

令和6年度 小学校教科書 特設サイト オープン!

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



アクセスは
こちらから

Q&Aは随時更新



ご不明点にお答えする
「お問い合わせフォーム」をご用意。
よくお問い合わせいただく内容は、
特設サイト内の「いつでもQ&A」に
随時掲載いたします。

東京書籍 小学校 家庭

検索

Webのみのコンテンツ例

教科書ポイント紹介

60秒ムービー

押しQRコンテンツ

学習者用デジタル教科書

お問い合わせフォーム

いつでもQ&A

著作関係者

〈代表〉

岡 陽子 元佐賀大学大学院教授 杉山久仁子 横浜国立大学教授

有友愛子	お茶の水女子大学附属中学校教諭	妹尾理子	文教大学教授
伊藤久美子	元福島県立あぶくま支援学校教諭	武田値果	板橋区立赤塚新町小学校教諭
江口佐智子	佐賀市立春日小学校教諭	竹吉昭人	島根大学附属義務教育学校教諭
生沼早紀	三鷹市立連雀学園三鷹市立第六小学校教諭	田中早苗	東京家政大学准教授
大石朋子	鶴山市立永盛小学校教諭	土岐圭佑	北海道教育大学准教授
大森 桂	山形大学教授	都甲由紀子	大分大学准教授
葛西美樹	柴田学園大学教授	永田智子	兵庫教育大学教授
勝田映子	帝京大学教授	中西雪夫	佐賀大学教授
兼安章子	福岡教育大学准教授	西館有沙	富山大学准教授
萱島知子	佐賀大学准教授	萬羽郁子	東京学芸大学准教授
川地由美	高松市立高松第一小学校教諭	廣瀬文子	熊本市立健軍東小学校教頭
川田菜穂子	大分大学准教授	福田典子	信州大学准教授
河原佑香	公益財団法人消費者教育支援センター研究員	松本美穂子	いわき市立四倉小学校校長
神田由紀	聖徳大学非常勤講師	宮瀬美津子	熊本大学教授
貴志倫子	福岡教育大学教授	村田晋太郎	三重大学准教授
岸田蘭子	滋賀大学特任教授	山本京子	尼崎市立園田東小学校講師
工藤由貴子	和洋女子大学総合研究機構特別研究員	横山弘美	元練馬区立大泉南小学校教諭
小清水貴子	静岡大学准教授	横山みどり	筑波大学附属小学校教諭
兒玉重嘉	札幌市立真駒内公園小学校教諭	芳原慶子	元中野市立豊井小学校校長
財津庸子	大分大学教授		
佐藤裕紀子	茨城大学教授		
志村結美	山梨大学教授		
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		

〈特別支援教育に関する校閲〉

海津亜希子 明治学院大学教授

〈バリアフリーに関する校閲〉

徳田克己 筑波大学教授
水野智美 筑波大学准教授

〈ICTの活用に関する校閲〉

朝倉一民 札幌市立発寒南小学校教頭
稲垣 忠 東北学院大学教授
大山喜裕 つくば市立学園の森義務教育学校教諭
柴田隆史 東海大学教授
寺澤孝文 岡山大学教授
毛利 靖 一般財団法人日本視覚教育協会首席研究員
森本康彦 東京学芸大学教授

〈色彩デザインに関する編集協力〉

色覚問題研究グループばすてる

東京書籍株式会社 ほか8名

The United Nations Sustainable Development Goals web site: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/>

The content of this publication has not been approved by the United Nations and does not reflect the views of the United Nations or its officials or Member States.



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 052-950-2260
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>

令和6教 内容解説資料

私がつくる
みんなでつくる
明日をつくる

新編 新しい

家庭

内容解説資料

5・6

令和6年度 小学校教科書のご案内

家庭科はあなたの生活を
よりよく変えていく教科です

目次

代表からのメッセージ…………… 2

内容の構成…………… 4

特色
1

3ステップで問題解決的な
学習を実現…………… 6

特色
2

「考える調理実習」で調理の
ポイントをつかむ…………… 14

特色
3

SDGs! 持続可能な社会を
つくる一歩を家庭科で…………… 18

ICT

学びを止めない!
QRコンテンツのご紹介…………… 22

その他

教育課題への対応のご紹介…………… 24

教科書Q&A…………… 28

教師用指導書・周辺教材のご紹介…………… 30

東京書籍

家庭科の学習を通して、児童が生活を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。

家庭科では、自立すること、共生すること、そして生活をつくっていくことが大切であるということが児童に伝わってほしいという思いをこめて、「私がつくる みんなでつくる 明日をつくる」というサブタイトルをつけました。

編集部より

私がつくる みんなでつくる 明日をつくる



家庭科へようこそ
<https://ten.tokyo-shoseki.co.jp/r/scc>



教科書に こめた思い

代表からのメッセージ

元佐賀大学大学院教授 岡 陽子

家庭科は、子供たちが生活の自立に向けて実践的・体験的な学習を積み重ねるとともに、家族や地域の人々と協力してよりよい生活を創りあげる力を育む教科です。そのためには自分の生活を見つめ直し、課題を解決する方法を仲間と共に深く考え、実際に実践する学習が重要です。

本教科書は、この問題解決的な学習を効果的に進めるために、各大題材を「3ステップによる構成」とし、子供たちが他者と協働して自ら学習を深めることができるように、「活動」や「できたかな」、パフォーマンス課題（ステップ3の「深めよう」）を

用意しています。深い思考を促す「家庭科の窓」（生活を見つめる視点）の活用も特徴です。

また、「成長の記録」はポートフォリオとして扱い、学習をダイナミックにふり返りながら「生活を変えるチャンス」（生活の課題と実践）の学習時にも活用できるよう改訂しました。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。



横浜国立大学教授 杉山 久仁子

を感じ、さらによりよくしていきたいという希望を持つことができれば、生活はよりよくなっていくことでしょう。

小学校での学びは中学校・高校へとつながりより深化していくのです。学校で学ぶ最初の家庭科として大事な役割、持続可能な社会をつくるため生活の在り方を考えることを大切にしたい教科書となっています。



家庭科の学習は、毎日何気なく繰り返されている生活を見つめることから始まります。まず、成長をふり返り、周囲からの支えの存在を知り、2年間の学びを通して家族の一員として、家族や地域のために生活を工夫することができるようになることを目指しています。

生活を見つめる視点は「家庭科の窓」に示した4つ、一人一人の生活は異なっていますが、共通の視点を持って生活を見つめることで、生活の課題を発見しやすくなり、その解決に向けて、共に学び合うことができます。課題を解決することで自己肯定感

内容の構成

教科書のページを示しています。



教 p.3

すべての大題材を3ステップで展開しています。

- 1 見つめよう
- 2 計画しよう・実践しよう
- 3 生活に生かそう・新しい課題を見つけよう

⇒本紙 p.6-11

第4大題材では、消費生活と環境を複合的に扱って、物やお金の使い方を学習し、SDGsにつなげています。早い段階で学習することで、SDGsの視点を後の学習に生かすことができます。

⇒本紙 p.18-21

児童の生活の視点から学習ができるように、第11大題材、第14大題材は、住まい方(住生活)と着方(衣生活)を複合的に扱っています。

家庭科の見方・考え方を巻頭でしっかりと説明しています。また、各大題材の導入に「家庭科の窓」を設置し、おもな見方・考え方を示しています。

家庭科の窓

見方 考え方

家庭科の窓には、「協力」「健康・快適・安全」「生活文化」「持続可能な社会」の4つがあります。この家庭科の窓から生活を見つめ、あなたや家族、地域の生活をよりよく変える力を身につけていきましょう。この4つの窓は、家庭や地域の生活を見つめたり、工夫したりするときの見方や考え方で、家庭科の窓から生活を見つめて、生活の課題を発見し、解決方法を考えて実践すると、家庭生活をよりよく工夫できるようになります。



