	12～14歳	男		2,600	60	1,000	10.0	800	1.4	1.6	100	8.0	20～30	7.0 未満	女		2,400	55	800	12.0	700	1.3	1.4	100	9.5	20～30	6.5 未満	15～17歳	男		2,800	65	800	10.0	900	1.5	1.7	100	9.0	20～30	7.5 未満	女		2,300	55	650	10.5	650	1.2	1.4	100	8.5	20～30	6.5 未満	30～49歳	男		2,700	65	750	7.5	900	1.4	1.6	100	8.5	20～30	7.5 未満	女		2,050	50	650	10.5	700	1.1	1.2	100	8.5	20～30	6.5 未満	65～74歳	男		2,400	60	750	7.5	850	1.3	1.5	100	8.5	20～30	7.5 未満	女		1,850	50	650	6.0	700	1.1	1.2	100	8.5	20～30	6.5 未満	<table><tr><th rowspan="3">栄養素 エネルギー・ たんぱく質 無機質 カルシウム ★¹鉄 ビタミンA ★²ビタミンB₁ ビタミンB₂ ビタミンC ビタミンD 脂質 食塩相当量</th><th rowspan="3">年齢・性別</th><th rowspan="3"></th><th rowspan="3">エネルギー kcal</th><th rowspan="3">たんぱく質 g</th><th rowspan="3">無機質 mg</th><th rowspan="3">★¹鉄 mg</th><th rowspan="3">★²ビタミンA μg</th><th rowspan="3">ビタミンB₁ mg</th><th rowspan="3">ビタミンB₂ mg</th><th rowspan="3">ビタミンC mg</th><th rowspan="3">ビタミンD μg</th><th rowspan="3">脂質 %</th><th rowspan="3">食塩相当量 g</th></tr><tr></tr><tr></tr><tr><td rowspan="2">3～5歳</td><td>男</td><td></td><td>1,300</td><td>25</td><td>600</td><td>5.0</td><td>500</td><td>0.5</td><td>0.8</td><td>40</td><td>4.5</td><td>20～30</td><td>3.5 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>1,250</td><td>25</td><td>550</td><td>5.0</td><td>500</td><td>0.5</td><td>0.8</td><td>40</td><td>4.5</td><td>20～30</td><td>3.5 未満</td></tr><tr><td rowspan="2">10～11歳</td><td>男</td><td></td><td>2,250</td><td>45</td><td>700</td><td>9.5</td><td>600</td><td>0.9</td><td>1.4</td><td>70</td><td>8.0</td><td>20～30</td><td>6.0 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>2,100</td><td>50</td><td>750</td><td>12.5</td><td>600</td><td>0.9</td><td>1.3</td><td>70</td><td>8.0</td><td>20～30</td><td>6.0 未満</td></tr><tr><td rowspan="2">12～14歳</td><td>男</td><td></td><td>2,600</td><td>60</td><td>1,000</td><td>9.0</td><td>800</td><td>1.1</td><td>1.6</td><td>90</td><td>9.0</td><td>20～30</td><td>7.0 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>2,400</td><td>55</td><td>800</td><td>12.5</td><td>700</td><td>1.0</td><td>1.4</td><td>90</td><td>9.0</td><td>20～30</td><td>6.5 未満</td></tr><tr><td rowspan="2">15～17歳</td><td>男</td><td></td><td>2,850</td><td>65</td><td>800</td><td>9.0</td><td>900</td><td>1.2</td><td>1.7</td><td>100</td><td>9.0</td><td>20～30</td><td>7.5 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>2,300</td><td>55</td><td>650</td><td>11.0</td><td>650</td><td>1.0</td><td>1.4</td><td>100</td><td>9.0</td><td>20～30</td><td>6.5 未満</td></tr><tr><td rowspan="2">30～49歳</td><td>男</td><td></td><td>2,750</td><td>65</td><td>750</td><td>7.5</td><td>900</td><td>1.2</td><td>1.7</td><td>100</td><td>9.0</td><td>20～30</td><td>7.5 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>2,050</td><td>50</td><td>650</td><td>10.5</td><td>700</td><td>0.9</td><td>1.2</td><td>100</td><td>9.0</td><td>20～30</td><td>6.5 