

学力の定着と向上のために

生徒の生活経験の少なさから、基礎技能につまづきがあるとお話をいただくことがあります。教科書では、写真を豊富に提示し、基礎技能の定着を図りました。また、家庭学習の支援のために、Dマークコンテンツや学習ノートなどもご用意しています。

学力調査等に見られるつまづきへの対応

「いつも確かめよう」で基礎技能の定着

実習や生活の中で必要な基礎技能をまとめた「いつも確かめよう」で、技能の定着を図ります。写真、イラストのほか、デジタルコンテンツも充実しています。

1 調理の技能 調理に必要な包丁の使い方や加熱調理の方法などをまとめました。

野菜のいろいろな切り方
野菜の切り方を一連の流れで示しています。また、動画で確認することもできます。

▼いつも確かめよう p.58-59

切る 食べやすさ、加熱しやすさ、調味料の染み込みやすさ、できあがりの美しさなどを考えて、適切に切ります。

包丁の持ち方 包丁の種類：洋包丁、菜切り包丁、出刃包丁。姿勢：まな板の正面に立ち、右足を少し後ろにして斜めになる。

食品の押さえ方 横から見た場合、指先を丸めて食品を押さえる。指の間節に包丁の穂を沿わせ、押さえた手をずらしながら切る。

食品の切り方

- 押し出し切り：肉や野菜などは、包丁を刃先から入れ、刃先まで前に押し出しながら切る。
- 引き切り：やわらかい肉や魚などは、包丁を刃先から入れ、切っ先まで刃先を使って引きながら切る。
- 垂直押し切り：豆腐など、包丁を押し引きする必要がない食品は、食材に対して包丁を垂直に下ろしながら切る。

野菜のいろいろな切り方

- 輪切り：食材をしっかり持ち安定させる。皮をむく。皮の上から、右手親指で包丁の刃をコントロールしながら切り進める。野菜の皮を使って料理を何か作れないかな。
- 縦に半分切る。
- 縦方向に切る。
- 半月切り
- せん切り
- いちちょう切り
- 扇から切る。
- 扇から切る。
- ずらして重ね、扇から細く切る。
- 小口切り
- くし形切り
- 乱切り
- さきがき
- たまねぎのみじん切り：根元は残しておく。根元の近くまで縦に細かく切り込みを入れる。横から包丁を入れ、2、3か所に切り込みを入れる。扇から細かく切る。

▼いつも確かめよう（蒸し調理の方法） p.60

蒸し調理の方法

①下段に水を入れ、蓋をして火にかけます。上段には食材を入れておく。

②蒸気が上がった後、一度火を止めて上段を重ね、加熱する。

③火を止めて蓋を開け、蒸気に注意しながら食材を取り出します。

※水漏れしないほうがよい場合は、重たい布を巻いて蒸す。

●蒸し器がない場合

- 深めの鍋に蒸し台を入れて蒸す。
- 耐熱皿
- 耐熱皿
- 深めの鍋に小さめのざるを入れて蒸す。

湯を沸かし、その水蒸気で材料を加熱することを「蒸す」といいます。蒸し器は湯を沸かした鍋や皿の上に、木と竹でできた「せいろ」を重ねて置き、中に材料を入れて蒸して使います。現在では、湯を沸かす部分と材料を入れる部分がセットになった金属製の蒸し器もよく使われます。

調理の技能

●いつも確かめよう p.54-63

「蒸す」調理の新設

新設された加熱調理の「蒸す」調理を丁寧に解説。活動例や実習例でも取り上げています。

- ・実習の衛生と安全
- ・洗う
- ・計量する
- ・調味する
- ・切る
- ・加熱する
- ・盛りつけ
- ・後かたづけをする

2 衣服の手入れや製作の技能

小学校の復習となる手縫いの基礎は、これまで以上に丁寧に扱っています。また、Dマークコンテンツとして基礎技能の動画を用意し、生徒たちが製作前後で技能の予習・復習をすることができます。

いつも確かめよう

まつり縫い

スカートやズボンの裾などの縫い目がほころびている場合は、ほころびが広がらないように、できるだけ早めに直しましょう。

まつり縫いの失敗例

- 表にまつった糸があまり見えないうようにする。
- 裏布をすくすくし、表布を斜めに大きく表目が目立つ、くすくすしている。

スナップ付け

スナップは次のような方法で付けます。縫い糸は、布やスナップに合う色と太さのものを用意しましょう。

スナップ付けの失敗例

- 次の穴に移るときにスナップの上をくっつけておらず、糸目が強い。
- スナップの眼をすくすくおらず、糸が引っかかってる。
- ボタンのように穴から穴へと糸が通っている。

▲いつも確かめよう p.128-129

失敗例の掲載

失敗例から正しい方法を学ぶことができます。

手縫いの基礎

小学校家庭科で学んだ技能も、これまで以上に充実させています。

いつも確かめよう

手縫いの基礎

玉結び、玉どめ、ボタン付けや縫い方について、小学校で学んだことを復習しましょう。

縫い方の種類

- 並縫い (並縫い)
- 本返し縫い (本返し縫い)
- 半返し縫い (半返し縫い)
- かがり縫い (かがり縫い)

1本取りと2本取り

- 1本取り: 縫いやすい糸の長さは胸から片手の長さくらいです。まつり縫いなどで縫い目を立たせたくいときは1本取り、ボタン付けなどで丈夫に縫いたいときは2本取りにしましょう。
- 2本取り: 1本の糸を玉結びにします。糸が短くないように、糸を引くときは針の穴を斜めにするなどして糸を付けましょう。
- 2本取り: 2本の糸をいっしょに玉結びにします。

▲いつも確かめよう p.127

手入れの技能

●いつも確かめよう p.124-131

- 洗濯機を用いた洗濯
- 収納
- 手縫いの基礎
- まつり縫い
- スナップ付け
- ブラシかけ
- アイロンかけ

製作の技能

●いつも確かめよう p.136-141

- しるし付け
- 裁断
- まち針の打ち方とつけ縫い
- ミシン縫い
- 布端の始末の仕方
- ポケットの付け方
- まちの作り方

家庭学習の支援

Dマークコンテンツの利用

デジタルコンテンツの活用が有効な場面では、教科書紙面に「Dマーク」を掲載し、無料のデジタルコンテンツを用意しています（通信費は自己負担となります）。また、指導者用デジタルブックを使って、生徒に視聴させることもできます。

詳細は内容解説資料④「デジタルコンテンツのご案内」をご覧ください。



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、教科書 p.291 の二次元バー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/03j/ka/>



各コンテンツへ

ぜひアクセスして、実際のコンテンツをご覧ください。



食生活

Webページ 動画 調理実習



主題材の5例は動画付き!

スマートフォンやタブレットでも教科書に掲載している調理実習レシピを見ることができます。

家庭で実践するときにも活用でき、生徒の「作ってみたい!」という気持ちを高めます。

衣生活

動画 浴衣の着方

浴衣の着方が動画で学習できます。男女別に動画を用意しており、家庭で浴衣を着る際にも活用できます。



学習ノート 学習用シール付き

教科書に完全準拠した構成・内容で、身に付けさせたい資質・能力を育成します。

- 書き込み欄が充実しているので、学習内容の整理ができます。
- 資料ページは、生徒の興味・関心を高める「世界の衣食住」をテーマに扱い、グローバルな視点を盛り込みました。