1 私の生活、大発見! ① どのような生活をしているのかな 12 ② 自分にできそうな家庭の仕事を見つけよう 14 ③ できることを増やしていこう 19	2 ゆでる調理でおいしさ発見 ① 調理の目的や手順を考えよう 20 ② ゆでる調理をしよう 22 ③ ゆでる調理の計画を立てて実践しよう 26	3 ひと針に心をこめて ① 針と糸を使ってできること 28 ② 手ぬいにトライ! 29 ③ 手ぬいのよさを生活に生かそう 34 夏休みわくわくチャレンジ! パート1 35	4 持続可能な社会へ物やお金の使い方 ① よりよく選ぶために考えよう 36 ② 買い物について考えよう 38 ③ 持続可能な社会をつくらう 42 SDGsでつくる私たちの未来 43	5 食べて元気! ご飯とみそ汁 ① 毎日の食事を見つめよう 44 ② ご飯とみそ汁を調理して、食事について考えよう 45 ③ 食生活を工夫しよう 52	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 54 ② 身の回りをきれいにしよう 56 ③ 物を生かして快適に生活しよう 60	7 気持ちがあがる家族の時間 ① 家族とふれ合う時間を見つけよう 62 ② わが家流団らんタイムを計画しよう 63 ③ 団らんを生活の中に生かそう 64 生活の課題と実践 生活を変えるチャンス! ① 65	8 ミシンにトライ! 手作り楽しい生活 ① ミシンぬいのよさを見つけよう 68 ② ミシンにトライ! 70 ③ 世界に一つだけの作品を楽しく使おう 78 5年生のまとめ 79	製作実習題材 マイ・ミニバッグ 32 ランチョンマット 74 ウォールポケット・クッションカバー 76 トートバッグ 106 きんちゃく 108
9 6年生 見つめてみよう生活時間 ① 生活時間を見つめてみよう 80 ② 生活時間を工夫しよう 81 ③ 生活時間を有効に使おう 83	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 84 ② いためる調理で朝食のおかずを作ろう 86 ③ 朝食から健康な生活を始めよう 91	11 夏をすずしくさわやかに ① 夏の生活を見つめよう 92 ② すずしくさわやかな住まい方や着方をしよう 94 ③ 夏の生活を工夫しよう 100 夏休みわくわくチャレンジ! パート2 101	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 102 ② 計画を立てて、工夫しよう 104 ③ 衣生活を楽しく豊かにしよう 110	13 まかせてね今日の食事 ① 献立の立て方を考えよう 112 ② 1食分の献立を立てて、調理しよう 114 ③ 工夫してよりよい食事しよう 120 生活の課題と実践 生活を変えるチャンス! ② 121	14 冬を明るく暖かく ① 冬の生活を見つめよう 122 ② 暖かい着方や住まい方をしよう 124 ③ 冬の生活を工夫しよう 127	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 128 ② 私から地域につなげよう! 広げよう! 130 ③ もっとかがやくこれからの私たち 132 生活の課題と実践 生活を変えるチャンス! ③ 134 2年間のまとめ 135	調理実習題材 青菜のおひたし 22 ゆでいも 46 ご飯 46 みそ汁 48 いろいろいため 88 青菜の油いため 88 スクランプルエッグ 90 野菜のパン焼き 90 厚揚げと野菜のチャムルー 118 ペーコンポテト 119	

教 表2~p.2

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。



生活を変えるチャンス!(生活の課題と実践)について

- 生活を変えるチャンス! は、日常生活の中から問題を見いだして課題を設定し、学習したことを生かして解決方法を考え、家庭や地域と連携しながら実践します。本書では、5・6年生の冬休み前と2年間の学習の最後の3か所に設定しています。
- また、夏休み前には **夏休みわくわくチャレンジ!** として、学習したことを家庭で実践してみる場面を設定しています。

3ステップで問題解決的な学習を実現

動画でもご紹介



<https://ten.tokyo-shoseki.co.jp/r/7cs>

3 **ひと針に心をこめて**

針と糸を使って何が出来るかな。どうすれば手ぬいで上手に作れるだろう。

主に、協力
健康・快適・安全
生活文化
持続可能な社会の視点で考えよう

1 針と糸を使ってできること
2 手ぬいにトライ!
3 手ぬいのよさを生活に生かそう

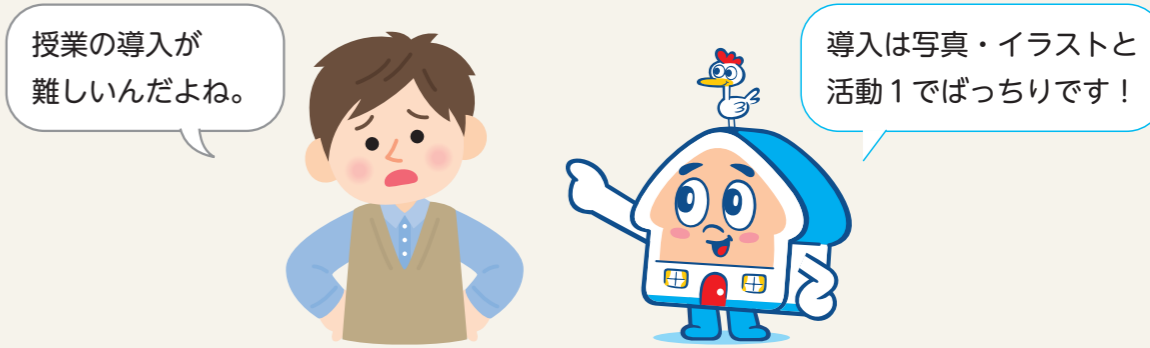
学習の流れ



課題発見 見つめよう

身の周りを見つめて、課題を発見しよう!

ステップ1では、生活の中から課題を発見します。大きな写真やイラストを掲載し、イメージがふくらみやすいようにしました。



活動 の内容を順番に行うことで、問題解決型学習を実現できます。

QRコンテンツにはDマーク

D ステップごとの学習に合わせたQRコンテンツをご用意しました。



ステップ1ではトライシートを使って考えを可視化! 思考が深まる!

トライシートはデジタル思考ツールです。付せんを動かしながら思考ツールを使用することで、児童が集中して考えることができます。

ステップ1・・・全15コンテンツ QRコンテンツ一覧をご覧ください。
<https://tsho.jp/06p/ka/pdf/list.pdf>



教科書 p.28 活動1 話し合おう 年 組 名前

身の回りを見わたして、生活の中で針と糸を使ってできている物や、私たちが針と糸を使ってしていることを探してカードに書きましょう。また、共通点を見つけていくつかのグループに分け、線で囲みましょう。

ふくる

手や絵を書く

ズボン

Tシャツ

服にボタンを付ける

トートバッグ

きんちゃく

ししゅうをする

名札を付ける

トライシート 針と糸を使ってできている物

活動1 話し合おう

身の回りを見わたして、生活の中で針と糸を使ってできている物を探しましょう。また、針と糸を使って私たちや周りの人たちがしていることは何かを話し合しましょう。

めあて 針と糸を使ってできることを見つけよう。

私たちの身の回りには、針と糸を使って作られた物がたくさんあります。

針と糸を使えるようになると、布で生活を楽しくする物を作ったり、ほつれたところをぬい直して物を大切に長く使ったりすることができます。自分の生活の中で、針と糸を使ってできることを見つけましょう。

針と糸を使って作られた物はたくさんあって、いろいろなところで役に立っているね。

小物が作れるよ。 ししゅうができるよ。 ほつれた部分を直せるよ。 ボタンを付けられるよ。

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。

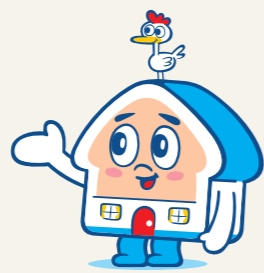
課題解決
・実践

計画しよう・
実践しよう

実習などを通して、課題を解決する力をつけよう！

ステップ2では、課題を解決するために、実際に実習などを通して基礎的・基本的な知識・技能を習得します。

玉結びの動きがなかなか
伝わらなくて…



基礎技能動画が満載！
すべての調理実習・製作実習の
動画を収録しています。

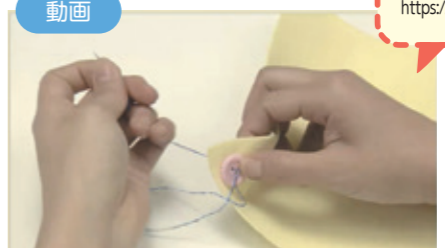


ステップごとの学習に合わせたQRコンテンツを
ご用意しました。

ステップ2では
基礎基本をしっかりおさえる
動画コンテンツが満載！

- 基礎技能動画……………約80コンテンツ
- 調理実習動画……………16コンテンツ
- 製作実習動画……………7コンテンツ
- プロに聞く！インタビュー動画……………3コンテンツ
- NHK for School 提供の動画……………32コンテンツ
- 調理実習シート(PDF)……………6コンテンツ
- 製作実習シート(PDF)……………2コンテンツ
- ずかん……………5コンテンツ

動画



2つ穴ボタンの付け方(左きき)

