

# 家庭科を大切に考え

共通した特徴は

## 読みやすい 見開き構成

- ▶ 生徒が読んで理解しやすく、学習の区切りがつきやすくなります

## 基礎・基本を しっかり おさえました

- ▶ 基本的学習内容が身につきます。

## 見て楽しい ビジュアルな紙面

- ▶ 生徒の理解を助けます。

## 豊富な実習、 体験学習も重視

- ▶ 知識や技術が確実にアップします。

## 24年度用 教科書



7 実教 家庭 043

## 新家庭 基礎

イラストもまじえ、  
よりわかりやすい  
図表へ



7 実教 家庭 044

## 新家庭 基礎21

工夫された図、  
おもしろい写真

- ▶ 理解しにくい内容は、  
写真や図表で表現  
しました。



7 実教 家庭 034

## 新家庭 総合

イラストもまじえ、  
よりわかりやすい  
図表へ



7 実教 家庭 035

## 新家庭 総合21

工夫された図、  
おもしろい写真

- ▶ 理解しにくい内容は、  
写真や図表で表現  
しました。

051フードデザイン 新訂版 p.20へ

050発達と保育 新訂版 p.22へ

027被服製作 p.24へ

025家庭情報処理 p.25へ

新家庭基礎指導資料のご案内 p.6

012家庭基礎／003家庭総合

文部科学省著作教科書 p.26

福祉科・看護科

サブテキスト／ p.27

実教Webサイト

本文・図版共通CD-ROM p.28

家庭科プリント作成ソフト p.29

DVD映像資料 p.30

副教材一覧 p.32

# た実教の教科書

安心して使える!  
高校生がわかる!

それぞれ個性的な教科書です。

さらに工夫を凝らしました…

授業を  
ゆたかに  
サポート  
します

教科書を  
サポートする  
指導資料・教材

見開き完結型で  
コンパクトな構成

▶短時間の授業プランを  
立てやすくなります。

ていねいな記述

▶生徒が読んで自ら理解  
できます。

生活を  
デザインする力

▶自分の生活を軸にして  
考える力を養います。



p.2  
↑

区切りがつきや  
すい見開き構成

豊富な  
テーマ学習

▶生活から社会を見通す  
力を養います。

消費者・環境問題、  
人権問題を重視

▶新しい視点から解説し  
ました。



p.8  
↑

ていねいな記述

▶生徒が読んで自ら理解  
できる。

座学と実習のバ  
ランスをはかり  
ました。

▶理論だけにかたよらな  
い教科書です。

生活を  
デザインする力

▶自分の生活を軸にして  
考える力を養います。



p.12  
↑

より詳しい豊富  
な資料

▶より学習を深められる  
よう扱いました。

豊富な  
テーマ学習

▶生活から社会を見通す  
力を養います。

消費者・環境問題、  
人権問題を重視

▶新しい視点から解説し  
ました。



p.16  
↑

**指導ノート** 年間指導計画案、授業展開例、板書  
例など、授業に直結する内容です。

**指導資料** 授業展開例、発展的な授業にも対  
応できる解説や資料で構成していま  
す。

**テキスト解説** 用語や本文・グラフ・写真の解説、  
補充資料など、授業を深めるための  
資料です。

**CD-ROM** 教科書の本文と図表を収録したCD-  
ROMです。

**CD-ROM** さまざまな指定によりテスト問題など  
が作成できる、プリント作成ソフト  
を収録したCD-ROMです。

**生徒用**  
**学習ノート** 教科書の内容の整理や確認ができる  
ノートです。自学自習や実習のまと  
めに最適です。

学びやすく，教えやすい教科書

# 新家庭基礎

未来へつなぐパートナーシップ

●B5判184ページ カラー



## 本書の特徴

### ●興味をひきつける イントロダクション

各節のイントロダクションは，その単元のねらいや学習の目的を明確にでき，動機づけに最適な教材です。

### ●読みやすい紙面， 見開き構成

1行の文字数を少なくし，簡潔な表現でありながら，ていねいな文章をこころがけました。また，各ページ見開き構成，それぞれの単元は，2～4ページで完結しているので，読みやすくなっています。

### ●授業計画が立てやすい

一つの単元がコンパクトにまとまっており，授業プランが立てやすい構成となっています。

### ●ビジュアルな紙面

基礎的な資料も，イラストや写真を豊富に盛りこむことによって，生徒の興味・関心をひきつけます。また，各章のとびらも，教材として活用できる写真を多用し，生徒の意欲を喚起します。

### ●基礎・基本を重視

「家庭基礎」で学ぶ基礎的な事項を網羅し，知識・技術の習得に最適な教科書です。資料(図表)も基礎・基本のものを軽視せずにとりあげています。

### ●生活をデザインする 力をつける

「自分で自分の生活をデザインする」ために必要な知識・技術を盛りこみました。独立立ちの準備に必携の教科書です。

■23年度用教科書では，全章にわたり，統計更新を最新のものにしています。

# 内容構成

## 第1編 人とかかわって生きる

- 第1章 自分らしい生き方と家族
- 第2章 子どもとかかわる
- 第3章 高齢者とかかわる
- 第4章 社会とかかわる

## 第2編 生活をつくる

- 第1章 食生活をつくる
- 第2章 衣生活をつくる
- 第3章 住生活をつくる

## 第3編 消費者として自立する

- 第1章 消費行動を考える
- 第2章 経済的に自立する

### 生活設計

ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動

### 選べる調理実習

- (実習1) 魚のみそ照り焼き・すまし汁・わかめ  
としらすの酢の物 ————— 102
- (実習2) ハヤシライス・フレンチサラダ・  
マドレーヌ ————— 104
- (実習3) 組み合わせて調理しよう — 106
  - ④主食 ————— 106
    - ①三色どんぶり ②グリーンアスパラガ  
スとキャベツのスパゲッティーニ ③簡  
単ピザ ④中華おこわ
  - ⑤主菜 ————— 108
    - ①肉じゃが ②鶏肉のハンガリー煮  
③青椒肉絲 ④鍋貼餃子
  - ⑥副菜 ————— 109
    - ①いんげんのごまあえ ②拌魷黄瓜
  - ⑦汁物 ————— 110
    - ①豚汁 ②ミネストローネ ③粟米湯
  - ⑧デザート ————— 111
    - ①ひき茶まんじゅう ②ロールスポンジ  
ケーキ ③奶豆腐

## 教科書をサポートする 指導資料・教材のご案内

Webからも授業支援 <http://www.jikkyo.co.jp/>  
先生方のご参考になるデータ・資料がダウンロードできます。  
詳しくは、当パンフレットp.27をご覧ください。

### 指導用資料

全点セット(授業ガイダンス+本文・図版共通CD-ROM+評価問題集)

定価18,900円



#### 授業ガイダンス

先生方が使いやすいように、教科書の縮刷解説(ガイダンス)、授業実践例、資料を単元ごとにまとめ、3分冊の構成とします。→p.6~7参照



#### 本文・図版共通CD-ROM

教科書の本文・図表(JPEG)をHTML形式で収録したCD-ROMです。ブラウザ(Internet Explorer)で表示し、必要な文章や図をWord・一太郎などに移して編集できます。



#### 評価問題集

教科書に準拠したプリント形式のテスト問題です。

### プリント作成CD-ROM



#### 家庭科プリント作成ソフト 問題データベース

【別売】

定価9,240円

上記「評価問題集」の問題に発展問題をプラスして収録しました。分野や難易度に応じて、さまざまな問題を組み合わせて自由にテスト問題などが作成・印刷できます。

### 新家庭基礎学習ノート



教科書の配列に即した学習ノートです。教科書の内容の整理・確認、自学自習や実習のまとめに最適です。【教師用赤刷データCD完備】

定価520円

# 高校生の関心をひきつける イントロダクション

授業の動機づけに最適なイントロダクションを各単元ごとに設けました。  
(p.32, p.34, p.74, p.90, p.148, p.158など)

# ビジュアルな図表

学習に必要な資料をビジュアル化し、視覚的効果を高めました。(p.9図1, p.32 図1, p.40・41 表2, p.32 図1)

## 1 子どもを知る

0か月



初めまして

ママやパパの声  
がわかるよ  
おなかのなかにいた時  
から聞いていた声はち  
ゃんとわかります

目もうつら見えてるんだ  
ぼんやり見えています。動く物を追いかけます。

2歳



かわいいさかりです

「泣く」のも  
会話のうちだもん  
自分の気持ち言葉で  
うまく伝えられませんが

自分でやってみたい  
時には失敗もありますが

### 未熟なだけでは ない子ども

- \*1 この能力を吸引反射という。
- \*2 この能力を抱腹反射という。

あなたは「子ども」をどのようにイメージするだろうか。かわいい、元気、うるさいなど、人によって受け取り方は違うだろう。さまざまな発達段階にある子どもの姿を見つめながら、その成長や可能性について学んでみよう。