未満</td></tr><tr><td rowspan="2">65～74歳</td><td>男</td><td></td><td>2,350</td><td>60</td><td>750</td><td>7.0</td><td>850</td><td>1.0</td><td>1.4</td><td>100</td><td>9.0</td><td>20～30</td><td>7.5 未満</td></tr><tr><td>女</td><td></td><td>1,850</td><td>50</td><td>650</td><td>6.0</td><td>700</td><td>0.8</td><td>1.1</td><td>100</td><td>9.0</td><td>20～30</td><td>6.5 未満</td></tr></table> エネルギーは推定必要量の参考値であり、個人差がある。食塩相当量は目標量、ビタミンDは目安量、脂質は総エネルギーに占める割合の目標量、他の栄養素は推奨量を示す。 ★¹ 鉄の10～49歳「女」の数値は「月経あり」の場合。 ★² 1μg(マイクログラム) = 0.001mg 厚生労働省『日本人の食事摂取基準 (2025年版)』2024年	栄養素 エネルギー・ たんぱく質 無機質 カルシウム ★ ¹ 鉄 ビタミンA ★ ² ビタミンB ₁ ビタミンB ₂ ビタミンC ビタミンD 脂質 食塩相当量	年齢・性別		エネルギー kcal	たんぱく質 g	無機質 mg	★ ¹ 鉄 mg	★ ² ビタミンA μg	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg	ビタミンD μg	脂質 %	食塩相当量 g	3～5歳	男		1,300	25	600	5.0	500	0.5	0.8	40	4.5	20～30	3.5 未満	女		1,250	25	550	5.0	500	0.5	0.8	40	4.5	20～30	3.5 未満	10～11歳	男		2,250	45	700	9.5	600	0.9	1.4	70	8.0	20～30	6.0 未満	女		2,100	50	750	12.5	600	0.9	1.3	70	8.0	20～30	6.0 未満	12～14歳	男		2,600	60	1,000	9.0	800	1.1	1.6	90	9.0	20～30	7.0 未満	女		2,400	55	800	12.5	700	1.0	1.4	90	9.0	20～30	6.5 未満	15～17歳	男		2,850	65	800	9.0	900	1.2	1.7	100	9.0	20～30	7.5 未満	女		2,300	55	650	11.0	650	1.0	1.4	100	9.0	20～30	6.5 未満	30～49歳	男		2,750	65	750	7.5	900	1.2	1.7	100	9.0	20～30	7.5 未満	女		2,050	50	650	10.5	700	0.9	1.2	100	9.0	20～30	6.5 未満	65～74歳	男		2,350	60	750	7.0	850	1.0	1.4	100	9.0	20～30	7.5 未満	女		1,850	50	650	6.0	700	0.8	1.1	100	9.0	20～30	6.5 未満
栄養素 エネルギー・ たんぱく質 無機質 カルシウム ★ ¹ 鉄 ビタミンA ★ ² ビタミンB ₁ ビタミンB ₂ ビタミンC ビタミンD 脂質 食塩相当量	年齢・性別		エネルギー kcal																たんぱく質 g	無機質 mg	★ ¹ 鉄 mg	★ ² ビタミンA μg	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg	ビタミンD μg	脂質 %	食塩相当量 g																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
3～5歳	男		1,300	25	600	5.5	450	0.7	0.8	50	3.5	20～30	3.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		1,250	25	550	5.5	500	0.7	0.8	50	4.0	20～30	3.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
10～11歳	男		2,250	45	700	8.5	600	1.2	1.4	85	6.5	20～30	6.0 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		2,100	50	750	12.0	600	1.1	1.3	85	8.0	20～30	6.0 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
12～14歳	男		2,600	60	1,000	10.0	800	1.4	1.6	100	8.0	20～30	7.0 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		2,400	55	800	12.0	700	1.3	1.4	100	9.5	20～30	6.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
15～17歳	男		2,800	65	800	10.0	900	1.5	1.7	100	9.0	20～30	7.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		2,300	55	650	10.5	650	1.2	1.4	100	8.5	20～30	6.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
30～49歳	男		2,700	65	750	7.5	900	1.4	1.6	100	8.5	20～30	7.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		2,050	50	650	10.5	700	1.1	1.2	100	8.5	20～30	6.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