左利きの動画も
ご用意しています。

<https://tsho.jp/06p/ka/053/index.html>



コンテンツ一覧はこちら
QRコンテンツ一覧を
ご覧ください。
<https://tsho.jp/06p/ka/pdf/list.pdf>



二次元コードは
見開きの右上！

計画しよう・実践しよう

2 手ぬいにトライ！

手ぬい・玉どめ・なみぬい・返しぬい・かがりぬい・ボタン付け
が正しく安全にできるようになる。

針と糸はさいほう用具の一つです。さいほう用具の安
全な使い方を知り、手ぬいでいろいろなぬい方をしたり、
ボタンを付けたりしてみましょう。

さいほう用具

<p>ぬう</p> <ul style="list-style-type: none"> ●手ぬい糸 ●糸はし、とめておく。 ●ぬい針 長針 短針 ●長針は「ながばり」または「ちょうしん」、短針は「みじかばり」または「たんしん」と読む。 ●まち針 ●針さし ●折れ針入れ ●糸通し 	<p>切る</p> <ul style="list-style-type: none"> ●たちばさみ ●布をたつときに使う。刃がいたむので、布以外の物を切らない。 ●布を切ることを「たつ」という。 ●糸切りばさみ ●糸を切るときに使う。 ●リッパー ●ぬい目をほくときに使う。 ●指ぬき リンク p.141 ●長く縫ってぬうときや、布が厚いときに、針をおして楽に通すために使う。 	<p>縫う</p> <ul style="list-style-type: none"> ●縫尺(メジャー) ●ものさし ●しるしを付ける ●チャコペン(チャコペンシル) ●ひもを通す ●ひも通し
---	--	---

安全

さいほう用具箱の整理・整とん

- 必要な用具をまとめ、整理・整とんしておく。

針のあつかい方

- 針先を人に向けない。
- 針は使う前と後で、本数が同じか確かめる。
- 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。

[リンク](#) p.9

はさみのわたし方

- はさみをわたすときは、刃先を相手に向けない。

活動3 やってみよう

玉結びや玉どめを練習しながら、
小物を作りましょう。



手ぬいをするときには、ぬい始めに玉結びを、ぬい終
わりに玉どめをします。玉結びや玉どめの練習をしなが
ら、なぜそうするのか、どうすればうまくできるのかを
考え、話し合しましょう。

なみぬいは2枚以上の布をぬい合わせるときに使う基
本的なぬい方です。返しぬいは丈夫にぬうときに使うぬ
い方です。かがりぬいは布はしをかがることによって布
と布をとじたり、1枚の布のはしをほつれないようにし
たりするために使います。ぬう部分や目的に応じて、適
したぬい方を選びましょう。

二次元コードからアクセス！

資料1 いろいろなぬい方

なみぬい 返しぬい 半返しぬい

いろいろなぬい方

手ぬいの手順

いつも確かめよう **QRコンテンツにはDマーク!**

1 針に糸を通す [リンク](#) p.141

①針穴に通しやすいように、糸の先をななめに切る。

②糸の先の方を持って、針穴に通す。

2 玉結びをする [リンク](#) p.141

①糸はしを人差し指に1回巻き付けて、親指でおさえる。

②親指の上で人差し指を矢印の方へずらすと糸がより合わされていく。

3 ぬう [リンク](#) p.141

①布を持って、ぬう。

②一定の長さをぬった後、布にしわがよったままにならないようにしごく。

③ぬい始めをおさえ、ぬい目がつるようにつまみ指でぬい目をなでること。

4 玉どめをする [リンク](#) p.141

①ぬい終わりの位置に針を合わせて、親指でおさえる。

②布から出ている糸を、針に2~3回巻き。

③巻いたところを親指でおさえ、針を引いて糸を引きぬく。

④糸はしを少し強めに切る。

手ぬいのポイント

- 布を持ちながら玉どめをする。
- ぬい終わりが見えるように、針を親指でおさえるとよい。



日々の備え 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、取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。



生活に生かそう・新しい課題を見つけよう

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。

できあがった作品の工夫したところや使い方などについて話し合っ、生活の中で手ぬいのよさを生かせるころはどこか考えてみましょう。心をこめて製作した物は、使う人の気持ちを温かくしてくれます。これからも針と糸を使って、生活を工夫していきましょう。

活動5 深めよう

- ①生活の中で手ぬいが生かせることが分りましたか。どのようなことに生かせるかを話し合ってみましょう。
- ②学んできたことを生かして、手ぬいを使ってやってみたいことの計画を立てましょう。

- ・エプロン補修
- ・ボタン付け
- ・運動会の玉入れの玉作り など



ワークシート 深めよう3



ぞうきんを作るとき、ぬい目を工夫したよ。ぞうきんがけはまかせて!



グループ決めをするときに使う名札をクラス全員で作ったよ。



ハンカチを使ってふくろも作れるよ。弟のおやつ入れにしようかな。



手ぬいで作ったかみどめ、とても気に入っているよ。妹にも作ろう。



オリジナルのマグネットを作ったよ!



小物も入れられるティッシュケースを作ったよ。



作った物を家族といっしょに使いたいな!



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。周りの人と意見を交流し、評価・改善していきましょう。

リンク p.6

評価・改善

生活に生かそう・新しい課題を見つけよう

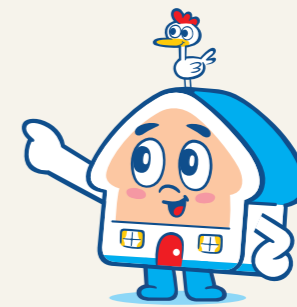
主体的・対話的で深い学びにつなげよう!

ステップ3では、学んだことやできるようになったことをまとめ、話し合ったり発表したりしながら、これからの家庭生活に生かしていきます。

なかなか家での実践につながらないんだよね。



もっとやりたい!と思える「深めよう」があります!



ご覧ください!



https://tsho.jp/06p/ka/056/056.pdf



ステップごとの学習に合わせたQRコンテンツをご用意しました。

ステップ3では「深めよう」ワークシート(PDF)で工夫を共有し、もっとやってみたい!という気持ちを育みます。

タブレットで撮った写真をすぐに貼れる!



友達どうして共有したり、コメントしたりし合えるよ!



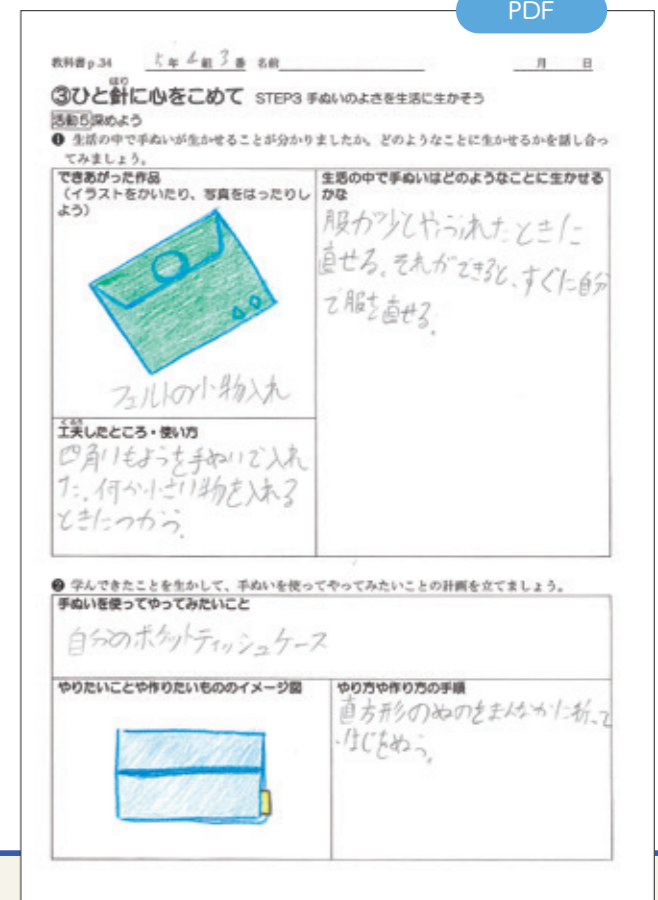
ステップ3...全15コンテンツ

QRコンテンツ一覧をご覧ください。 https://tsho.jp/06p/ka/pdf/list.pdf



ステップ3のふり返りには、風船をもった私があります。次のページを開いてください。

PDF



ワークシート 深めよう3

成長の記録

何を感じ、どんな気づきを得たのか、そして何を学んだのか。2年間の学びの記録が作れます。

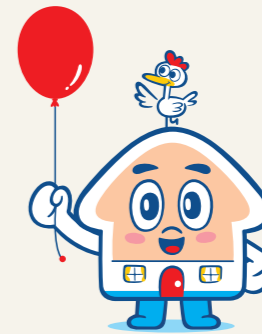
ステップ3のふり返ろう 手ぬいのよさを生活に生かすための計画を立てることができましたか。周りの人と意見を交流し、評価・改善していきましょう。



風船を集めよう

各大題材のステップ3のふり返りの後、記入していきます。

一人一人の成長を、どうやって見取ればよいのかな？



「成長の記録」のポートフォリオを活用してください！

教 p.34

成長の記録

1つの内容が終わったら、学んだことをふり返りましょう。また、学習したことを生かして家庭で挑戦したいことを、「次へのチャレンジ」に記録しておきましょう。「生活を変えるチャンス！」の学習のときに活用することができますよ。