#### 1 赤ちゃんの能力

赤ちゃんは無力に見えるが、すばらしい能力を持って生まれてくる。胎内にいる時から音を聞き、出生直後には視覚・嗅覚・味覚も機能している。口にふれるものに吸いつき、手にふれるものをつかもうとする。また、赤ちゃんは、人格を持った人間として自ら周囲の人や物とかかわり、一生懸命生きようとする。

図1 子どもの世界 (3~5歳ごろ)



## 調理から後かたづけまで

### 1 献立を作成する

●一汁三菜の献立例

●献立作成の手順の例

### 2 食材を調達する

●産廃率を見こんで、使用する食品の量を決定する

●産廃率の計算

●在庫品のチェック

●購入

●食材の使い分け

### 3 身はく、調理手順のイメージ化

●衛生的な調理

●調理手順のイメージ化

### 4 調理器具

#### 計量

●計量スプーンと計量カップ

●食品の重量のゆやすと容量の関係

食品名	計量器	小容量 (50g)	大容量 (150g)	カップ (200ml)
水・酢		5g	15g	200g
しょうゆ				
みりん		6	18	230
みそ				
食塩		6	18	240
上白糖		3	9	130
小麦粉(薄力粉)		3	9	110
トマトケチャップ		5	15	230
サララ油・バター		4	12	180
かたくり粉		3	9	130
マヨネーズ		4	12	190

女子栄養大学による

#### なべの種類

●なべの種類

●圧力なべ

●保温なべ

●電子レンジの便利な使い方

組み合わせで調理しよう  
主菜・主菜・副菜・汁物・デザートを組み合わせて献立作成をし、調理してみよう。

### A 主食

#### 1 三色どんぶり



① 三色どんぶり (1人分)

米	100g
水	150ml
鶏ひき肉	30g
しょうゆ	7ml (大1/2割)
卵	2g (小1/2)
醤油	25g (1/2割)
砂糖	9g (大1)
塩	0.3g
② 塩	3ml (小1/2)
③ 卵	2ml (小1/2割)
いんげん	20g
塩	少量

- ① 飯を炊く。
- ② なべに鶏ひき肉、⑤の調味料を入れ、4〜5本のはしを使ってよく混ぜる。これを火にかけて、はしで混ぜながらほろほろの状態にし、色が変わるまで煮る。
- ③ 卵はなべに割りほくほく、⑥の調味料を加え、4〜5本のはしを使って十分にかき混ぜる。これを火にかけ、たえずはしを動かしながら、細かきそばをつくる。
- ④ いんげんはすじとり、塩ゆでにして、斜めに細く切る。味がうすいようであれば、塩をふる。
- ⑤ どんぶりに飯を盛り、飯の上に①〜④の具を彩りよく飾る。

◎卵がこげつきそうになったら、ぬれぶきを準備しておき、なべ底を火からおろしてみんの上に置き、冷やしながら混ぜるとよい。

#### 2 グリーンアスパラガスとキャベツのスパゲッティ



① グリーンアスパラガスとキャベツのスパゲッティ (1人分)

スパゲッティ	100g
グリーンアスパラガス	20g
キャベツ	40g (1枚)
オリーブ油	20ml (大1/2)
塩	少量
② グリーンアスパラガス	100g
③ 水	18g (大1)
④ 塩	10g
⑤ しょうゆ	1本
アンチョビオイル	1本
⑥ アンチョビペースト	少量

- ① 下ごしらえをする。にんにくはみじん切り、赤とうがらしは種をとって5mmの小口切りにする。ペーコンは7〜8mmの小口切りにする。スパゲッティは、はかまをとって6mm幅の斜め切り。キャベツはしんをとり3〜4cm幅の細切り。
- ② スパゲッティの重量の約10倍の湯を沸騰させ、塩を加え、スパゲッティを入れる。
- ③ ソースをつくる。フライパンにオリーブ油・にんにく・赤とうがらし・ペーコンを入れ、強火にかける。にんにくがうすく焦げ、ペーコンの油がだけ出してきたら、アンチョビをほぐして加える。
- ④ スパゲッティがゆであがる約30秒前になったら、②のなべにグリーンアスパラガスとキャベツを入れてゆで、一緒に煮る。
- ⑤ ③のソースに④のゆで汁を少量加え、油となじませる。⑥のスパゲッティと野菜を手早くあえる。
- ⑥ 塩・こしょうで味を整える。

◎ソースの下ごしらえは、スパゲッティをゆで始める前に行う。ソースで煮ながら時間から逆算してスパゲッティをゆではじめる。

## E デザート

#### 1 ひき茶まんじゅう



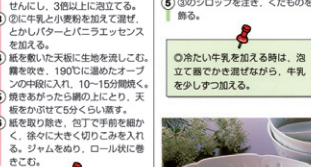
- ① ひき茶まんじゅう (8個分)
- |           |      |
|-----------|------|
| 小麦粉       | 80g  |
| ベーキングパウダー | 3g   |
| 砂糖        | 40g  |
| 塩         | 30ml |
| ひき茶(まっ茶)  | 1g   |
| あずきあん     | 160g |
- ① 小麦粉にベーキングパウダーを混ぜ合わせ、2回ふるっておく。
  - ② 砂糖とひき茶を混ぜて湯を少しずつ加えてこねる。
  - ③ ②に①を入れて、粉っぽさがなくなるまで切るようにして混ぜる。
  - ④ できあがり生地を8等分する。あずきあんも8等分し、丸めておく。
  - ⑤ 丸めたあんを包む。小さく切ったタタキングシート(敷紙)にのせる。
  - ⑥ 蒸気のあがった蒸し器にぬれぶきを敷いて⑤をのせ、強火で10分くらい蒸す。

#### 3 奶豆腐



- ① 奶豆腐 (1人分)
- |                                |      |
|--------------------------------|------|
| 粉かてん                           | 0.7g |
| 水                              | 50ml |
| 牛乳                             | 50ml |
| 砂糖                             | 7g   |
| シロップ                           | 10g  |
| ② 砂糖                           | 20ml |
| ③ 飾り用(くだものクワイフルーツのみんぱ(アップルなど)) | 少量   |
- ① 粉かてんを分量の水にふり入れる。
  - ② ①を火にかけ、かてんを煮とかす(湯気が2分ほどあがる)。砂糖を加え、火がうすい状態で牛乳を加えて混ぜ、器に入れて冷やし固める。
  - ③ 砂糖に水を加えて火にかけ、約3/4になるまで煮つめ、シロップをつけて冷ます。
  - ④ 粉かてんが固まった後、包丁を動かして入れ、丸い形になるように切りを入れる。
  - ⑤ ③のシロップを注ぎ、くだものを飾る。

#### 2 ロールスポンジケーキ



- ① ロールスポンジケーキ (1本分 (25x25cmの天板))
- |          |              |
|----------|--------------|
| 卵        | 200g (3〜4個)  |
| 砂糖       | 90g          |
| 薄力粉      | 90g          |
| 牛乳       | 30ml (大2)    |
| 無塩バター    | 30g (大2-1/3) |
| バニラエッセンス | 少量           |
| いちごジャム   | 50〜60g       |
- ① 小麦粉、砂糖をふるってふる。
  - ② ボールに卵を入れた後、砂糖、薄力粉を加え、50〜60℃くらいの湯せんにし、3倍以上に泡立てる。
  - ③ ②に牛乳と小麦粉を加えて混ぜ、とろけかたけとバニラエッセンスを加える。
  - ④ 湯を熱した天板に生地を流しこみ、霧を吹き、190℃で15分焼く。
  - ⑤ 焼きあがったら網の上にとり、天板を叩いて5分くらい蒸らす。
  - ⑥ 焼き取り後、包丁で手前を細かく、後で大きく切込みを入れ、ジャムをぬり、ロール状に巻く。
- ◎バターは卵の油をつぶすはたらきがあるので、最後に加え、手早く混ぜる。
- ◎冷たい牛乳を加える時は、泡立て器をかき混ぜながら、牛乳を少しずつ加える。

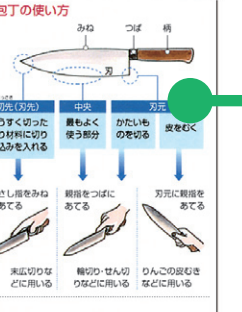
## 選べる調理実習

2献立の他、主菜、主菜、副菜、デザートを数題材のせていますので、実習時間に合わせた選択ができます。(p.102〜111)

## 調理の流れがひと目でわかる

献立作成から後かたづけまでの流れがひと目でわかります。実習ページを開いて実習を行う際、折りこみをインデックスとして使い、火かげんや切り方などをすぐに確認できます。(p.96〜101)

### 包丁の使い方



包丁の種類と用途:

- 片刃包丁: 肉を切る
- 両刃包丁: 野菜を切る
- 刺し包丁: 魚を切る
- 業務用包丁: 大量調理

### 編 修 委 員

- |                          |                              |                               |                            |   |
|--------------------------|------------------------------|-------------------------------|----------------------------|---|
| 宮本 みち子<br>(放送大学教授)       | 神崎 広史<br>(千葉市環境局)            | 品川 明<br>(学習院女子大学教授)           | 堀内 かおる<br>(横浜国立大学教授)       | 湯澤 十史子<br>(東京都立光丘高等学校教諭)                    |
| 安部 サト<br>(元東京都立一橋高等学校教諭) | 菊池 信子<br>(神戸親和女子大学教授)        | 清水 裕子<br>(宇都宮大学教授)            | 堀越 栄子<br>(日本女子大学教授)        | 吉岡 睦子<br>(弁護士)                              |
| 生野 晴美<br>(東京学芸大学教授)      | 岸本 幸臣<br>(羽衣国際大学教授)          | 鈴木 洋子<br>(奈良教育大学教授)           | 増田 美子<br>(学習院女子大学教授)       | [監修]<br>金森 トシエ<br>(評論家、神奈川県立かながわ女性センター初代館長) |
| 岩崎 正吾<br>(首都大学東京教授)      | 久保田 裕子<br>(國學院大学教授)          | 橋府 暢子<br>(東京大学教育学部附属中等教育学校教諭) | 松本 美鈴<br>(大妻女子大学教授)        | 佐藤 洋子<br>(ジャーナリスト)                          |
| 江原 絢子<br>(東京家政学院大学名誉教授)  | 後藤 久<br>(早稲田大学教授、日本女子大学名誉教授) | 福田 誠治<br>(都留文科大学教授)           | 宮崎 陽子<br>(大阪教育大学非常勤講師)     |   |
| 大竹 美登利<br>(東京学芸大学教授)     | 小宮山 雅子<br>(元東京都立調布北高等学校教諭)   | 福田 陽子<br>(日本女子大学学術員)          | 桃 厚子<br>(桜蔭高等学校非常勤講師)      |   |
| 河村 美穂<br>(埼玉大学准教授)       | 酒井 みどり<br>(元東京都立町田高等学校教諭)    | 朴木 佳緒留<br>(神戸大学教授)            | 山本 みや子<br>(元神奈川県立綾瀬高等学校教諭) |   |

# 授業を強力にサポートするGuidance

## これだけで 完結

[指導資料の構成]

### ① Guidance

[全ページにわたる教科書の縮刷解説]

### ② 授業実践例

[授業に必要なワークや資料]

### ③ 補足資料

[もう少し深めたいテーマをとりあげ解説]

## 教科書の ページごとに わかりやすく 解説

教科書の縮刷を掲載し、本文、図・表、用語を解説します。

## 使いやすい 3冊分の構成

第Ⅰ巻 家族／子ども／高齢者／社会福祉 208ページ

第Ⅱ巻 食生活／衣生活 160ページ

第Ⅲ巻 住生活／消費／環境／経済 128ページ

[各巻ともB5判／2色刷り]

教科書

## Guidance

教科書p.24～27

## 5—生活を支える仕事と生活時間

### 5—生活を支える仕事と生活時間

「仕事」には、どんなものがあるのだろうか？

収入を得る仕事

・デパートの店員

家庭を支える仕事

・食事の用意をする

地域社会を支える仕事

・町内の清掃活動

導入の展開

p.63  
参照

解説

職業に就くということ  
は、

①生活に必要なモノ・サービスを生み出す活動に関わること ②生活のための収入を得る ③働くことによって、自分自身の可能性とその能力を発達させる ④社会で必要とされているモノを生み出すことであり、人のために役立ち、生き甲斐や社会の一員としての結びつきを感じることができ、以上から、働くことは、人間としての最も基本的な活動の一つであるといえることができる。

p.64  
参照

用語

**常勤雇用**⇒期間を定めずに雇用され、その企業の通常の所定労働時間を自分の労働時間として働いているフルタイム雇用者のことをさす。一般に「正社員」といわれるが、厚生労働省「毎月勤労統計調査」や総務省「国勢調査」では常用労働者（常雇）と称し、厚生労働省では1か月以上、総務省では1年以上の期間を定めずに雇われている者と規定している。

### 1 生活を支える仕事

### ① ベイドワークとアンペイドワーク

私たちの生活は、さまざまな仕事に支えられている。

これらの仕事は、ベイドワークとアンペイドワークに分けることができる。

※1 フリーター 平成12年度「労働白書」では、年齢が15～34歳で、勤め先における呼称が「アルバイト」「パート」である雇用者で、男性は継続就業年数が1～5年未満の者、女性は未婚で仕事を主としている者、および、家事も通学もしておらず「アルバイト」「パート」の仕事希望する無業者と定義されている。

ベイドワークとは、収入を得るための仕事であり、一般に**職業労働**と呼ばれる。アンペイドワークとは、収入を得ない**労働**であり、さらに、**家事労働**と**ボランティア労働**に分けられる（図13）。

### ② 職業労働

職業に就くことは、**経済的自立の基礎**となる。

通じて、自分自身の知識を増やし、技術や人格を発達させることができ、また社会的な位置づけも与えられる。

職業労働は、企業などに雇用されるか、自分たちが経営する自営業に従事するかに分けられる。雇用には、**常勤雇用**と、

### Check Up

希望する職業について、先輩などの知り合いに、その職業のおもしろいところ、大変なところをインタビューしてみよう。

### 図13 生活を支える仕事の分類



24 第1章 自分らしい生き方と家族

用語

**パート・アルバイト**⇒パートもアルバイトも、法律では「パートタイム労働者」とひとくくりにされている。「パートタイム労働者」とは所定労働時間又は労働日数が一般労働者よりも短い者を称する場合、労働時間の長短、日数の多少に関わらず、常用労働者と区別してパートタイム労働者と呼ばれている者を称する場合がある。

用語

**フリーター**⇒アルバイトやパートなどで生活している人のことをいう。厚生労働省では、教科書側注※1のように定義されているが、一方内閣府の定義は、派遣・契約等も含め、また正社員を希望する人を含めており、正社員になれない人（フリーターにならざるを得ない人）というニュアンスが強い。

新家庭基礎指導資料は、以下の3点セットの構成です。定価 18,900円

授業ガイド

本文・図版共通CD-ROM →p.28を

ご参照ください。

評価問題集

5—生活を支える仕事と生活時間

本時のねらい

- 私たちが暮らしていくためには様々な仕事があるが、収入のない家事労働やボランティアな仕事は女性が多く担っていることを知る。
- 今後の社会において、男女ともに仕事も家庭も担っていくため、どうすればよいかを考える。

授業の項目	授業の展開・授業内容	参考資料
1.生活を支える仕事	○導入 仕事にはどのようなものがあるかをあげる。 ○仕事を分類してみる。 ・収入のある仕事、ない仕事 ・父の仕事、母の仕事、私の仕事など ○働くことの意義 収入を得る、自分自身の知識、技術の向上、人格の発達、社会貢献、など ○働くことは権利 ・憲法第27条 すべて国民は勤労の権利を有し、義務を負う。 ・労働に関する法律 ○就業形態の多様化 正規社員が減少し非正規社員が増加傾向 ○非正規社員を雇用、活用する理由 ○フリーター、ニートの増加と問題点	▶導入の展開例 ▶教科書図13  ▶Check Upワークシート
①ペイドワークとアンペイドワーク ②職業労働 Check Up	③家事労働 Check Up	▶資料1 ▶資料2 ▶資料3、教科書図14 ▶Check Upワークシート ▶資料4
ACT	○家事の外部化の意味 ○ボランティア活動の意義と役割 ○労働のかたより 男女、年齢、障害により雇用機会が均等でないことを知る。 ○生活時間の分類 ○余暇(自由時間)の意義 社会的、文化的な性格を持つ、自分の楽しみ以外に社会に役立つことをしたいという志向、また、会社人間からの脱皮につながり新しいライフスタイルを築く。	▶教科書図15、資料5 ▶ACTワークシート ▶教科書図18 ▶教科書図16、17 ▶資料6、7、8 ▶教科書表3
④ボランティアな労働 ⑤労働の分かちあい	2.生活時間	

評価のポイント 職業労働・家事労働の特徴と意義が理解できた。  
・アンペイドワークの多くを女性が担っていることは、女性が仕事を持つ上で負担となっていることを理解する。

