

マーク一覧と内容のご紹介

内容		数	内容	教科書ページ			
DO! 活動		75	授業の中で、考えたり、実習をしたり、話し合ったりする課題を示しています。	随所			
			学んだことを、家庭や生活の中で活用していくことを考えます。				
リンク		48	ほかのページとの関連を示しています。				
関連		18	ほかの教科の学習との関連を示しています。				
安全 実習やふだんの生活で、危険防止に留意する点を示しています。		26	例		10,117		
			ガスこんろの使い方		19		
			さいほう用具の扱い方		49		
			洗剤の表示		55		
			ミシンの使い方		78		
			洗濯のしかた		95		
			弁当作り	106			
			暖房器具を使うときに起きる危険	121			
環境 実習やふだんの生活で、環境保護に留意する点を示しています。		11	例	50			
			ごみを減らす工夫	75			
			エアコン（冷房）の使い方の工夫	97			
			消費者にできること	99			
			調理するときに行える工夫	106			
			いろいろな暖房器具と特徴	など			
図 学習内容をわかりやすいイラストや写真で示しています。		39	例	8			
			家庭科室の使い方と調理用具	19			
			さいほう道具	28			
			食べ物の消化・吸収と体内での栄養素のおもな働き	54			
			ミシンの各部の名前	65			
			朝食をとるとよいこと	69			
			火加減や加熱時間と食材の変化	79			
			取りあつかい絵表示	100			
			悪いマナーの例	など			
			資料 学習に役立つ資料をイラストや写真で示しました。		17	例	41
いろいろな商品の情報とマークの例	43						
こづかいの使い方	62						
生活リズムと食事のかかわり	75						
グリーンカーテンの効果	75						
打ち水の効果	76						
布の性質を比べる方法	90						
思い出に魔法をかけよう	95						
弁当作り	105						
日光の利用	など						
プロに聞く！ 学習内容に関係する仕事をしている方のインタビューです。		8	日本料理料理人 飯聡さん	29			
			消費生活アドバイザー 柳澤尚子さん	42			
			洋服のデザイナー 皆川明さん	91			
			料理学校校長 管理栄養士 赤堀博美さん	95			
			なにわの伝統野菜生産者 西野孝仁さん	97			
			スーパーマーケットの販売者 畑本吉猛さん	97			
			消防官 佐藤隆志さん	106			
			窓のメーカー ショールーム副館長 山崎亜矢子さん	107			
			道具や器、茶葉の産地、いろいろなお茶	11			
			受けつぎたい日本の食文化	29			
日本の伝統 日本の伝統文化を紹介しています。		14	ご飯	30			
			みそ汁	32			
			漆器	33			
			米を使った料理	34			
			いろいろなだし	34			
			ふるさとのみそと料理	34			
			さき織り	59			
			ゆかた、じんべえ、扇子、麦わら帽子、うちわ、ぞうり	73			
			あずまぶくろを作る	81			
			天王寺かぶら	97			
			もてなしの心	100			
			おせち料理	101			
			日々の備え 防災のために、ふだんの生活でできることを紹介しています。		4	針と糸	24
						なべでたくご飯	31
整理・整とん	51						
家族で防災会議	81						
パンフレット 10, 15 ページ参照							
いつも確かめよう 基礎・基本をまとめました。		本文中 17 巻末 20					
ワークシート例、記入例		約 40	裏面参照				