ステップ3のふり返ろうで使ってね！

なりたい自分

中学生

未来



できた！
わかった！
成長を実感

学習の
見通しが
持てる！

★風船の中の□に、
◎、○、△を
記入しよう。
◎ よく分かった、よくできた
○ 分かった、できた
△ もう少し

7 気持ちがつながる 家族の時間

- 家族とふれ合う団らんの計画

次へのチャレンジ

8 ミシンにトライ！ 手作り楽しい生活

- ミシンぬいの仕方
- 製作の手順

次へのチャレンジ

13 まかせてね 今日の食事

- 献立を構成する要素
- 1食分の献立の立て方
- 環境に配慮した調理の仕方

次へのチャレンジ

14 冬を明るく 暖かく

- 衣服の暖かい着方
- 環境に配慮した暖房器具の使い方
- 日光の暖かさや明るさの利用の仕方

次へのチャレンジ

15 あなたは家庭や 地域の宝物

- 家庭生活と地域の人々との関わり
- 地域の人々との協力

次へのチャレンジ

4 持続可能な社会へ 物やお金の使い方

- 消費者の役割
- 買い物の計画と買い方
- 環境に配慮した物の使い方

次へのチャレンジ

5 食べて元気！ ご飯とみそ汁

- 食事の役割と大切さ
- ご飯・みそ汁の作り方
- 栄養素の働き、食品の栄養的特徴

次へのチャレンジ

6 物を生かして 住みやすく

- 整理・整とんの仕方
- そうじの仕方
- 私の生活と環境との関わり

次へのチャレンジ

11 夏をすずしく さわやかに

- 住まいや衣服の主な動き
- 夏のすずしい住まい方
- 衣服の着方と手入れ

次へのチャレンジ

12 思いを形にして 生活を豊かに

- 目的に合った形や大きさとぬい方
- 製作計画の立て方

次へのチャレンジ

1 私の生活、大発見！

- 家族の生活と家庭の仕事
- 加熱用調理器具のあつかい方
- 家族の協力と分担

次へのチャレンジ

2 ゆでる調理で おいしさ発見

- 調理の手順
- 調理用具のあつかい方
- ゆでる調理の仕方

次へのチャレンジ

3 ひと針に 心をこめて

- さいほう用具の使い方
- 手ぬいの仕方
- ボタンの付け方

次へのチャレンジ

9 見つめてみよう 生活時間

- 生活時間の有効な使い方

次へのチャレンジ

10 朝食から健康な 1日の生活を

- 朝食の役割
- 栄養のバランスがよい食事
- いためる調理の仕方と調理計画

次へのチャレンジ

これまでの自分

5年生の目標



生活を変えるチャンス！

次へのチャレンジを参考に、生活を変えるチャンス！のテーマを決めよう。

6年生の目標

次へのチャレンジを、生活を変えるチャンス！（生活の課題と実践）につなげます。

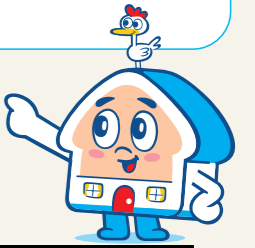
「考える調理実習」で調理のポイントをつかむ

例えば、ねぎとにんじん。調理の仕方は同じでいいでしょうか？
材料が変わってもおいしく作れますか？

調理実習は、作り方を見て「おいしく作れた」で終わりではありません。「どうしてこの手順なのかな?」「どうしてこの切り方をするのかな?」を考えることが大切です。

第2大題材「ゆでる調理でおいしさ発見」では、調理のポイントを児童が考え、見つけ出します。調理のポイントをつかむことで、さまざまな食品をおいしくゆでられるようになります。そうすることで、**資質・能力の習得につながり、生活を工夫する力を身に付けることができるようになります。**

教科書p.20~27の**第2大題材「ゆでる調理でおいしさ発見」**をご覧ください。



第2大題材「ゆでる調理でおいしさ発見」の活動の流れ

野菜とじゃがいものゆで方を**比較する**。

実際にゆでて、**確かめる**。

おいしくゆでるポイントを**話し合う**。
意見を**整理し**、
ポイントを**見つける**。

ほかの野菜の**おいしいゆで方を考える**。

活動2 考えよう

下の「野菜のおひたし」と「ゆでいも」の調理方法を比較して、同じところとちがうところを書き出してみましょう。

めざせゆで名人!

おいしいゆで方を考える **活動5**

ポイントをjつつける **活動4**

ゆでて確かめる **活動3**

ゆで方のちがいをjつつける **活動2**

★ゆで名人

活動3 調べよう

加熱する前後の変化、加熱した時間などを記録しましょう。

確かめること	色	かたさ () ()
ほうれんそう	加熱前(生)	
	ふっとう後()分加熱	
	ふっとう後()分加熱	
じゃがいも	加熱前(生)	
	点火後()分加熱	
	点火後()分加熱	
	気づいたこと・感じたこと	

かたさは、どうやって確かめたらいいかな？
色、かたさのほかにどんなことに気づけるかな？

活動4 話し合おう

整理した結果をもとに、おいしくゆでる調理のポイントについて話し合って整理しましょう。

●ゆでる手順

```

        洗う(ため水→流水)
        ↓
        切る
        ↓
        ゆでる
        ↓
        冷ます
        ↓
        切る
        ↓
        盛りつける
    
```

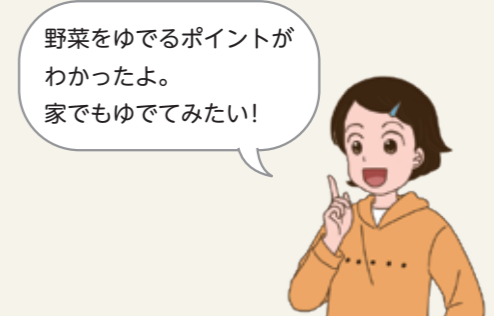
●おいしくゆでる調理のポイント
手順の中に次のポイントがあります。それぞれの理由を考えてみましょう。

- ポイント① 切るタイミング
切るのは、ゆでる前?後?
- ポイント② ゆで始めの水の量と温度
なべに入れる水の量はたっぷり?かぶるくらい?
食品を入れるのは水から?ふっとうしてから?
- ポイント③ ゆで時間の決め方
ゆで終わりはどうやって決める?
- ポイント④ ゆでた後の冷まし方
どうやって冷ます?
水につける?ざるに取る?

活動5 考えよう

活動4で確認したおいしくゆでる調理のポイントをもとに、いろいろな野菜や卵などのゆで方について考えてみましょう。

材料	ゆで方
キャベツ	
にんじん	
ブロッコリー	



教科書に 著書からのメッセージ
こめた思い

帝京大学教授 勝田 映子



「ゆでる調理」の技能習得だけが学習目的ではありません。「おいしく食べるための」ゆでる調理なのです。
ゆでると食品にはどんな変化が起こり、よい点が増し、おいしさが得られるのか、なぜそうするのか、そこを理解して技能を学ぶ「考える調理実習」を推進しています。