導入の展開例

どんな仕事があるだろうか。

- 「どんなアルバイトをしているか」、「家庭ではどのような手伝いをしているのか」を聞いてみる。プライベートに配慮して深入りしない。意見がないようであれば、「ゴミ出しは誰がしている?」と誘導する。

p.64 参照

Check Up

家事労働の具体例をあげ、家族での負担を調べてみよう。

① ボランティアな労働



地域での緑化活動

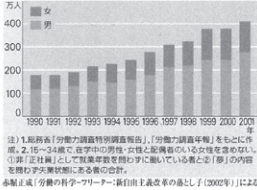
③ 家事労働

家事労働とは家族の生活を維持する労働をさす。産業の発達や、就業形態の変化に伴っての家庭内で行われていた家事労働の一部が、企業や互助組織などにより、物やサービスの形で提供された。これを家事(労働)の社会化(外部化)という。

④ ボランティアな労働

家族や自分以外の人々の生活のために、無報酬で行われる労働である。自治会やマンションの管理組合の活動は、安全地域の暮らしを支えている。こんにちでは災害時に集まったボランティアが活躍している。家事や高齢者介護などに関しても、PTA活動や子ども会活動支援や高齢者介護の地域ネットワーク、消費者生活

図14◆フリーターの推移



注)1.総務省「労働力調査(特別調査報告)」、「労働力調査(年報)」をもとに作成。2.15~24歳で、高卒以上の資格を有し、専業主婦(専業主夫)でない。①※「正社員」として就業年数を算定している者を含む。②※「パート」の労務を有する就業形態にある者の合計。  
本報編集「労働の科学」フリーター(新自由主義改革の落とし穴) (2009年)による

図15◆さまざまな家事の外部化



家事の外部化を考えてみよう

「食事を外部化する」ことの例をあげ、その利点と欠点を話しあってみよう。

- 例 ①外食
- ②加工食品の利用
- ③出前

p.64 参照

用語

地域ネットワーク⇒ネットワークとはインターネットで結ばれた繋がりを示す用語であるが、組織の義務や拘束が少なく、繋がりたいと思った時にだけ繋がる結び付きの緩やかさが受け入れられていった。最近では、子育てや高齢者介護などを支援する組織として、サービスを依頼する側も提供する側も同じ会員として登録し、都合に合わせて依頼し、協力するという緩やかな関係性のなかで、互助的なサービスを担うものが増えてきている。

解説

1970年代の大量消費時代に、家電の二重価格や食品の安全性など、様々な消費者問題が発生し、それに対抗し変革していく消費者の市民運動として消費者運動が起こり、多数の消費者団体が組織された(教科書p.158参照)。

授業展開

教科書の縮刷解説の次に展開例をのせ、授業の流れをサポートします。

さらに、授業で使用できるワークシート例、資料も掲載しています。





7 実教 家庭 044

生活から社会を見通す

# 新家庭基礎21

●B5判184ページ カラー

## 本書の特徴

### ●多彩な執筆陣により消費者・環境問題、人権問題を重視

弁護士や各分野の専門家など多彩な執筆陣により、消費者・環境問題、人権に関する問題などを新しい視点から取り上げました。

### ●生活から社会を見通す、豊富なテーマ学習

各章の冒頭に具体的なテーマを扱い、またコラムや研究問題(STUDYなど)を数多く取り上げました。現代社会で起こっている問題と結びつけて教科書の内容を考えられるようになっていきます。

### ●くふうされた図、おもしろい写真でビジュアルな理解を

本文の文章量をページの半分程度に抑え、文章で説明されていた内容をイラストや写真を使った図に置き換えて、内容をビジュアルに理解できるようにしてあります。

### ●「個人の自立」を基本に

これからの社会は、生涯にわたって個人の多様な生き方を保障していくことが課題になります。その観点から1~3章を構成しました。また、そのために必要な「個人の自立」を全編にわたって重視しました。

### ●体験による学習も重視

実習(調理実習5題材)にも十分なページを確保し、また体験学習(STUDY・WORK)も数多く取り上げるなど、実習・体験を通じて学ぶことができます。

■23年度用教科書では、全章にわたり、統計更新を最新のものにしています。

# 内容構成

## 第1章 人生を拓く<sup>ひら</sup>

### PART 1 自立して生きる

- 1節 自分の人生を拓く
- 2節 青年期と自立
- 3節 仕事と生活を考える

### PART 2 支えあって生きる

- 1節 家族のこれまで
- 2節 家族をめぐる法律
- 3節 こんにちの家族と多様な生き方
- 4節 個人・家族を支えるしくみ

## 第2章 生命を育てる

- 1節 育つことから育てることへ
- 2節 豊かな発達を求めて
- 3節 心地よい生活をつくる
- 4節 今子どもたちは

## 第3章 高齢社会を生きる

- 1節 高齢者の暮らし
- 2節 高齢者を支える社会のしくみ

### 生活設計

## 第4章 よりよい生活を創る

### PART 1 楽しく食べる

- 1節 食べることと健康
- 2節 栄養と食品
- 3節 安全な食生活
- 4節 食事を計画する

[調理実習5題材]

### PART 2 自分らしく着る

- 1節 衣服と出会う
- 2節 衣服は何でできている
- 3節 衣服とつきあう
- 4節 衣生活を創造する

### PART 3 人間らしく住む

- 1節 人間らしく住むために
- 2節 健康で安全に住むために
- 3節 居心地よいまちづくり

## 第5章 消費社会を生きる

- 1節 私は消費者
- 2節 自立した経済生活のために
- 3節 環境を守る消費生活

### 実践活動

## 教科書をサポートする 指導資料・教材のご案内

Webからも授業支援 <http://www.jikkyo.co.jp/>  
先生方のご参考になるデータ・資料がダウンロードできます。  
詳しくは、当パンフレットp.27をご覧ください。

### 指導用資料

全点セット(指導ノート+テキスト解説+本文・図版共通CD-ROM+評価問題集)  
定価17,850円



「**指導ノート**」は学習指導計画表(複数例)、授業展開例、留意点、板書例、ワークシート及び授業で利用できる豊富な参考資料など、授業に直結する内容で構成しています。  
「**テキスト解説**」は用語や本文の解説、グラフ・写真の解説、補充資料、参考文献など、授業を深めるための資料で構成しています。



### 本文・図版共通CD-ROM

教科書の本文・図表(JPEG)をHTML形式で収録したCD-ROMです。ブラウザ(Internet Explorer)で表示し、必要な文章や図をWord・一太郎などに移して編集できます。



### 評価問題集

教科書に準拠したプリント形式のテスト問題です。

### プリント作成CD-ROM



### 家庭科プリント作成ソフト 問題データベース

定価9,240円

【別売】上記「評価問題集」の問題に発展問題をプラスして収録しました。分野や難易度に応じて、さまざまな問題を組み合わせることで自由にテスト問題などが作成・印刷できます。

### 新家庭基礎21学習ノート



教科書の内容が整理・確認できます。生徒の自学自習や実習のまとめに最適な学習ノートです。  
【教師用赤刷データCD完備】

定価500円

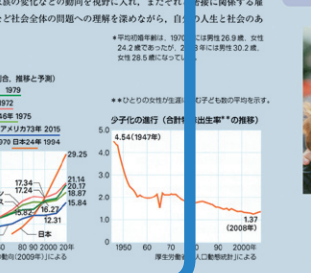
# 1

## 人生を拓く

### 21世紀を主体的に生きる 寛める人生



私たちがとりまく社会は、急速に変化する。高齢化や少子化、晩婚化の進展は、人々の生活や考え方に深くかかわりながら、社会のさまざまな制度に大きな影響を及ぼしている。一方で、従来の「男は仕事、女は家事・育児」という役割分業は見直され、男女共に多様なライフスタイルが尊重されるようになってきた。これによって人々の生き方、家族の変化などの動向を視野に入れた、またそれと併せて、教育・医療・介護・福祉など社会全体の課題への理解を深めながら、自分の方について考えていく。



### 世界の若者は今

今日の日本では、身分制度があった時のように職業や一生が決まっていたという社会規範、「男は仕事、女は家庭」という性別役割分業が根付いていない。教育・結婚・職業など、人生を比較的自由にデザインできる時代に生きているといえる。

●イギリス イギリスでは、職業として、大学卒業後18歳～25歳までの若者に、入学を1年遅らせて社会的実習を促すための奨学金として「ギャップイヤー」という期間が与えられている。ギャップイヤーを利用する若者の多くは、当初の期間がアルバイトで暮らす。次に卒業後、ボランティア活動を行い、残り世界旅行をしついでに就職活動をしつつ卒業後に就いている。

●タンザニア アフリカでは、感染症予防にエイズ（後天性免疫不全症候群）に感染する人が多い。タンザニアでも10～20%の人がHIVに感染する。そのため成人人口が少なくなり、教育不足も深刻である。ゴツゴツさんは、20歳で教育機会を失った。2年間に学校に通えなかった。主任教員として働きながら、高校教員資格取得のため、大学進学をめざしている。