65～74歳	男		2,400	60	750	7.5	850	1.3	1.5	100	8.5	20～30	7.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		1,850	50	650	6.0	700	1.1	1.2	100	8.5	20～30	6.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
栄養素 エネルギー・ たんぱく質 無機質 カルシウム ★ ¹ 鉄 ビタミンA ★ ² ビタミンB ₁ ビタミンB ₂ ビタミンC ビタミンD 脂質 食塩相当量	年齢・性別		エネルギー kcal	たんぱく質 g	無機質 mg	★ ¹ 鉄 mg	★ ² ビタミンA μg	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg	ビタミンD μg	脂質 %	食塩相当量 g																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
3～5歳	男		1,300	25	600	5.0	500	0.5	0.8	40	4.5	20～30	3.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		1,250	25	550	5.0	500	0.5	0.8	40	4.5	20～30	3.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
10～11歳	男		2,250	45	700	9.5	600	0.9	1.4	70	8.0	20～30	6.0 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		2,100	50	750	12.5	600	0.9	1.3	70	8.0	20～30	6.0 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
12～14歳	男		2,600	60	1,000	9.0	800	1.1	1.6	90	9.0	20～30	7.0 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		2,400	55	800	12.5	700	1.0	1.4	90	9.0	20～30	6.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
15～17歳	男		2,850	65	800	9.0	900	1.2	1.7	100	9.0	20～30	7.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		2,300	55	650	11.0	650	1.0	1.4	100	9.0	20～30	6.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
30～49歳	男		2,750	65	750	7.5	900	1.2	1.7	100	9.0	20～30	7.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		2,050	50	650	10.5	700	0.9	1.2	100	9.0	20～30	6.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
65～74歳	男		2,350	60	750	7.0	850	1.0	1.4	100	9.0	20～30	7.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	女		1,850	50	650	6.0	700	0.8	1.1	100	9.0	20～30	6.5 未満																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文
	ページ	行		
3	53	図2	●有機JASマーク 日本農林規格に基づき、農業や化学肥料を使用せずに生産された有機農産物や有機農産物加工食品などに付けられる。	●有機JASマーク 日本農林規格に基づき、農業や化学肥料にできるだけ頼らず生産された有機農産物や有機農産物加工食品などに付けられる。
4	57	図2	レトルト食品：食品を袋や容器に密閉し、レトルト殺菌（加圧加熱殺菌）をしたもの。	レトルト食品：食品を袋や容器に密封し、レトルト殺菌（加圧加熱殺菌）をしたもの。
5	67	中段左	汁物の塩味は0.6～0.8%を目安にする。 すまし汁の場合、塩味の一部はしょうゆで付けるが、香りを逃がさないよう最後に入れる。	汁物の塩味は0.6～0.8%を目安にする。 すまし汁の場合、塩味の一部はしょうゆで付けるが、香りを逃さないよう最後に入れる。
6	67	脚注	 みその原形は飛鳥時代の頃に中国から日本に伝わり、室町時代に現在のようない代には兵士の食料として重用され、仙台藩（現在の宮城県あたり）藩主の伊達	 みその原型は飛鳥時代の頃に中国から日本に伝わり、室町時代に現在のようない代には兵士の食料として重宝され、仙台藩（現在の宮城県あたり）藩主の伊達
7	72	脚注	味の構成要素の一つ、うま味成分は、日本の昆布のだし汁から発見されました。1907年に、学科教授の池田菊苗博士が発見したL-グルタミン酸ナトリウムです。うま味は、UMAMI	味の構成要素の一つ、うま味成分は、日本の昆布のだし汁から発見されました。1908年に、学科教授の池田菊苗博士が発見したL-グルタミン酸ナトリウムです。うま味は、UMAMI
8	86	上段右	④別の鍋にCのバターを入れて中火にかけ、バターが半分溶けたら振るっておいいた小麦粉を加えて滑らかになるまで1分ほどいためる。火を止めてルーを少し冷まし、少しずつ牛乳を加え、その度に混ぜてのばす。	④別の鍋にCのバターを入れて中火にかけ、バターが半分溶けたらふるっておいいた小麦粉を加えて滑らかになるまで1分ほどいためる。火を止めてルーを少し冷まし、少しずつ牛乳を加え、その度に混ぜてのばす。