資質・能力を育てる授業づくりをしよう！

導入 学習課題を
明確につかむ。

児童の**問題発見**を促す問いかけや「家庭科の窓」(見方・考え方)の提示

教 p.20

1 調理の目的や手順を考えよう

「何を考えるのか」が分かる。

児童の**主体的な活動**を促す資料

資料1 いろいろなことを感じよう

いろいろなことを感じ、確かめながら調理し、試食しよう。

調理するとき

- 調理に使う食品をさわってみよう。
- 調理中のなべから出る音を聞いてみよう。
- 調理前後の食品の色の変化を見てみよう。
- 途中で味やかたさを確かめよう。

試食するとき

- 料理の盛りつけを見てみよう。
- 料理からどのような香りがするかいでみよう。
- 食品の歯ごたえを感じよう。
- 料理を味わおう。

教 p.21

2 ゆでる調理をしよう

「なぜそうするのか」が分かる。

さらに**深い学び**を引き出す活動や資料

3 ゆでる調理の計画を立てて実践しよう

もっとよくしたくなる！

2 ゆでる調理でおいしさ発見

調理の目的や手順を考えよう
ゆでる調理をしよう
ゆでる調理の計画を立てて実践しよう

私たちがどのような方法で食品を食べているのかな。どうすれば、いろいろな食品をおいしく食べられるのだろう。

主に、
協力
健康・快適・安全
生活文化
持続可能な社会の視点で考えよう

教 p.20

そういえばじゃがいもって生では食べないな。どうしてかな？ゆでたら、どうなるのかな？



生と比べると、たくさん発見があるね。



旬の野菜は、どうやったらおいしくゆでられるかな？やってみたいな！



グループで話し合っ、みんなでポイントを見つけたよ！



活動4 調べよう

調理実習をふり返り、上手にできた点や課題を出し合い、おいしく調理するための野菜のゆで方のポイントを確認しましょう。

●学んだことを生かして、家庭で作りたい「オリジナルのゆで野菜サラダ」を考えましょう。

ポイント2

作ってみよう

サラダの盛りつけ

材料・作り方

もっと工夫したいこと

家庭から

26

野菜

見まも

いただきます・ごちそうさま/食材となった野菜や卵などの動物の命や、料理を通してくれた人などへの感謝の気持ちを表す。

教 p.26

活動5 考えよう

活動4で確認したおいしくゆでる調理のポイントをもとに、いろいろな野菜や卵などのゆで方について考えてみましょう。

資料5にある食品のゆで方を考えてもよいね。

野菜をおいしくゆでるコツ！

教 p.25

ポイント① 切るタイミング

切るのは、ゆでる前？後？

ポイント② ゆで始めの水の量と温度

なべに入れる水の量はたっぷり？かぶるくらい？食品を入れるのは水から？ふっとうしてから？

ポイント③ ゆで時間の決め方

ゆで終わりはどうやって決める？

ポイント④ ゆでた後の冷まし方

どうやって冷ます？水につける？ざるに取る？

教 p.24

児童の**主体的な話し合い**を促す活動と理解を確かなものにする「ポイント」の提示

めざせゆで名人！

おいしいゆで方を考える

ポイントを見つける

ゆでる準備

ゆでる

ゆでた後の冷まし

活動5

活動4

活動3

活動2

★ゆで名人

教 p.22

SDGs! 持続可能な社会をつくる一歩を家庭科で

教科書 p.43 に SDGs の特設ページを新設しました。
児童が家庭科の学習を進めるにあたって、SDGs の視点を持てるように 5 年生の早い段階で学習できるようにしました。

エスディーゴーズ
SDGs でつくる私たちの未来



今、私たちの身の回りにたくさんの問題があります。その問題を解決するために、SDGs (Sustainable Development Goals: 持続可能な開発目標) という世界共通の目標が定められています。その中の1つに、未来の世代にも美しい環境を残していく持続可能な社会づくりの視点もあります。この目標の達成に向け、たくさんの人たちがそれぞれの立場で活動しています。

家庭科で学んだことは、よりよい生活をつくり、持続可能な社会に向けての課題を自分の視点で見つけ、友達や周りの人たちと協力・協働しながら、SDGs の実現という大きな目標を達成することにつながっていくでしょう。まずは自分から、今から行動していきましょう。

調理実習でできる SDGs

- 2 食料のロスなく (食品ロスを減らす⇒p.117)
- 6 きれいな水 (調理後の油を流さない⇒p.117)
- 12 つくって消費する (地産地消⇒p.117)

教科書にはSDGsにつながるヒントがたくさんあるよ！探してみよう。

住まい方でできる SDGs

- 7 再生可能エネルギー (物を生かしてごみを減らそう。ごみを分別しよう。)
- 11 持続可能な都市 (グリーンカーテンを育てて、電気消費量を減らそう。)
- 13 気候変動に具体的な対策を (日光を利用して、エコで温かい生活をしよう。)

ほかにもいろいろな視点がありそうだね！

製作実習でできる SDGs

- 12 つくって消費する (着なくなった洋服の布をリメイクしよう。)
- 14 海の豊かさを守ろう (お気に入りのマイバッグを作って使い、プラスチックの排出量を減らそう。)

ステップ3のふり返ろう 上手な物の選び方や使い方の学習を生かし、自分らしく持続可能な暮らしの工夫が実践できますか。周りの人と意見を交流し、評価・改善していきましょう。

リンク p.6 43

教科書に 著書からのメッセージ
こめた思い

家庭科とSDGs

和洋女子大学総合研究機構特別研究員 工藤 由貴子

家庭科の学びはさまざまなSDGsと結びついています。家庭科は、どういう自分になりたいか、どんな生活をしたかという理想に向かって、生活をよりよいものへと変革していく学びですから、どの題材の学習も、まわりの環境と適切に関わること、健康で快適な生活が自分にもみんなにも保障されること、多様性を尊重すること、そのために多様な人と協力・協働していくこと、といった人間生活に本質的なことの習得に向かっていきます。家庭科で身につけるこれらの力が、SDGsの実現には不可欠なものとも言えます。生活をよりよくする工夫を積み重ねていくことが、地球規模の持続可能性をつくることにつながっていくわけです。



授業では、家庭科の特徴を最大限に生かして、SDGsの1つのゴールからさまざまな学習課題をつなげたり、1つの学習課題から関連する複数のゴールをつなげたり、いろいろな工夫をしながら、子供自身が変革の主人公となる学びを進めましょう。

SDGsを通して家庭科の大切さに気づく

教科書 p.43 「SDGsでつくる私たちの未来」では、SDGsのマークと、家庭科の学習内容の関連を掲載しました。

日々の暮らしを少し工夫することで、SDGsの達成に近づいていく、そんな工夫を児童自らが見つけ出せるように、写真を参考にしながら、SDGsにつながることを教科書の中から探してみてください。

ほかのゴールとも関連があるかな？を考えると大切

家庭科の学習	関連するSDGsの例
調理実習でできるSDGs	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> 食品ロスを出さないようにしよう。 調理後の油を流さないようにして水を汚さないようにしよう。 地産地消の野菜を買おう！
住まい方でできるSDGs	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> 物を生かしてごみを減らそう。ごみを分別しよう。 グリーンカーテンを育てて、電気消費量を減らそう。 日光を利用して、エコで温かい生活をしよう。
製作実習でできるSDGs	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> 着なくなった洋服の布をリメイクしよう。 お気に入りのマイバッグを作って使い、プラスチックの排出量を減らそう。



さまざまな視点から生活を見つめ、SDGsを達成する力をつけましょう！

SDGsについて、もっと詳しく学習できるWebサイトを作成しました。



<https://sdgs.edutown.jp/tb/qr/>

東京書籍の特設Webサイト

「SDGs わたしたちがつくるみらい」を活用しましょう！



SDGs わたしたちがつくるみらい



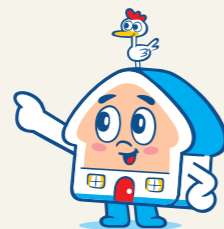
情報が満載！
調べ学習に役立ちます。



教科書では、他教科との関連を で示しています。SDGsのほかにも他教科と関連した授業ができます。

ほかの教科の学習、中学校の学習との関わりを見よう。

カリキュラム作成の参考にしてください！



他教科関連の例

33ページ	図画工作 表現
45ページ	社会5年 私たちの生活と食料生産
50ページ	理科6年 人の体のつくりと働き
60ページ	社会4年 資源の確保とごみの処理
80ページ	道徳5・6年 生活習慣の大切さ
147ページ	総合 プログラミング体験

SDGsの視点を持って家庭科の学習を進めていくことで、持続可能な社会をつくるための生活の在り方を考えられるようになり、家庭や地域の実践につなげることができます。

生活の課題と実践

生活を変えるチャンス! ③

リンク p.65

実践例 地域の人々に感謝の気持ちを伝えよう

実践の進め方

- 1 課題の設定
- 2 計画
- 3 実践
- 4 まとめ・発表
- 5 評価・改善

●課題の設定 小学校を卒業するにあたって、これまでお世話になった地域の人々に感謝の気持ちを伝えるために、自分たちにできることを話し合った。入学したころから安心して登下校できるようにずっと見守ってくださったことをふり返って、これからの生活にも役立つことを考えてみんなで取り組むことにした。

感謝を伝えるパーティーを開こう

●計画・実践

- お世話になった地域の人々に招待状を作ってわたす。
- 軽食を用意して、パーティーを開く。
- 感謝の気持ちとこれから取り組みたいことを書いたメッセージカードをわたす。

リンク p.133

手作りのふくろをプレゼントしよう

●計画・実践

- 登下校の見守り当番のときに使ってもらえるふくろを作る。
- 家族のアドバイスを聞きながら、工夫する。
- 感謝の手紙を入れて、地域の人々にプレゼントする。

ご飯をたいて、のりで巻いて、「巻き巻きおにぎり」を作ったよ。

地域の人々とのふれ合いは、SDGsにもつながるね!