●スウェーデン スウェーデンでは18歳で成人となるが、学校の授業料は大学も原則無料で、国が生活費の補助をしてくれるので、成人後は親から独立して暮らす若者が多い。



●韓国 世界の多くの国では、一定の年齢に達した若者が、軍隊に入る義務を負う徴兵制がある。韓国でも、男性は19歳になると徴兵検査を受け、大多数の人は19～29歳までの間に28～30か月間服兵役に入ることになる。

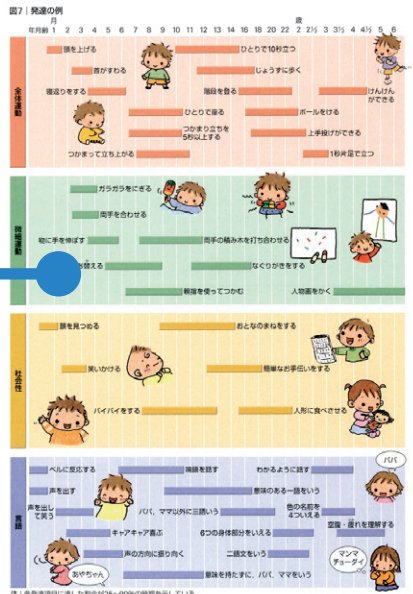
# 社会や世界を見通す豊富なテーマ

各章の冒頭に2ページ見開きで(p.4・5)、さらに各所にコラムや研究課題(STUDY)を設け、現代社会で起こっている問題を数多く取り上げています。(p.22, p.33, p.92, p.168など) このほかに、各章末の“Second Stage”もご覧ください。

高校生の目を引く写真も数多く掲載しました。

## 見てわかる説明

文章で説明されていた内容を、イラストや写真ももりこんだ図に置きかえ(p.38・39)、高校生が「見てわかる」ようにしました。(p.8, p.60・61, p.131, p.148・149など)



機能	遊びの種類と主な内容
機能遊び	見る・聞く・さわる・なめる・くぐる・上下の方向など。感覚・運動機能を用いて遊び、いろいろな道具や材料を用いて遊ぶ。
想像遊び	生活や遊びの中で、大人の行動を真似・再現する。おもちゃ、人形、人偶などを用いて遊ぶ。
受容遊び	テレビやラジオを聞き、絵本やテレビを見たり、音楽や絵画を鑑賞したりする。
構成遊び	積み木、粘土、ブロック、紙、糊などを用いて、自由な発想で作品を作る。

- エネルギー……452kcal
- たんぱく質……15.6g
- 脂質……16.3g
- 塩分……1.6g

# ペンのアマトリチャーナソース

●アマトリチャーナソース  
ベーコンの風味を  
きかせた  
トマトソース

- パスタのゆで方
- パスタソースのつくり方

材料 1人分

マカロニ(ペンネ)……	60g
たまねぎ……	15g
ベーコン……	15g
赤とうがらし……	1/4本
白ワイン……	15ml
トマトピューレ……	25g
トマトケチャップ……	25g
サラダ油……	大1/2
固形スープの素……	1/4個
塩・こしょう……	少量
粉チーズ……	適量



## 使いやすい 実習

調理は、カラーイラストで手順がわかりやすくなっています(p.103)。また、介助の方法などについても、ていねいに説明しています。(p.55)

### パスタ料理のポイント

#### ゆで方

- 1 深さのある大きめのなべにたっぷりの湯(パスタの8~10倍)を沸かし、吸い物くらの塩(湯1に塩10g)を入れる。
- 2 沸騰したらパスタをさばき入れる。
- 3 表示の時間を参考にし、少し芯が残る程度(アルデンテ)にゆで上げる。

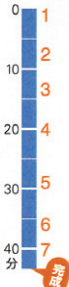
#### パスタとソースの合わせ方

できたてのソースでゆでたてのパスタをあえる。(ソースのでき上がりとパスタのゆで上がりが同時になるように手順を考える)

### 主なパスタの種類と特徴

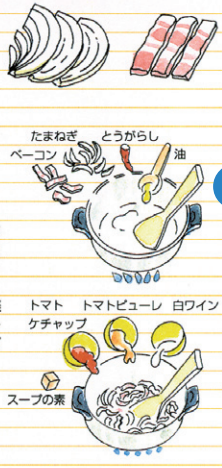
種類	特徴
ロングパスタ	スパゲッティ 「細いひも」という意味。直径2mm前後。 スパゲッティーニ 「小さなスパゲッティ」という意味。直径1.5mm前後。
ショートパスタ	ペンネ・リガーテ 「ペン先」という意味。リガーテは表面に筋目があり、ソースがよくからまる。 フジリ(フスイリ) 「糸まき」という意味で、らせん形のもの。ねじれたすき間にソースがからみやすいので汁の多いソースに合う。

注 上記以外にも、いろいろな種類がある。



#### 下ごしらえ

- 1 たまねぎはうす切り、ベーコンは5mm幅に切る。
- 2 赤とうがらしは種を取り除く。
- 3 ソースをつくる  
厚手のなべに油を熱し、中火でとうがらし、たまねぎ、ベーコンの順にうすく色づくまで炒める。
- 4 3に白ワインを入れて軽く煮つめ、トマトピューレ、ケチャップ、スープの素を加えて煮こく。
- 5 マカロニをゆでる(ポイント参照)。
- 6 4のソースのなかにゆで上がったマカロニを入れ、弱火にかけながら混ぜ合わせる。
- 7 鍋に盛って粉チーズを振りかける。



## 編 修 委 員

- |                                  |                            |                             |                            |  |
|----------------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|--|
| 春日 寛<br>(弁護士/立正大学名誉教授)           | 金子 博美<br>(元神奈川県立麻生高等学校教諭)  | 佐藤 君枝<br>(東京都立中野工業高等学校教諭)   | 田中 勝<br>(山梨大学教授)           | 古橋 エツ子<br>(名古屋経営短期大学学長)                    |
| 相川 恵子<br>(山梨県立甲府城西高等学校教諭)        | 神山 美智子<br>(弁護士)            | 佐藤 幹文<br>(元昭和女子大学講師)        | 田沼 文恵<br>(埼玉県立吉川高等学校教諭)    | 村瀬 幸浩<br>(一橋大学・津田塾大学講師<br>“人間と性”教育研究協議会幹事) |
| 生方 理和<br>(埼玉県立特別支援学校さいたま高校等学園教諭) | 烏野 猛<br>(びわこ学院大学准教授)       | 柴田 克己<br>(滋賀県立大学教諭)         | 多屋 淑子<br>(日本女子大学教授)        | 村 千鶴子<br>(弁護士/東京経済大学教諭)                    |
| 宇理須 典子<br>(花園大学助教)               | 川井 ルリ子<br>(横浜市立金沢高等学校教諭)   | 末吉 宜子<br>(弁護士)              | 丹藤 弘子<br>(東京都立向丘高等学校教諭)    | 山口 邦雄<br>(秋田県立大学准教授)                       |
| 大沢 真理<br>(東京大学社会科学研究所教諭)         | 河村 喜美江<br>(埼玉県立川越総合高等学校教諭) | 鈴木 慶子<br>(元神奈川県立大和西高等学校教諭)  | 富田 道子<br>(東洋英和女学院高等部講師)    | 山本 厚生<br>(生活建築研究所所長)                       |
| 小笠原 彩子<br>(弁護士)                  | 國弘 明子<br>(品川区保健センター)       | 鈴木 辰郎<br>(元消費者教育支援センター研究主幹) | 中島 明子<br>(和洋女子大学教授)        | 山本 厚生<br>(生活建築研究所所長)                       |
| 小川 きぬえ<br>(東武百貨店営業推進室)           | 熊田 亘<br>(筑波大学附属高等学校教諭)     | 諏訪 きぬ<br>(明星大学教授)           | 服部 仁美<br>(彰栄保育福祉専門学校講師)    | 横山 哲夫<br>(弁護士)                             |
| 鹿嶋 敬<br>(実践女子大学教授)               | 黒沢 悦子<br>(元茨城県立日立第一高等学校教諭) | 関 智文<br>(弁護士)               | 馬場 清<br>(NPO法人日本グッド・トイ委員会) | 吉岡 睦子<br>(弁護士)                             |
| 加藤 美恵子<br>(元神奈川県立磯子工業高等学校教諭)     | 光前 幸一<br>(弁護士)             | 妹尾 理子<br>(香川大学准教授)          | 日置 雅晴<br>(弁護士)             | [監修] 原 ひろ子<br>(城西国際大学大学院客員教授)              |
| 金沢 和樹<br>(神戸大学教諭)                | 榊原 富士子<br>(弁護士)            | 竹内 亮子<br>(元高木学園女子高等学校教諭)    | 樋渡 俊一<br>(弁護士)             |  |