9

131

表1

表1 合成洗剤とせっけん

分類	合成洗剤		せっけん
	天然油脂や石油などを原料とするせっけん以外の洗剤		天然油脂を原料とする洗剤
液性	中性	弱アルカリ性	弱アルカリ性
用途	絹・毛・レーヨンほか	綿・麻・合成繊維	綿・麻・合成繊維
特徴	布を傷めにくい	汚れ落ちが良い	汚れ落ちが良い 冷水に溶けにくい

考えてみよう

液体と粉末の洗剤、どちらを使うかを考えよう

液体と粉末の洗剤には、次のような特徴があります。標準使用量で洗うとき、あなたならどちらの洗剤を使うかを考えましょう。

液体	粉末
● 皮脂や油の汚れ落ちが良い。 ● 水に溶けやすい。 ● 配合できる洗浄成分が限られる。 ● 濃縮タイプは使用量が少なくて済む。	● 全般的に汚れ落ちが良い。 ● 冷水に溶けにくい（洗浄率が落ち、洗濯後に洗剤が残る）ものもある。 ● さまざまな汚れに対する多くの洗浄成分が配合しやすい。

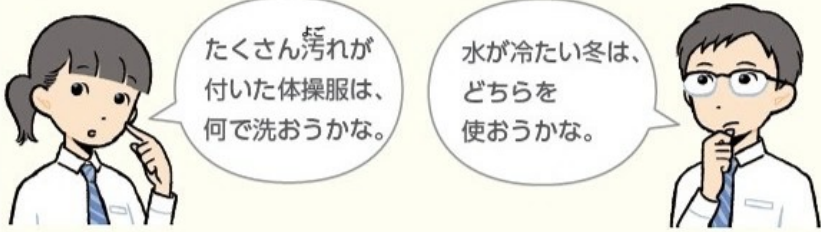


表1 合成洗剤とせっけんの主な特徴

分類	合成洗剤		せっけん
	天然油脂や石油などを原料とするせっけん以外の洗剤		天然油脂を原料とする洗剤
液性	中性	中性～弱アルカリ性	弱アルカリ性
用途	絹・毛・レーヨンほか	綿・麻・合成繊維	綿・麻・合成繊維
特徴	布を傷めにくい	汚れ落ちが良い	汚れ落ちが良い 冷水に溶けにくい

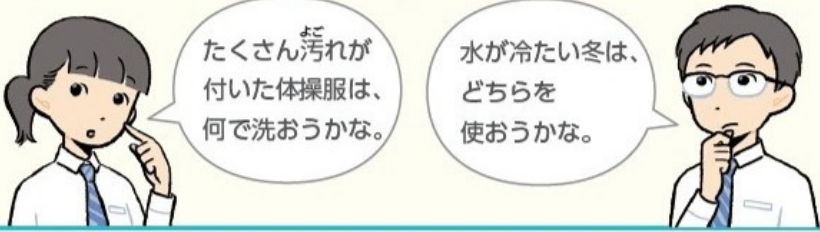
※綿・麻・合成繊維用の中性洗剤で絹や毛を洗うと、強度や風合いの低下が生じることがあるので注意する。

考えてみよう

液体と粉末の洗剤、どちらを使うかを考えよう

液体と粉末の洗剤には、次のような特徴があります。標準使用量で洗うとき、あなたならどちらの洗剤を使うかを考えましょう。

液体	粉末
● 皮脂や油の汚れ落ちが良い。 ● 水に溶けやすい。 ● 配合できる洗浄成分が限られる。 ● 濃縮タイプは使用量が少なくて済む。	● 全般的に汚れ落ちが良い。 ● 冷水に溶けにくい（洗浄率が落ち、洗濯後に洗剤が残る）ものもある。 ● さまざまな汚れに対する多くの洗浄成分が配合しやすい。



番号	訂正箇所		原文
	ページ	行	
10	132	図4	家庭洗濯 【強さ】 なし — == 通常 弱い 非常に弱い 【液温(上限)】 おけの中の数字 漂白★1 【温度】 . .. 低 高 乾燥 【温度】 低 ← 高 アイロン 【強さ】 なし — == 通常 弱い 非常に弱い 基本記号 付加記号 ★1 塩素系漂白剤は漂白力が強く、色柄も漂白する。酸素系漂白剤は比較的繊維に優しく色柄物にも使える。 塩素系漂白剤と酸性タイプの洗浄剤を混ぜると有害物質が発生して危険である。 ★2 乾燥機の回転と熱や風による乾燥。
11	132	図4	

基本記号

付加記号

実際の記号例

★1 塩素系漂白剤は漂白力が強く、色柄も漂白する。酸素系漂白剤は比較的繊維に優しく色柄物にも使える。
塩素系漂白剤と酸性タイプの洗浄剤を混ぜると有害物質が発生して危険である。