いろいろな具をのせたよ。

《貝は左からワインナー、こんぶのつくだに、ツナマヨ、梅干し、しらす、しいたげ》
※調理や会食のときは、特に感染症対策に気を付けよう。
リンク p.8

スマホを入れて、かたからかけられるよ。

家に余っていた布を使って、SDGsの視点も入れたよ。

地域のみんなと協力して、長く使いたいよ。

●評価・改善

地域の人々となかよくなることで、いっしょに安心して気持ちよく生活できるので、参加してよかった。一人ではできないことも多くの人の協力のできることがあることも分かった。日ごろの感謝の気持ちを伝えることもできた。また、取り組みを通して、出会ったときにあいさつをしたり、会話ができるようになったりしたのもよかった。これからは自分のことはもちろん、家族や地域のいろいろな人のことを考え、工夫できることを見つけてみたい。

課題例

気持ちといっしょにプレゼント

6年間お世話になった学校への感謝と卒業後も学校をきれいに使ってもらいたいという願いをこめて、下級生に、ぞうさんをぬってプレゼントしたい。

ふるさとの味を伝えよう

見守り隊の人と話しているときに、知らない料理の名前が出てきた。友達も同じで、自分の地域のことを知らずに生活していることに気がついた。そこで、おじいさんに郷土料理を教えてもらい、これまでに学んだことを生かして料理を作りたい。感謝の会でお世話になった方々に食べてもらい、ふるさとの味を伝えたい。

134

教 p.134

SDGsとの関連を考えると、家庭科の学習がより深まります。



豊富な194コンテンツ

ステップごとの学習に合わせたQRコンテンツをご用意しました。

ステップ 1 導入で使えるトライシート(デジタル思考ツール) …… 15コンテンツ

ステップ 2 **基礎基本をしっかりおさえる動画コンテンツ満載！**

- 基礎技能動画 …… 約80コンテンツ
- 調理実習動画 …… 16コンテンツ
- 製作実習動画 …… 7コンテンツ
- NHK for School 提供の動画 …… 32コンテンツ
- 調理実習シート(PDF) …… 6コンテンツ
- 製作実習シート(PDF) …… 2コンテンツ
- ずかん …… 5コンテンツ

ステップ 3 活動「深めよう」で使えるワークシート! (PDF) …… 15コンテンツ

教 p.30~31

紙面中にDマークで
QRコンテンツの内容をお知らせ！



二次元コードの位置は
見開きの右上に固定！
探しやすい！
読み取りやすい！

など

QRコンテンツ
一覧はこちら



<https://tsho.jp/06p/ka/pdf/list.pdf>

ステップ 1 トライシートで意見の可視化と整理！

トライシートはデジタル思考ツールです。導入の活動で、意見を付せんを書いて整理することで、考えが深まり、課題を発見することができます。

Yチャート



トライシート
じゃがいもの料理

ベン図



トライシート
ミシンでぬわれた布製品



フィッシュボーン

トライシート
献立調べ

さまざまな
思考ツール

ステップ 2 基礎・基本をしっかりおさえる 動画コンテンツ、調べ学習にずかん！

教科書に掲載しているすべての調理実習・製作実習の動画があるので、実習前の確認や、家庭での実践にも役立ちます。左ききの基礎技能動画もあるので、すべての児童が確実に基礎・基本をおさえることができます。さらに、NHK for Schoolの資料動画やプロに聞く！のインタビュー動画もあります。

すべての調理実習・製作実習に
動画をご用意しました。



ウォールポケット

左ききの基礎技能動画が
あります。



皮のむき方 左きき

プロに聞く！の
インタビュー動画があります。



プロに聞く！ 香月りささん

調べ学習に最適ずかんがあります。

日本各地の郷土料理

地域の郷土料理

47都道府県の郷土料理

食品ずかん

118食品の旬や特徴

ステップ 3 ワークシート深めよう (PDF) で 学びを生活に生かそう！

各大題材の最後にある「活動深めよう」には、ワークシート深めよう (PDF) があります。タブレットなどの写真を簡単に貼り付けることができ、学びを記録し、生活に生かすことができます。

デジタルだと写真も
貼りやすい！



友達どうして共有
したり、コメント
し合えるよ！



教育課題への対応のご紹介

マークなどを用いながら、さまざまな課題への対応を行っています。



キーワードごとにご紹介しています。

- 食育・伝統文化
- 衛生・安全
- 食物アレルギー
- 防災・地域との連携
- キャリア教育
- 特別支援・UD
- プログラミング教育

食育・伝統文化

日本の伝統マーク を用いて、日本の食文化や伝統文化を扱っています。

日本の伝統 地域の汁物 [リンク](#) p.149

日本は四季があるので、新鮮で多様な山の幸や海の幸を手に入れることができます。その味わいを生かすため、だし汁を使った調理法が発達しました。ここでは、地域の郷土料理から汁物をしょうかいします。

2013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、だしのうまみを生かした調理、季節に合わせた器などを用いた盛りつけ、行事食など日本人の伝統的な食文化がその対象です。

けの汁 / 青森県

細かくぎざんだ山菜や根菜など、だいずをすりつぶした「ずんだ」が入るみそ汁。

どうして「けの汁」では実を小さく切っているのかな。

打ち豆汁 / 滋賀県

だいこんやかぶ、さといもなどといっしょに打ち豆をにて、みそ汁にした物。打ち豆とは、だいずをむして、一つ一つがし、かんそうさせた物。

みそだけでなく、豆腐や打ち豆など、だいずを使っている物が多いね。

いとこ汁 / 石川県

あずき、豆腐を中心に各種野菜をゆっくりにこんでみそ汁風にした汁物。

汁物に小麦粉で作っただんごを入れるのは、うどんと似ているね。

だご汁 / 熊本県

小麦粉や米粉を水で練っただんごを入れた汁のこと。季節の野菜を入れて、みそ味やしょうゆ味で食べる。

メモ うまみ/こんぶの煮汁からうまみ成分を発見し、その味を「うまみ」と名付けたのは日本の研究者(池田菊苗)である。このため、うまみは英語でも「Umami」と表記される。

郷土料理、和食が世界遺産であることを紹介しています。

QRコンテンツ「ずかん 地域の郷土料理」でさらに調べることができます。

教 p.53

ほかにも



- | | | |
|---------------------------------------|--------------------|---------------------|
| p.18 いろいろなお茶と湯の温度、
道具や器、茶つみ・お茶作り体験 | p.53 だしの取り方 | p.101 住まいの「衣替え」 |
| p.27 日本の食器 | p.61 もったいない | p.110 地域に伝わる染め物 |
| p.46 ご飯 | p.69 日本てぬぐい | p.120 もてなしの心 |
| p.48 みそ汁 | p.93 夏の伝統的なくらし方の工夫 | p.123 冬の伝統的なくらし方の工夫 |
| p.52 日本の伝統的な食品 | p.95 季節の音 | p.126 明るさを調節する方法 |
| | p.97 衣替え | p.149 地域の料理 |

衛生・安全

巻頭に衛生・安全 に関する特集ページを新設しました。

感染症対策のQRコンテンツもご用意しました。

いつも確かめよう

衛生・安全に気をつけて実習をしよう

実習を行うときは、けがや食中毒、病気の原因を防ぐために、衛生や安全に気をつける必要があります。また、地震などの災害はいつ起こるか分からないので、前やゆかには常に不要な物を置かないようにしましょう。このページをよく読んで、いつも確かめながら実習をしましょう。

実習の前に

体調を確認しよう

- ・学校のまわりに居て、疲労や体調不良を行方。
- ・体調が悪いときは参加しない。

衛生に気をつけよう

- ・部屋の換気をする。
- ・調理実習は必ずマスクをする。
- ・互しく手を洗ってから参加する。
- ・先生の指示に従い、必要であればアルコール消毒をしたり、マスクを着用したりする。

資料1 手の洗い方

- 1 流水で手をあらう。せっけんをあらう。
- 2 手のひら、こぶ、指と指の間を洗う。
- 3 指先、つめ、手首を洗う。
- 4 流水で洗い、手を清潔なタオルなどで拭く。

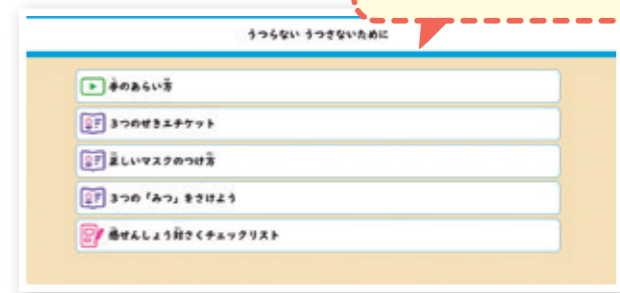
5 指の間をあらう。

うつらない うつさないために

感染症から自分自身や大切な人を守るため、自分ができる予防をしっかりと行おう。

(指導者、保護者の皆様へ)
学習活動の様子や実習の準備を分かりやすく伝えるために、一部の写真やイラストには、「学校の新しい生活様式」とは異なる表現が含まれています。活動にあたっては、身体的距離の確保やマスクの着用、手洗いの徹底など、文部科学省や自治体のガイドラインに沿った適切な対策をお願いします。 チェックリストで確認しよう。