7 実教 家庭 034

『家庭総合』教科書の決定版！

# 新家庭総合

未来をひらく生き方とパートナーシップ

●B5判248ページ カラー



## 本書の特徴

### ●基礎・基本を重視

「家庭総合」で学ぶ基礎的な事項を網羅し、知識・技術の習得に最適な教科書です。

### ●読みやすく、 ていねいな文章

生徒がわかりやすい文章で記述しています。難しいと思われる内容については、ていねいな記述をこころがけました。

### ●ビジュアルな紙面

基礎的な資料も、イラストや写真を豊富にもりこむことによって、生徒の興味・関心をひきつけます。

### ●見開き構成

内容の区切りがわかりやすい見開き構成なので、読みやすくなっています。

### ●豊富な実践活動

調理実習・衣服実習・体験学習など、生徒が興味をもってとりくめるテーマ・題材をとりあげています。また、理論と実習のバランスもとれています。

### ●生活をデザインする力 をつける

「自分で自分の生活をデザインする」ために必要な知識・技術をもりこみました。独立の準備に必携の教科書です。

### ●「自分らしい生き方」と 「パートナーシップ」

人とのかかわり、社会とのかかわりのなかで、自分の生活をみつめることができます。

■23年度用教科書では、全章にわたり、統計更新を最新のものにしていきます。

# 内容構成

## 第1編 人とかかわって生きる

- 第1章 自分らしく生きる
- 第2章 家族とかかわって生きる
- 第3章 子どもとかかわって生きる
- 第4章 高齢者とかかわって生きる
- 第5章 社会とかかわって生きる

## 第2編 生活をつくる

- 第1章 食生活をつくる
- 第2章 衣生活をつくる
- 第3章 住生活をつくる
- 生活文化の伝承と創造

## 第3編 消費者として自立する

- 第1章 消費行動を考える
- 第2章 経済的に自立する
- 生活設計
- ホームプロジェクトと学校家庭クラブ
- 活動

### 豊富な実習題材

■介助実習	
(実習1) 食事	73
(実習2) 移動	74
■調理実習	
(実習1) 魚のみそ照り焼き・すまし汁・わかめとしらすの酢の物	122
(実習2) ハヤシライス・フレンチサラダ・マドレーヌ	124
(実習3) 青椒肉絲・粟米湯・奶豆腐	126
(実習4) ミートソースを使って スパゲティミートソース・なすのグラタン・ドリア、ヨーグルトゼリー	128
(実習5) 正月料理：松風焼き・くりきんとん・柿なます・いりどり	130
(実習6) 郷土色豊かな汁物：あじのつみれ汁・のっぺい汁・さつま汁	132
(実習7) どんぶり三種：親子どんぶり・中華どんぶり・ビビンバ	134
(実習8) むだなくエコクッキング：だいこんまるごとクッキング(菜飯・だいこんとほたてのサラダ・たまり漬け・だいこんの韓国風煮物) リフォームクッキング(サモサ風春巻き・簡単五平もち)	136
■衣生活 製作実習	
(実習1) Tシャツ	172
(実習2) じんべい	174
(手仕事) ウチカイ	178

## 教科書をサポートする 指導資料・教材のご案内

Webからも授業支援 <http://www.jikkyo.co.jp/>  
先生方のご参考になるデータ・資料がダウンロードできます。  
詳しくは、当パンフレットp.27をご覧ください。

**指導用資料** 全点セット(指導ノート+テキスト解説+本文・図版共通CD-ROM+評価問題集) 定価17,850円



「**指導ノート**」は学習指導計画表(複数例)、授業展開例、留意点、板書例、ワークシート及び授業で利用できる豊富な参考資料など、授業に直結する内容で構成しています。  
「**テキスト解説**」は用語や本文の解説、グラフ・写真の解説、補充資料、参考文献など、授業を深めるための資料で構成しています。



### 本文・図版共通CD-ROM

教科書の本文・図表(JPEG)をHTML形式で収録したCD-ROMです。ブラウザ(Internet Explorer)で表示し、必要な文章や図をWord・一太郎などに移して編集できます。



### 評価問題集

教科書に準拠したプリント形式のテスト問題です。

### プリント作成CD-ROM



### 家庭科プリント作成ソフト 問題データベース

定価9,240円

【別売】上記「評価問題集」の問題に発展問題をプラスして収録しました。分野や難易度に応じて、さまざまな問題を組み合わせることで自由にテスト問題などが作成・印刷できます。

### 新家庭総合学習ノート



教科書の内容が整理・確認できます。生徒の自学自習や実習のまとめに最適な学習ノートです。  
【教師用赤刷データCD完備】

定価570円

表4 子どもの心身の発達例

時期	乳児前期 (生後6か月ころまで)			乳児後期 (生後1歳ころまで)		
月・年齢	1か月ころ	3か月ころ	5か月ころ	7か月ころ	9か月ころ	11か月ころ
運動	 ○おあぐな ○うつぶせ (左右非対称)	 ○前がすわる ○胴全体を支えて腰を上げる	 ○手のひらで支えて腰を上げる ○寝返り ○肩と膝へ手を上げ、つかもつとする	 ○ひとりで座る ○はう ○両手状把握 ○両手をつなぎ、物をなめたりにぎったりする	 ○つかまり立ち ○よちよち ○進行型把握 ○物の取り出しと取り入れができる	 ○片手で支えてもたせて歩く ○つかまり立ち ○両手状把握 ○物の取り出しと取り入れができる
認知	○味・におい・熱に反応する ○明るい輝きに反応する ○音に対して動きをとめる	○音や話し声のする方向に顔を向ける ○指し示す	○物をつかもつとする	○一つのことごとができる ○両手に片方の手を離して、残した手で緑布をとる	○二つのことごとができる ○片手の握み木を離して、残した手で緑布をとる	○三つのことごとができる ○両手に片方の手を離して、残した手で緑布をとる
言葉	○泣き声に母音が含まれる	○最初音 (喉からでる子音) の発生 (ワプワプ、クワンクワン)	○前後の発生 (ハイパーバブー)	○発音 ○大人をまねた発音で音と対象が対応しない (マママンマン、プーブー)	○声と対象が一致する (ワンワンブー、ニャーニャー、マンマンタータン)	○片語 ○両手をつなぎ、物をなめたりにぎったりする
情緒	○生理的欲求	○声を出して笑う	○人がいなくなると悲しくなっていく	○好き嫌いを見分ける	○見慣れないものを恐れる	○大人との感情を見分ける
社会性	○あやされると泣きやむ	○母親が泣く	○出会った人の顔をじっと見つめる ○自分のほうから笑いかける	○人見知りが始まる	○相手と同じことをして喜ぶ (アイアイ、ハイ)	○大人の感情を見分ける

48 第3章 子どもとかわって生きる

時期	幼児前期 (2歳半ころまで)			幼児後期 (6~7歳ころまで)			
年齢	1歳半ころ	2歳半ころ	3歳半ころ	4歳半ころ	6~7歳ころ		
運動	 ○ひとりで歩く ○走る ○ひとりに入る時に足から入れる ○スプーンを使える	 ○ボールを投げる ○三輪車に乗ることができる ○はしを飛ばす ○はしやはさみが使える	 ○三輪車に乗ることができる ○はしを飛ばす ○はしやはさみが使える	 ○スキップができる ○はしを飛ばす ○はしやはさみが使える	 ○鉄棒で前方・後方回転ができる ○前・後・側を跳ぶ ○ひとりで縄跳びができる ○もがける		
認知	○三つ以上の積み木など、積むと並べるを同時にできる	○積み木など、積むと並べるを同時にできる	○上下・前後の区別がわかる	○左右の区別がわかる ○長さの比較ができる ○ある程度数の大小がわかる ○形が似ているものを区別できる	○上・中・下・大・中・小・左・右・前・後・斜めなど3次元の表現ができる ○立体的な図形がわかる ○縦の上下・横の左右の向きがわかる		
言葉	○物の名前を聞き覚える ○一語双アリアリ (トウモロコシ、マッパ)	○自分の名前がわかる ○二語文と類別 (お友達、パパとママ、オオキキ、ウソ、コノメ)	○言葉で話せる ○言葉で話せる ○言葉で話せる	○だいたいの日常会話が話せる ○ほぼ流暢な言語能力が話せる ○動詞や接続詞の出現	○話し相手に応じた会話が話せる ○効果語が消失する		
情緒	○かんしゃくが現れる	○泣いてもらうと喜ぶ	○恐れが非常に強くなる ○クレヨンや絵本を見て、悲しがる	○怒りやかんしゃくがほとんど抑制される	○自分の体験を聞いてもらって、喜んで支えあう体験を覚えて話せる ○泣くのを人に見られないようになる		

# ひと目で見てわかるビジュアルな資料

学習に必要な資料を、見てわかるようにまとめました。(p.10図1, p.37ACT, p.40表1, p.48・49, p.78・79, p.93, p.206・207など)