★2 乾燥機の回転と熱や風による乾燥。

🔗 p.134 | 洗濯機を用いた洗濯 🔗 p.135 | 衣服の干し方 🔗 p.136 | アイロンかけ

JIS L 0001 より作成

番号	訂正箇所		訂 正 文				
	ページ	行					
			基本記号 付加記号 家庭洗濯 漂白★1 乾燥 アイロン クリーニング				
			なし 通常 【強さ】 — == 弱い 非常に弱い 【液温(上限)】 おけの中の数字 40 液温 40℃を限度に洗濯機での通常洗濯可 40 液温 40℃を限度に洗濯機での弱い洗濯可 30 液温 30℃を限度に洗濯機での非常に弱い洗濯可 10 液温 40℃を限度に手洗いでの洗濯可 10 ※付加記号「一」が入る場合は液温 30℃を限度とする 10 家庭洗濯禁止 △ 塩素系、酸素系漂白剤が使用可 △ 酸素系漂白剤のみ使用可 10 漂白禁止 ★2 【タンブル乾燥】【日なた】【日陰】 ☉ 80℃を限度にタンブル乾燥可 ☉ 60℃を限度にタンブル乾燥可 ☒ タンブル乾燥禁止 ☐ つり干しがよい ☐ ぬれつり干しがよい ☐ 平干しがよい ☐ ぬれ平干しがよい 210℃まで 10 160℃まで 10 120℃まで 10 10 120℃までスチームなし 10 アイロン禁止 ○ パークロロエチレンまたはジブトキシメタンもしくは石油系溶剤またはデカメチルペンタシクロシロキサンによるドライクリーニングができる 10 削除 ○ 石油系溶剤またはデカメチルペンタシクロシロキサンによるドライクリーニングができる 10 ○ 石油系溶剤またはデカメチルペンタシクロシロキサンによる弱いドライクリーニングができる ○ ウエットクリーニングができる ○ ドライクリーニング禁止				
			★1 塩素系漂白剤は漂白力が強く、色柄も漂白する。酸素系漂白剤は比較的繊維に優しく色柄物にも使える。塩素系漂白剤と酸性タイプの洗浄剤を混ぜると有害物質が発生して危険である。 ★2 乾燥機の回転と熱や風による乾燥。 🔗 p.134 洗濯機を用いた洗濯 🔗 p.135 衣服の干し方 🔗 p.136 アイロンかけ				

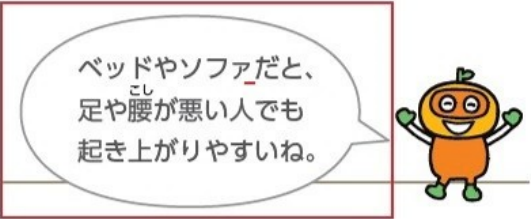
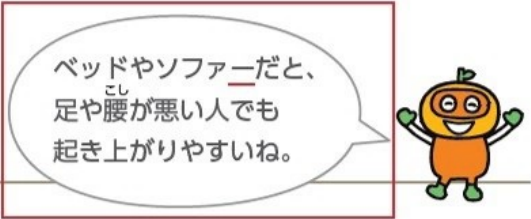
番号	訂正箇所		原 文								
	ページ	行									
12	133	表2	アイロンの 温度	200℃まで (高)	200℃まで (高)	150℃まで (中)	150℃まで (中)	150℃まで (中)	150℃まで (中)	110℃まで (低) スチームなし	110℃まで (低) スチームなし

番号	訂正箇所		訂 正 文								
	ページ	行									
			アイロンの 温度	<u>210</u> ℃まで (高)	<u>210</u> ℃まで (高)	<u>160</u> ℃まで (中)	<u>160</u> ℃まで (中)	<u>160</u> ℃まで (中)	<u>160</u> ℃まで (中)	<u>160</u> ℃まで (中) 削除	<u>120</u> ℃まで (低) スチームなし

★1 JIS 日本産業規格の略称。
工業製品の形状・寸法・品質などについて、国が定めた規格。
乳幼児用、少年用、少女用、成人男子用、成人女子用の5つに区分している。

