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

OPEN

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

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。

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

① 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。

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

特色3

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

いろどりいため

材料と分量（１人分）
- にんじん…20g（小 1/4 本）
- ピーマン…30g（中１個）
- たまねぎ…20g（小 1/6 個）
- ハム…20g（１枚）
- 油またはバター…4g（小さじ１）
- 塩…1g（小さじ 1/6）
- こしょう…少し

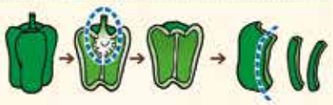
必要な用具，食器
ボウル，ざる，包丁，まな板，切った材料を入れておく器，フライパン，さいばし，計量スプーン，器，はし

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。

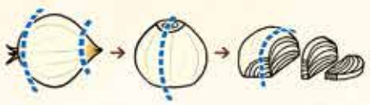
- へたを切り落とす。4cmの輪切りにする。1cmはばに切る。厚さ3mmのたんざく切りにする。

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。

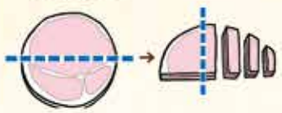


- たて半分に切って，へたと種をとる。3～5mmのせん切りにする。

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…。

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，すぐに器具せんを閉め，ふたをかぶせる。

かたさや塩加減はどうかな。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

- いろどりよく，おいしそうに盛りつける。

5 かたづける

環境
- 油よごれは不用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

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 1/12）
- 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）

AB判　現行教科書（東京書籍）　p.68-69　見本紙面

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めてみましょう。

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。

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

いろどりいため

基礎・基本が，写真・イラストとともに丁寧に書かれています。

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。

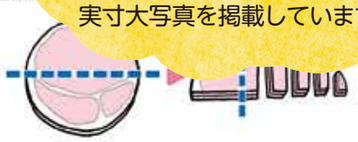
たまねぎ

- 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。

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。

ハム

- 半分に切る。1cmはばの短冊切りにする。



A4判　新教科書（東京書籍）　p.82-83　見本紙面

安全マークを掲載し，注意を促しています。

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

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るので注意する。

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。

切った大きさによって，火の通りやすさや手順が変わってくるよ！

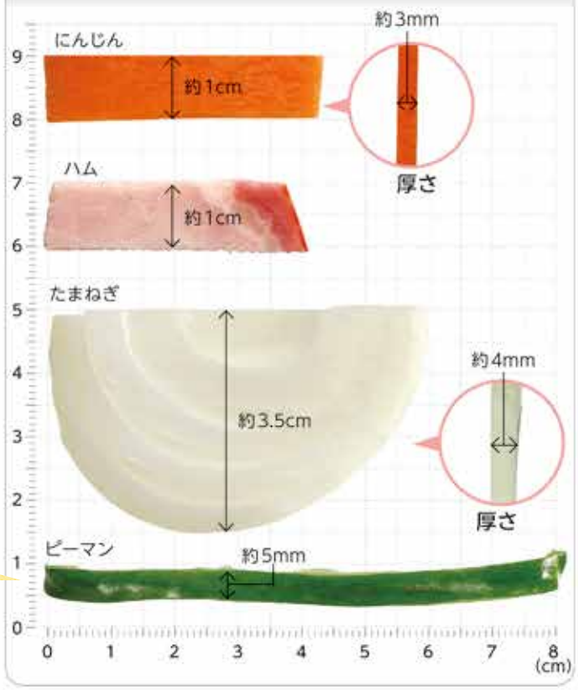
安全
- 油がはねてやけどをしないよう，材料の水気を取る。
- フライパンから火が出たら，すぐに器具せんを閉め，ふたをかぶせる。

3 味付けをする

- 塩，こしょうを加えてよく混ぜ，火を消す。

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。

資料3 大きさの目安（実寸写真）



4 盛りつける

①いろど… る。

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

環境

油よごれは不用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。

意欲が高まる実習題材

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ます。児童の「作ってみたい！」「使ってみたい！」「できた！」「おいしい！」を引き出します。

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

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。

説明部分のぬい目が太くなっているので，手順を追いやすくなっています。

● 教科書 p.68-69 ●

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
いろどりいため …… 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。

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