## GLOBAL APPROACH

### 住まい方と住まい

高校生のあなたは、今住んでいる家をどのように考えているだろうか。住まいは単に建物だけをささすのではなく、住まい方や周囲の環境、コミュニティである。今まで、このような視点から自分の家を考えていただろうか。住まいに対するさまざまな考え方を見てみよう。

### TRY

あなたは住まい方にどんな考えを持っているだろうか。考えが近いものに○をつけてみよう。

- ( ) 生まれた家にずっと住み続けたい。
- ( ) 将来は、新しい家に引っ越して住みたい。
- ( ) 自分の生活スタイルに合わせて住み替えをしたい。
- ( ) 持ち家がよい。
- ( ) 家のなかだけでなく、家の周囲や外観にもこだわる。
- ( ) まちなみはそろっていた方がよい。
- ( ) 自然のなかで暮らしたい。
- ( ) 都会で便利な場所がよい。
- ( ) 近隣の人もコミュニケーションをとっていきたい。
- ( ) 気が合えば、血のつながりのない人とでも一緒に暮らす。

●いろいろな地域の事例を見てみよう。



◆住み続ける……京都の町屋の風景。外壁や内装を改築しながら築100年以上の家に住み続けている。



◆まちなみ保存……ドイツのメルヘン街道。住民・行政と協力しあい、まちの景観を守っている。



◆国産材を使う……徳島県相生町の相生小学校。地元産の木材を用いて建てられている。



◆根まて住む……スウェーデンのコレクティブハウジング (共生型建物)。

## 世界を見る視点

各章の最終ページの「グローバルアプローチ」では、「TRY(ワーク)」を使いながら、国際的視点の学習ができます。(p.34, p.62, p.88, p.142, p.180, p.204, p.230)

## 日本の伝統的な技術にふれてみる

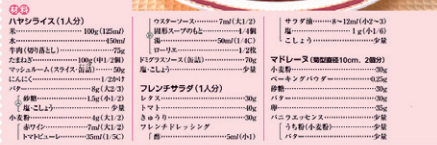
### ウチカイ (ねじり) の袋づくり

ウチカイ (ねじり) とは、「打ち違ひ」の意味。布を斜めに縫い合わせ、さまざまな大きさの袋づくりが可能である。古くから、日本各地に伝わっていた手芸で、はさみを入れずに布を大切にしたい時代の袋づくりの方法である。使用した布の大きさと、できあがりの袋の大きさを比べてみよう。



- ハヤシライス
- フレンチサラダ
- マドレーヌ

実習のねらい  
●肉類・野菜・海藻類のつくろひやサラダ等の切り方のフレンチドレッシングのつくり方の知識を身に付けること  
●調理時間 1-100min  
●材料代 費41.3g(100gあたり46.7g) 100gあたり46g



### 1 ハヤシライス

●飯を炊く。  
●にんにくはみじん切り。たまねぎは縦半分に切り、7-8mmの厚さに切る。  
●お湯の量を調節して軽く炒め、お湯を乾かし、お湯を加えて煮込み、お湯がなくなるまで煮込む。  
●厚手のなべにバターをたし、にんにく、たまねぎを入れ、炒める。たまねぎが透き通ってきたらマッシュルームを加えて軽く炒め、中火を加えて色が変わるまで炒める。  
●ドミグラスソースを加え、味をみて塩・こしょうで調整し、さらに10-15分煮込む。  
●鍋に飯を盛り、お湯をかける。  
●ドミグラスソースの添加量は、1kg290g程度。

124 第1期 食生活をつくる

### 2 フレンチサラダ

●レタスは食べやすい大きさに手でちぎり、トマトはくし形にし、きゅうりはなめないうず切りにし、それぞれお湯で洗う。  
●フレンチドレッシングをつくる。ボールに塩こしょうを入れ、酢を加えてよく混ぜ合わせ、サラダ油を入れて混ぜる。食べる直前に混ぜあえる。

### 3 マドレーヌ

●マドレーヌ型にバターをぬり、小麦粉をすくすくふき取り、小麦粉をふき取り、油紙で敷きつけておく。バターは混ぜないでとろかしておく。  
●小麦粉とベーキングパウダーを合わせて2回ふるう。砂糖もふるっておく。  
●ボールに卵と卵白を別々に泡を入れ、泡立て器をよく混ぜる。やわらかく泡立てた卵黄と二回ふるった生地を混ぜる。  
●POINT  
○バターは、完全にとろかして入れる。

#### ●実習、サラダ用ドレッシングの材料

菓子のドレッシング	実用
フレンチドレッシング (セザンネタイプ)	○コウジ ○ピーマン ○パセリ ○しょうが ○しょうゆ ○塩
マヨネーズソース (セザンネタイプ)	○マヨネーズ ○卵黄 ○トマト ○パセリ ○塩

## 豊富な実習題材

実習＝食生活  
献立の他、食文化を学ぶ「汁物」「どんぶり」をとりあげています。楽しく、おいしく、ためになる題材が豊富です。(p.122～137)

### 3 さつまい



- ①だいごんは皮をむき、厚さ5mmのいちよう切り、さといもは皮をむき、1cmの輪切り、ごんにゃくは厚さ5mmの色紙切りにして下処理する。ねぎは5mmの小口切りにしておく。
- ②ごぼうは皮をこそげ落とし5mmのなめめ切りにして、水につけておく。
- ③鶏肉に熱湯をかけ、水洗いして、煮だし汁・だいごん・さといも・ごんにゃく・ごぼう・ねぎと一緒になべに入れ、火にかける。
- ④が煮立ったら、みその1/2量を加え、弱火で約20分煮る。
- ⑤野菜がやわらかくなったら、残りのみそを入れて火をとめる。

#### 材料

さつまい (1人分)

鶏肉(もも).....50g	ねぎ.....10g
だいごん.....25g	ごんにゃく.....20g
さといも.....25g	煮だし汁.....250ml
ごぼう.....10g	みそ.....20g

#### POINT

- ごぼうは、あくをぬくために水につける。白い色を保ちたいときは、酢水につけるとよい。
- 最初に入れる半量のみそは、材料の味がにじみ、残りは風味づけのために最後に入れる。

### 世界の手仕事

織り(刺子)、縫いなどは、布や糸を大切に生きてきた人間の知恵であり、その技法に少しずつ創造を見せながら、世界各地に存在している。  
世界各地に共通する「刺し子」「百衲ぎ」「キルト」を見てみよう。

刺し子  
刺し子は、東北地方に生まれた庶民の技術である。かつては、布の切れ端や、おぼろ織りなどの布をより移入された使い古しの布を大切にしていた。染物のために布を染む、縫いこむは縫い、あるいは布を縫い足して補綴し、それらの布を縫い合わせるために刺し子の技法が使われる。

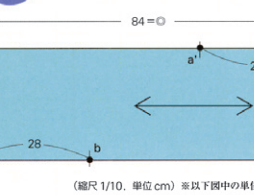
アメリカンキルト  
アメリカンキルト

韓国(百衲ぎ)

## 手仕事の文化

実習＝衣生活  
「Tシャツ」・「じんべい」に加え、手仕事の文化を学べる「ウチカイ」をとりあげました。(p.172, p.174, p.178)

### 1 布を裁つ



- ★チェックポイント★
- 1.布の幅と長さ。○：○=1：3で用いる。
  - 2.この布幅(○=28cm)は、112cm幅の布を4等分したもので、昔は、この袋に豆や穀物を入れて肩にかけ運んだりしていたので、

### 編 修 委 員

宮本 みち子 (放送大学教授)	河津 優司 (武蔵野大学教授)	酒井 みどり (元東京都立町田高等学校教諭)	堀内 かおる (横浜国立大学教授)	吉岡 睦子 (弁護士)
安部 サト (元東京都立一橋高等学校教諭)	河村 美穂 (埼玉大学准教授)	品川 明 (学習院女子大学教授)	堀越 栄子 (日本女子大学教授)	吉澤 淳子 (東京都立城東高等学校教諭)
有本 陽子 (元東京都立農業高等学校教諭)	神崎 広史 (千葉市環境局)	清水 裕子 (宇都宮大学教授)	前原 和子 (東京都立富士高等学校教諭)	[監修] 金森 トシエ (評論家、神奈川県立かながわ女性センター初代館長)
生野 晴美 (東京学芸大学教授)	菊池 信子 (神戸親和女子大学教授)	鈴木 洋子 (奈良教育大学教授)	馬飼野 裕子 (元東京都立晴海総合高等学校教諭)	佐藤 洋子 (ジャーナリスト)
石井 麻恵 (東京都立麹ヶ丘高等学校教諭)	岸本 幸臣 (羽衣国際大学教授)	立山 香 (元東京都立成瀬高等学校教諭)	増田 美子 (学習院女子大学教授)	
岩崎 正吾 (首都大学東京教授)	久保 清栄 (東京都立大崎高等学校教諭)	橋府 暢子 (東京大学教育学部附属中等教育学校教諭)	松本 美鈴 (大妻女子大学教授)	
江原 絢子 (東京家政学院大学名誉教授)	久保田 裕子 (國學院大学教授)	福田 誠治 (都留文科大学教授)	宮崎 陽子 (大阪教育大学非常勤講師)	
大竹 美登利 (東京学芸大学教授)	後藤 久 (早稲田大学教授、日本女子大学名誉教授)	福田 陽子 (日本女子大学学術員)	桃 厚子 (桜蔭高等学校非常勤講師)	
数野 吉子 (元東京都立松原高等学校教諭)	小山 茂登子 (東京都立白鷗高等学校教諭)	朴木 佳緒留 (神戸大学教授)	山本 みや子 (元神奈川県立綾瀬高等学校教諭)	