8



手の洗い方



3つのせきエチケット

教 p.8

食物アレルギー

巻頭で食物アレルギーについて解説して、調理実習のときはいつも気をつけることができました。

巻頭にあるので、最初に学習してから実習に取り組みます。

いつも確かめよう

調理実習で気をつけよう

始める前に

- ・体調が悪いときには参加しない。
- ・調理実習を始めるときには身支度をして、手を洗いぬいに洗う。 [リンク](#) p.8
- ・食器用のふきんと台ふきを分けて使うために、2つのふきが区別できるように準備する。
- ・食物アレルギーに注意する。

資料2 食物アレルギーの症状

食べたふりふりした後に、じんましんが出たり、せきが出て息苦しくなったりするなどのアレルギー反応が出ます。食物アレルギーを持つ友達がいるときは、いっしょに気をつけましょう。

資料3 身支度の仕方

- かみの毛が落ちないように三角巾をかぶる。
- 必要に応じてマスクをする。
- 長いかみの毛はゴムなどで束ねる。
- そでは落ちないようにまくっておく。
- エプロンのひもをしっかりと結ぶ。
- ポケットにハンカチやタオルを入れておく。
- つめは短く切っておく。

教 p.10

その他の特色

防災・地域との連携

日々の備えマーク **日々の備え** を用いて、生活の中でできる災害対策を紹介しています。また、地域の実践例を豊富に掲載しています。

ローリングストックの考えを取り入れました。

日々の備え

保存できるレトルト食品や、かんづめ、びんづめなどの食品を備えておく、もしものときに役立ちます。無理のないように、ふだんの料理に使って、また買い足しておくで安心です。

さばかんのトマトソース
にんじん・たまねぎ 大きめのみじん切りにする。さばかん 湯めて、身と汁を分けておく。

なめたけとツナの pasta
ツナかん・なめたけ フライパンなどで湯めておく。pasta ふっとうした湯に塩を入れてゆでる。

作り方
①さばかんの汁とトマトかんを加えていためる。
②①を皿に盛り、さばかんの身をのせる。
③いろいろのよい野菜をそえて盛りつける。

教 p.119

地域の農家やレストラン、病院との実践事例です。

（地元特産ピーマンでふるさとを元気にしよう）

ハッピーベジタブルプロジェクト始動
福島県田村市のある小学校の5、6年生は、地元特産のピーマンを使って、地域の人々と活動しています。きっかけは新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、売り上げが落ちてしまったピーマン農家やレストランを応援するために「ハッピーベジタブルプロジェクト」を始めました。農家の方に収穫体験をしたり、地元のレストランのシェフに教わりながらピーマン料理を考えて、実際にレストランのメニューになりました。

病院給食のメニュー開発
市立病院の病院給食のメニュー開発も行いました。管理栄養士の方に献立の立て方を教えてもらい、家庭科での学習を生かしながら、体にやさしく、おいしい給食にしようという心こめて献立を考えました。これからも地域との関わりを大切に、ふるさとを元気にする活動を続けていく予定です。

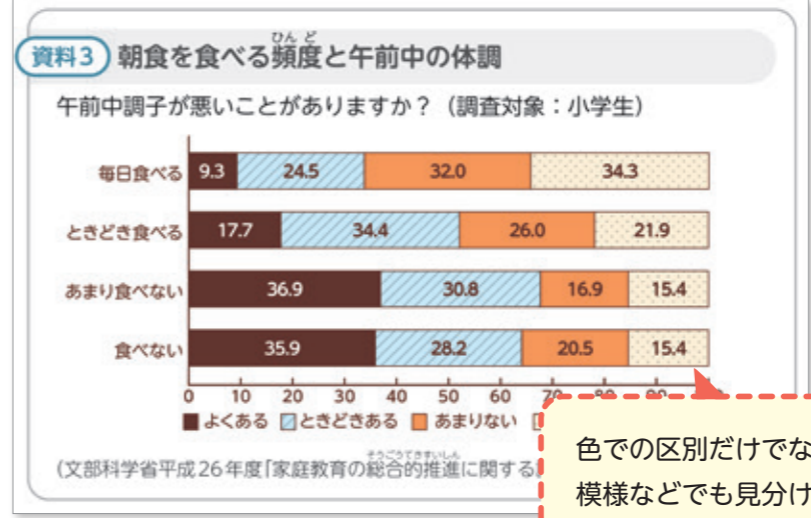
教 p.129

ほかにも

- p.18 茶つき・お茶作り体験
- p.34 針と糸
- p.47 電気やガスが止まってもご飯がたける
- p.56 防災
- p.130 地域と音の関係を考えよう～マイ音マップ作り～
- p.131 学校の高学年として～幼稚園とオンライン交流～
- p.131 みんなでつくろう 思い出のふるさとにかがやく未来を
- p.132 家族で防災会議

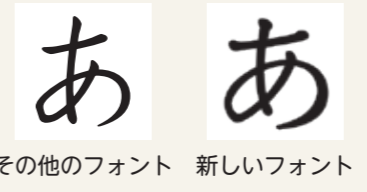
特別支援・UD

図やグラフはだれも見やすい工夫をしています。また、巻末には基礎技能の実寸大の写真や、動画（右きき・左きき）を掲載しており、児童が確認しながら取り組むことができます。



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。



取り組む前にイメージをすることができます。左ききの児童への指導もできます。

キャリア教育

プロに聞く！では学習内容に関わるお仕事をされている方へのインタビューを掲載しています。

プロに聞く!

給食を支える調理師（神戸市）
宮武征美さん（中央） 中村育代さん（右） 田伏藤子さん（左）

給食では、地域で生産された食品を使うようにしているよ。

私たちは、学校の給食を調理しています。給食の時間に間に合うように、朝から材料の準備、献立や作業内容の確認を行います。手洗いや、アルコール消毒などの衛生管理も忘れてはいけません。調理のほかにも、料理や食材の写真やイラストを展示して、子供たちが献立にふれられる工夫をしています。

子供たちの「また作ってね。」「大盛りでね!」の言葉に元気をもらって、安全・安心でおいしい給食を届けたいです。

教 p.120

ほかにも

- ★ p.27 野菜のよさを伝える人 香月りさん
- ★ p.42 洗剤メーカーの商品開発者 中古場輝満さん
- p.52 日本料理料理人 中東久雄さん
- p.61 整理収納のアドバイスをする人 中村真寿美さん
- ★ p.101 理想の窓を企画する仕事 平井伸幸さん
- p.111 着物の帯をすてきなバッグにリメイクする人 松村めぐみさん
- p.127 エアコンメーカーの担当者 重政周之さん
- p.132 子供の街づくり体験をサポートする人 植野真由子さん
- p.147 炊飯器の開発者 塚原知里さん ほか

★がある人は、QRコンテンツにインタビュー動画があります。

プログラミング教育

プログラミングされた家電が暮らしの中で役に立っていることを学び、学習の理解を深めます。

くらしの中のプログラミング

第5大題材「食べて元気！ご飯とみそ汁」では、なべを使ってご飯をたきでご飯をたいてみて、気づいたことは何でしたか？
現在は、多くの人が炊飯器を使ってご飯をたいています。ご飯をたくこと調理なのです。1日の家庭生活の中では、食事の支度だけでなく、いろいろあります。その中で、ご飯をいつもおいしく簡単にたきたいという思いから、されました。炊飯器がご飯をたく基本的な仕組みは、みなさんが学習した炊飯器にはコンピューターが内蔵されていて、ご飯のたき方をプログラミング炊飯することができるのです。

教 p.146

プログラミングされた家電によって、生活が豊かになっていることに気づきます。

資料2 プログラミングされた家庭用電気機械器具（家電）

炊飯器は、私たちが「なべでご飯をたく」という家庭の仕事の一部を代行に行っています。家の中を見わたしてみよう。ほかにも同じように、プログラミングを使って家庭の仕事を手助けしてくれる家電があります。それらの家電には、どんな仕事プログラミングされているのでしょうか。

また、家電よりもの方が得意な作業もあります。私たちは、このような家電をどのように活用して、生活するとよいかを考えてみましょう。

ロボット掃除機 p.59
洗濯機 p.98
エアコン p.95, 125
コンピューターミシン p.100

手洗いと同じ手順かな？
洗濯機を動かすよ。
部屋の温度を一定にできるよ。
しゅっつもできるよ。
デットからないように動くよ。
家電を使って時間を余裕ができたなら、その時間をどのように使うとよいか。

教 p.147

教育課題への対応



Q1

現行の教科書から何が変わったのですか？

A1 大きく改訂した点は以下の1～4です。

- 1 「成長の記録」を改訂し、学びの見通しと記録ができるようになり、児童の成長を1枚にまとめられるようになりました。(本紙p12-13)
- 2 第2大題材「ゆでる調理でおいしさ発見」で「考える調理実習」の流れを取り入れ、より資質・能力を育成することができるようになりました。
- 3 SDGsについての特集ページ「SDGsでつくる私たちの未来」を新設し、SDGsとの関連を意識しながら学習を進められるようになりました。(本紙p18-21)
- 4 QRコンテンツが大幅に増えました。各ステップに合わせたコンテンツをご用意し、より学びを深めることができます。(本紙p22-23)