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文			
	ページ	行					
16	140	図3	2 ポリエステル 65% 綿 35% 3 4 日本製 はっ水 (水をはじきやすい) 5 〇〇会社 〇〇県〇〇市××3丁目	2 ポリエステル 65% 綿 35% 3 4 日本製 はっ水 (水をはじきやすい) 5 〇〇会社 〇〇県〇〇市××3丁目			
17	141	下段					
18	141	下段					
1			17 ポリエステル 100% (はっ水加工) 17 単独で洗う。絞り禁止。	1			17 ポリエステル 100% (はっ水加工) 17 単独で洗う。絞り禁止。
2			17 ポリエステル 65% 綿 35% 18 洗濯ネット使用。	2			17 ポリエステル 65% 綿 35% 18 洗濯ネット使用。
3			17 綿 60% ナイロン 33% 毛 7% 18 中性洗剤を使用。単独で洗う。弱く絞る。アイロンは当て布使用。	3			17 綿 60% ナイロン 33% 毛 7% 18 中性洗剤を使用。単独で洗う。弱く絞る。アイロンは当て布使用。
19	161	上段右	● 触れ合う幼児の年齢を確認し、特に幼い子 の場合は誤って口に入らない大きさにしたり、 口に入れると危険な物を付けたりしない。	● 触れ合う幼児の年齢を確認し、特に幼い子 の場合は誤って口に入らない大きさにして、口 に入れると危険な物を付けない。 削除			

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文
	ページ	行		
20	161	下段左	くまさんの口を開けて、食べ物を食べさせてあげよう。 <u>食べ終わったら</u> モグモグするから閉めてね。	くまさんの口を開けて、食べ物を食べさせてあげよう。 <u>口に入れたら</u> モグモグするから閉めてね。
21	164	下段	② 次の取り扱い表示が示す洗濯^{あつか}や手入れ^{せんたく}の方法を説明しましょう。 	② 次の取り扱い表示が示す洗濯^{あつか}や手入れ^{せんたく}の方法を説明しましょう。 
22	172	下段左	夏に適しています。 10 ▶ 洋式の住まい方 欧米^{おうべい}では、窓やドアは開き戸で気密性が高くつくられており、靴^{くつ}のまま室内に入り、ベッドや椅子^{いす}を使う洋式の住まい方をしています。和式の住まいが夏の暑さに対応してつくられているのに対し、洋式の住まいは冬の寒 15 さに対応してつくられています。 欧米^{おうべい}と日本では気候^{ちが}が異なるため、住まいや住まい方にも違いが見られます。	10 夏に適しています。 ▶ 洋式の住まい方 欧米^{おうべい}では、窓やドアは開き戸で気密性が高くつくられており、靴^{くつ}のまま室内に入り、ベッドや椅子^{いす}を使う洋式の住まい方をしています。和式の住まいが夏の暑さに対応してつくられているのに対し、洋式の住まいは冬の寒 15 さに対応してつくられています。 欧米^{おうべい}と日本では気候^{ちが}が異なるため、住まいや住まい方にも違いが見られます。

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文
	ページ	行		
23	173	上段右		
24	177	表1	人体に悪影響を及ぼさないと考えられている濃 ²⁴ 度で、学校環境衛生基準では、一酸化炭素の濃度は、 <u>0.001%以下と</u> されている。 ²⁵	人体に悪影響を及ぼさないと考えられている ²⁴ <u>一酸化炭素の濃度は、学校環境衛生基準では 0.0006%以下と</u> されている。 ²⁵
25	177	表1		
26	180	脚注	 火災報知器は火災の早期発見に役立ちます。設置することで死亡2006年から全ての住宅で火災報知器の設置が義務化されました。	 火災警報器は火災の早期発見に役立ちます。設置することで死亡2011年までに全ての住宅で火災警報器の設置が義務化されました。
27	203	図5	消費生活センターに寄せられた情報を集約して調査、分析し、 <u>各省庁への指導や勧告を行う。</u>	消費生活センターに寄せられた情報を集約して調査、分析し、 <u>消費者に対し注意喚起する。</u>

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文
	ページ	行		
28	206	中段中央	●ウールマーク ザ・ウールマークカンパニーが定める品質基準に合格した新毛100%の製品にのみ付けられる。 	●ウールマーク ザ・ウールマーク・カンパニーが定める品質基準に合格した新毛100%の製品にのみ付けられる。 
29	206	下段左	●再生紙使用マーク 再生紙を使用している製品に付けられる。数字は古紙の割合。   例：ノート	●再生紙使用マーク 再生紙を使用している製品に付けられる。数字は古紙の割合。   例：ノート
30	256	図1	さっぽろ し えん ほっかいどうさっぽろ 札幌市子育て支援総合センター（北海道札幌市）	し えん ほっかいどうさっぽろ 区保育・子育て支援センター（北海道札幌市） 削除
31	265	図1	せいそう おきなわ おきなわ 清掃活動（沖縄県沖縄市）	せいそう おきなわ ぎ の わん 清掃活動（沖縄県宜野湾市）