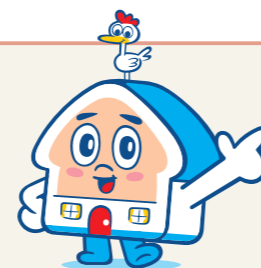
詳しくは本紙の関連したページをご覧ください！

Q2

評価について悩んでいます。
どのように子どもの成長を見取ったらいいのでしょうか？

A2 教科書p.6-7に新設した「成長の記録」に、学習したことの自己評価と「次へのチャレンジ」を記入していくことで学びの記録ができ、成長を見取ることができます。「次へのチャレンジ」を「生活を変えるチャンス！」に結びつけることで、より家庭実践を促すことができます。

また、各大題材の学習過程で見取る評価規準は、指導書に記述する予定です。

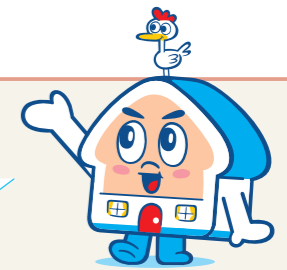


詳しくは本紙のp12-13や教科書のp.6-7をご覧ください！

Q3

家庭科専科以外の教員や新任の教員が家庭科を指導することが増えました。指導しやすい工夫はありますか？

A3 全大題材が3ステップ「見つめよう→計画しよう・実践しよう→生活に生かそう・新しい課題を見つけよう」で構成されています。各大題材では「活動」の内容を授業で行うことで、どんな先生にも問題解決的な学習ができる流れになっています。また、各ステップに応じたQRコンテンツがあるので、ICTを活用した授業をしやすくなっています。指導書には家庭科の指導が初めての先生のための「家庭科の手引き」を作成する予定です。

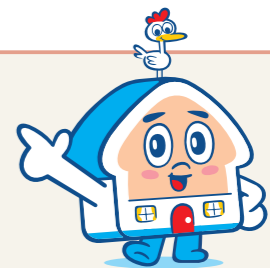


詳しくは本紙のp4-11や教科書のp.1~5をご覧ください！

Q4

すべての児童が学習しやすい手立てとして、
どのような配慮をしていますか？

- A4
- 色彩デザインに関する専門校閲を行い、カラーユニバーサルデザインに配慮をした紙面にしています。
 - 特別支援教育、バリアフリーに関する専門家校閲を行っています。
 - 教科書用のユニバーサルデザインフォントを使っています。
 - 多様性やジェンダーに配慮をしたイラスト・写真を掲載しています。
 - 左ききの写真や動画を掲載しています。
 - 学習者用のデジタル教科書をご用意しています。



詳しくは本紙のp22-27、30-31をご覧ください！

教師用指導書・周辺教材のご紹介

教師用指導書

ご授業や、ご授業の準備をサポートします！



●家庭科の手引き

コンセプト
初めて家庭科を教える先生のための本

- 内容例**
- ・初めて家庭科を教える先生のために
 - ・食物アレルギーをもつ児童への対応
 - ・家庭科室の施設・設備について
 - ・各内容の説明とポイント

などをフルカラーでわかりやすく解説しました。

家庭科の
手引き

NOW
PRINTING

東京書籍

★指導者用デジタルブック



ご授業で提示して使える、先生用のデジタル教材です。教科書紙面とデジタルコンテンツがセットになっており、ICTを活用した授業ができ、児童の学びを広げることができます。

※画面や機能は開発中のものです。実際の仕様とは異なる可能性があります。



くわしくはこちら！

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

構成 全2セット (5・6年生)

- 指導編 (A4判/4色)**
教科書縮小紙面に丁寧な解説を加えています(左図)。
- 指導案・ワークシート編 (A4判/1色)**
大題材ごとの展開例と、授業内の活動で使えるワークシートです。評価問題もご用意しています。
- 家庭科の手引き (A4判/4色)**
初めて家庭科を教える先生にもわかりやすいように、家庭科の授業に必要な情報をまとめました。
- 掲示資料 (A1判/4色)**
家庭科室に常に掲示しておきたい内容を、大きなポスターにしました。壁などに貼付してご利用ください。
- 指導書データ編**
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、授業準備や授業中にお使いいただけるデータをご用意しました。

★指導者用デジタルブック

授業で活用できる、良質なデジタルコンテンツが満載の、先生用のデジタル教材です。

★デジタル指導編

指導編の冊子をデジタル化しました。

- ※★は同梱されているセットと、されていないセットをご用意する予定です。
- ※セット内容や名称など変更の可能性がございます。

ワンクリックでQRコンテンツにアクセス
ペンツールで書き込み・保存
MY教科書エディタ

指導者用デジタルブックにしかない
コンテンツも多数ご用意しています。

コンテンツ例

楽しく学べる「ミニクイズ」や、例示用資料を収録



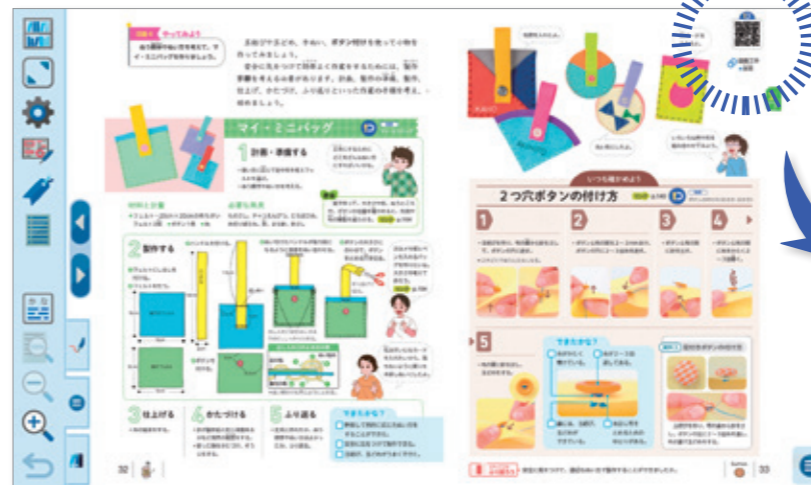
プロに聞く！の人たちをさらに深掘りした
ロングインタビュー動画を視聴することができます。



授業で活用できるさまざまな食材の
写真を、多数用意しています。



学習者用デジタル教科書



児童が使用する「学習者用デジタル教科書」です。QRコンテンツへのリンクや、特別支援教育への対応など、全ての児童の学びを支援するさまざまな機能を備えています。



※画面や機能は開発中のものです。
実際の仕様とは異なる可能性があります。



くわしくはこちら！

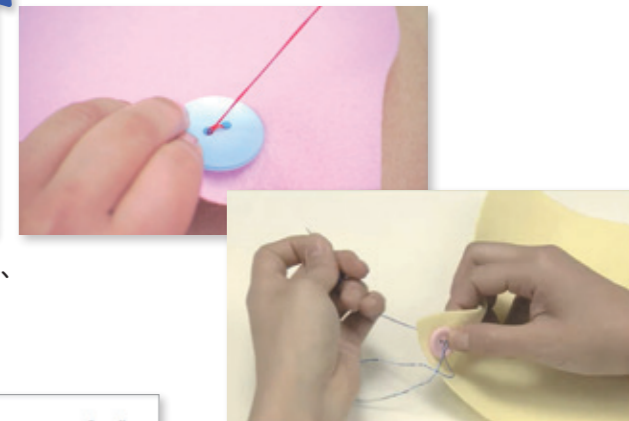
<https://ten.tokyo-shoseki.co.jp/text/shou/gdt/>



おもな
機能

ワンクリックでQRコンテンツにアクセス
ペンツールで書き込み・保存

総ルビ・分かち書き、文字色変更など、
特別支援対応が充実



左ききの動画も確認できます。

ワークシート、自分の考えを
まとめられるトライシートなど、
学習活動をサポートする
QRコンテンツにワンクリック
でアクセスできます。

家庭科ノート



新編新しい家庭5・6の内容に完全準拠した家庭科ノートです。
活動を中心に構成しています。

構成 全2巻 (5・6年生)

- ・A4判/4色
- ・教師用書あり(朱書き)
- ・シール
- ・成長の記録ワークシート
- ・大題材ごとのテスト問題付き(データ提供)

※内容や名称など変更の可能性がございます。

各大題材ごとにテスト問題をご用意しました。
知識・理解と思考・判断・表現を評価する問題を
バランスよく作成しました。テスト問題はデータ
のご提供になりますので、失くす心配もありません。

また、投げ込みで「成長の記録ワークシート」
があるので、児童の学びの変遷を記録すること
ができ、評価にも役立ちます。

※編集ですので、実際の内容とは異なる可能性があります。