番号	訂正箇所		原文
	ページ	行	
32	274	上段	課題の決め方 問題を挙げる ▶課題の決め方の例 ☐ 朝食を食べない日がある。 ☐ いつも家族に食事を準備してもらっている。 → 解決するための見通しを持つ ▶課題の決め方の例 ☐ こんだて献立を考えて、家族のために朝食を作る。 → 自分の課題を決定する ▶課題の決め方の例 ☐ 家族のために栄養のバランスが良い朝食を作ろう。  

番号	訂正箇所		訂正文
	ページ	行	
			課題の決め方 問題を挙げる ▶ <u>問題の挙げ方の例</u> ☐ 朝食を食べない日がある。 ☐ いつも家族に食事を準備してもらっている。 → 解決するための見通しを持つ ▶ <u>解決するための見通しの持ち方の例</u> ☐ こんだて献立を考えて、家族のために朝食を作る。 → 自分の課題を決める ▶ <u>自分の課題の決め方の例</u> ☐ 家族のために栄養のバランスが良い朝食を作ろう。  D

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文
	ページ	行		
33	④	上段	めの計画「 <u>アジェンダ 2030</u> 」を採択しました。 ^{さいたく}	めの計画「 <u>2030 アジェンダ</u> 」を採択しました。 ^{さいたく}

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文																																											
	ページ	行																																													
1	182	表1	表 1 日本で発生した主な災害 (死者・^{せきぐさ}行方不明者数：人) <table><tr><td>1923 年 9 月</td><td>^{だいしんさい}関東大震災 (約 105,000)</td></tr><tr><td>1959 年 9 月</td><td>^{い せ わん}伊勢湾台風 (5,098)</td></tr><tr><td>1990 年 11 月～ 1995 年 6 月</td><td>^{うんぜんだけふん か}雲仙岳噴火 (44)</td></tr><tr><td>1995 年 1 月</td><td>^{はんしん あわ じ だいしんさい}阪神・淡路大震災 (6,437)</td></tr><tr><td>2004 年 10 月</td><td>^{にいがた ちゅうえつ じ しん}新潟県中越地震 (68)</td></tr><tr><td>2011 年 3 月</td><td>^{だいしんさい}東日本大震災 (<u>22,318</u>)</td></tr><tr><td>2011 年 8～9 月</td><td>平成 23 年台風第 12 号 (98)</td></tr><tr><td>2012 年 11 月～ 2013 年 3 月</td><td>平成 24 年 11 月からの大雪等 (104)</td></tr><tr><td>2014 年 9 月</td><td>^{おんたけさんふん か}御嶽山噴火 (63)</td></tr><tr><td>2016 年 4 月</td><td>^{くまもと じ しん}熊本地震 (<u>273</u>)</td></tr><tr><td>2018 年 6～7 月</td><td>平成 30 年 7 月豪雨 (^{ごう うえ}271)</td></tr></table> ^{ないかく}内閣府『令和 <u>5</u> 年版防災白書』より作成 表 1 日本で発生した主な災害 (死者・^{せきぐさ}行方不明者数：人) <table><tr><td>1923 年 9 月</td><td>^{だいしんさい}関東大震災 (約 105,000)</td></tr><tr><td>1959 年 9 月</td><td>^{い せ わん}伊勢湾台風 (5,098)</td></tr><tr><td>1990 年 11 月～ 1995 年 6 月</td><td>^{うんぜんだけふん か}雲仙岳噴火 (44)</td></tr><tr><td>1995 年 1 月</td><td>^{はんしん あわ じ だいしんさい}阪神・淡路大震災 (6,437)</td></tr><tr><td>2004 年 10 月</td><td>^{にいがた ちゅうえつ じ しん}新潟県中越地震 (68)</td></tr><tr><td>2011 年 3 月</td><td>^{だいしんさい}東日本大震災 (<u>22,332</u>)</td></tr><tr><td>2011 年 8～9 月</td><td>平成 23 年台風第 12 号 (98)</td></tr><tr><td>2012 年 11 月～ 2013 年 3 月</td><td>平成 24 年 11 月からの大雪等 (104)</td></tr><tr><td>2014 年 9 月</td><td>^{おんたけさんふん か}御嶽山噴火 (63)</td></tr><tr><td>2016 年 4 月</td><td>^{くまもと じ しん}熊本地震 (<u>278</u>)</td></tr><tr><td>2018 年 6～7 月</td><td>平成 30 年 7 月豪雨 (^{ごう うえ}271)</td></tr></table> ^{ないかく}内閣府『令和 <u>7</u> 年版防災白書』<u>など</u>より作成	1923 年 9 月	^{だいしんさい} 関東大震災 (約 105,000)	1959 年 9 月	^{い せ わん} 伊勢湾台風 (5,098)	1990 年 11 月～ 1995 年 6 月	^{うんぜんだけふん か} 雲仙岳噴火 (44)	1995 年 1 月	^{はんしん あわ じ だいしんさい} 阪神・淡路大震災 (6,437)	2004 年 10 月	^{にいがた ちゅうえつ じ しん} 新潟県中越地震 (68)	2011 年 3 月	^{だいしんさい} 東日本大震災 (<u>22,318</u>)	2011 年 8～9 月	平成 23 年台風第 12 号 (98)	2012 年 11 月～ 2013 年 3 月	平成 24 年 11 月からの大雪等 (104)	2014 年 9 月	^{おんたけさんふん か} 御嶽山噴火 (63)	2016 年 4 月	^{くまもと じ しん} 熊本地震 (<u>273</u>)	2018 年 6～7 月	平成 30 年 7 月豪雨 (^{ごう うえ} 271)	1923 年 9 月	^{だいしんさい} 関東大震災 (約 105,000)	1959 年 9 月	^{い せ わん} 伊勢湾台風 (5,098)	1990 年 11 月～ 1995 年 6 月	^{うんぜんだけふん か} 雲仙岳噴火 (44)	1995 年 1 月	^{はんしん あわ じ だいしんさい} 阪神・淡路大震災 (6,437)	2004 年 10 月	^{にいがた ちゅうえつ じ しん} 新潟県中越地震 (68)	2011 年 3 月	^{だいしんさい} 東日本大震災 (<u>22,332</u>)	2011 年 8～9 月	平成 23 年台風第 12 号 (98)	2012 年 11 月～ 2013 年 3 月	平成 24 年 11 月からの大雪等 (104)	2014 年 9 月	^{おんたけさんふん か} 御嶽山噴火 (63)	2016 年 4 月	^{くまもと じ しん} 熊本地震 (<u>278</u>)	2018 年 6～7 月	平成 30 年 7 月豪雨 (^{ごう うえ} 271)
1923 年 9 月	^{だいしんさい} 関東大震災 (約 105,000)																																														
1959 年 9 月	^{い せ わん} 伊勢湾台風 (5,098)																																														
1990 年 11 月～ 1995 年 6 月	^{うんぜんだけふん か} 雲仙岳噴火 (44)																																														
1995 年 1 月	^{はんしん あわ じ だいしんさい} 阪神・淡路大震災 (6,437)																																														
2004 年 10 月	^{にいがた ちゅうえつ じ しん} 新潟県中越地震 (68)																																														
2011 年 3 月	^{だいしんさい} 東日本大震災 (<u>22,318</u>)																																														
2011 年 8～9 月	平成 23 年台風第 12 号 (98)																																														
2012 年 11 月～ 2013 年 3 月	平成 24 年 11 月からの大雪等 (104)																																														
2014 年 9 月	^{おんたけさんふん か} 御嶽山噴火 (63)																																														
2016 年 4 月	^{くまもと じ しん} 熊本地震 (<u>273</u>)																																														
2018 年 6～7 月	平成 30 年 7 月豪雨 (^{ごう うえ} 271)																																														
1923 年 9 月	^{だいしんさい} 関東大震災 (約 105,000)																																														
1959 年 9 月	^{い せ わん} 伊勢湾台風 (5,098)																																														
1990 年 11 月～ 1995 年 6 月	^{うんぜんだけふん か} 雲仙岳噴火 (44)																																														
1995 年 1 月	^{はんしん あわ じ だいしんさい} 阪神・淡路大震災 (6,437)																																														
2004 年 10 月	^{にいがた ちゅうえつ じ しん} 新潟県中越地震 (68)																																														
2011 年 3 月	^{だいしんさい} 東日本大震災 (<u>22,332</u>)																																														
2011 年 8～9 月	平成 23 年台風第 12 号 (98)																																														
2012 年 11 月～ 2013 年 3 月	平成 24 年 11 月からの大雪等 (104)																																														
2014 年 9 月	^{おんたけさんふん か} 御嶽山噴火 (63)																																														
2016 年 4 月	^{くまもと じ しん} 熊本地震 (<u>278</u>)																																														
2018 年 6～7 月	平成 30 年 7 月豪雨 (^{ごう うえ} 271)																																														