7 実教 家庭 035

生活から社会を見通す

# 新家庭総合21

●B5判248ページ カラー

## 本書の特徴

### ●多彩な執筆陣により消費者・環境問題、人権問題を重視

弁護士や各分野の専門家など多彩な執筆陣により、消費者・環境問題、人権に関する問題などを新しい視点から取り上げました。

### ●生活から社会を見通す、豊富なテーマ学習

各章の冒頭と章末に具体的なテーマを扱い、またコラムや研究問題(STUDYなど)を数多く取り上げました。現代社会で起こっている問題と結びつけて教科書の内容を考えられるようになっています。

### ●くふうされた図、おもしろい写真でビジュアルな理解を

本文の文章量をページの半分程度に抑え、文章で説明されていた内容をイラストや写真を使った図に置き換えて、内容をビジュアルに理解できるようにしてあります。

### ●「個人の自立」を基本に

これからの社会は、生涯にわたって個人の多様な生き方を保障していくことが課題になります。その観点から1~3章を構成しました。また、そのために必要な「個人の自立」を全編にわたって重視しました。

### ●実習や体験による学習も重視

実習(調理実習7題材、被服実習3題材、介護実習3題材)にも十分なページを確保し、また体験学習(STUDY・WORK)も数多く取り上げるなど、実習や体験を通じて学ぶことができます。

■23年度用教科書では、全章にわたり、統計更新を最新のものにしています。

# 内容構成

## 第1章 人生を拓く<sup>ひら</sup>

### PART 1 自立して生きる

- 1節 自分の人生を拓く
- 2節 青年期と自立
- 3節 仕事と生活を考える

### PART 2 支えあって生きる

- 1節 家族のこれまで
- 2節 家族をめぐる法律
- 3節 こんにちの家族と多様な生き方
- 4節 個人・家族を支えるしくみ

## 第2章 生命を育てる

- 1節 育つことから育てることへ
- 2節 豊かな発達を求めて
- 3節 心地よい生活をつくる
- 4節 今子どもたちは

## 第3章 高齢社会を生きる

- 1節 高齢者の暮らし
- 2節 高齢者との生活
- 3節 高齢者を支える社会のしくみ

[介護実習3題材]

### 生活設計

## 第4章 楽しく食べる

- 1節 食べることと健康
- 2節 栄養と食品
- 3節 安全な食生活
- 4節 食事を計画する

[調理実習7題材]

## 第5章 自分らしく着る

- 1節 衣服と出会う
- 2節 衣服は何でできている
- 3節 衣服とつきあう
- 4節 衣服をつくる
- 5節 衣生活を創造する

[被服製作実習3題材]

## 第6章 人間らしく住む

- 1節 人間と住まい
- 2節 快適に住む
- 3節 地域・まちに住む
- 4節 住まいと地域をよくするために

### 新しい生活文化の創造

## 第7章 消費社会を生きる

- 1節 私は消費者
- 2節 自立した経済生活のために
- 3節 環境を守る消費生活

### 実践活動

## 教科書をサポートする 指導資料・教材のご案内

Webからも授業支援 <http://www.jikkyo.co.jp/>  
先生方のご参考になるデータ・資料がダウンロードできます。  
詳しくは、当パンフレットp.27をご覧ください。

### 指導用資料

全点セット(指導ノート+テキスト解説+本文・図版共通CD-ROM+評価問題集)  
定価17,850円



「**指導ノート**」は学習指導計画表(複数例)、授業展開例、留意点、板書例、ワークシート及び授業で利用できる豊富な参考資料など、授業に直結する内容で構成しています。  
「**テキスト解説**」は用語や本文の解説、グラフ・写真の解説、補充資料、参考文献など、授業を深めるための資料で構成しています。



### 本文・図版共通CD-ROM

教科書の本文・図表(JPEG)をHTML形式で収録したCD-ROMです。ブラウザ(Internet Explorer)で表示し、必要な文章や図をWord・一太郎などに移して編集できます。



### 評価問題集

教科書に準拠したプリント形式のテスト問題です。

### プリント作成CD-ROM



### 家庭科プリント作成ソフト 問題データベース

定価9,240円

【別売】上記「評価問題集」の問題に発展問題をプラスして収録しました。分野や難易度に応じて、さまざまな問題を組み合わせることで自由にテスト問題などが作成・印刷できます。

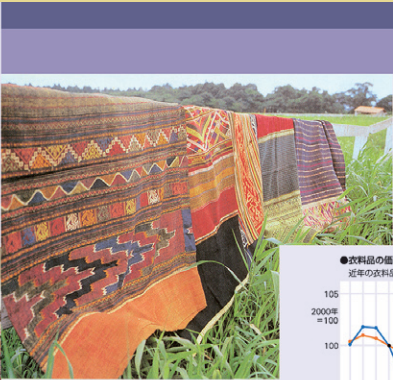
### 新家庭総合21学習ノート



教科書の内容が整理・確認できます。生徒の自学自習や実習のまとめに最適な学習ノートです。  
【教師用赤刷データCD完備】  
定価550円

# 5章 自分らしく着る

高校生の目を引く写真も数多く掲載しました。



ラオスの山岳地域に自石人びらによってつくられた織物の輸入カート

**どうしてこの値段？**

あなたの着ている服、また身の周りであらわれている服の値段は、どのようにして決められているのだろうか？

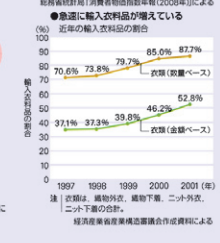
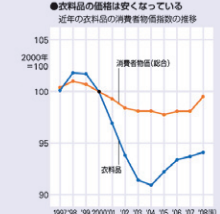
たとえば、「100円ショップ」では、肌着や日常の衣料など生活に必要な衣料品はほとんどそろそろといてよいほどであり、「こんなもので100円？」と思うような品物も並んでいる。これらの品を100円で販売できるのは、どうしてだろうか？だが、どのようにこれらの品々を生産しているのだろうか？

有名ブランドの衣類の生産現場を見て、数万円から数十万円といった値段のついた衣

**●二つの“ピンチ”**

**ジーンズ**  
購入価格：5万円  
入手方法：ネットオークション  
年代：1970年代のもの  
備考：Tシャツと合わせて身につけたい。

**高ワゴンピース**  
購入価格：0円  
入手方法：毎日の準備だんげから年代：1970年代のもの  
備考：ジーンズと合わせてオーバースカートのように着たい。



## 社会や世界を見通す豊富なテーマ

各章の冒頭や章末に2ページ見開きで(p.132・133)、さらに各所にコラムや研究課題(STUDY)を設け、現代社会で起こっている問題を数多く取り上げています。(p.23, p.30・31, p.130・131, p.228など)また、各章末の“Second Stage”もご覧ください。

通して、価値を比

## 見てわかる説明

文章で説明されていた内容を、イラストや写真をもちこんだ図に置きかえ、高校生が「見てわかる」ようにしました。(p.10, p.94・95, p.177～179, p.206・207など)

### 2 消費者トラブルとトラブルへの対応

**●1 点検票(一巡)**  
●2 ネットサービス(一巡)  
7) 一種のアンケート調査  
●3 店舗を巡る消費者  
●4 店舗を巡る消費者  
●5 店舗を巡る消費者  
●6 店舗を巡る消費者

**●2 消費者基本法** (一巡) 第1条では「この法律は、消費者と事業者との間の権利の確保並びに消費者の権利の行使を促進することを目的とする」としている。

**●3 アンケート** (一巡) 第1条では「この法律は、消費者と事業者との間の権利の確保並びに消費者の権利の行使を促進することを目的とする」としている。

**●4 アンケート** (一巡) 第1条では「この法律は、消費者と事業者との間の権利の確保並びに消費者の権利の行使を促進することを目的とする」としている。

**WORK**

●4 このようなものとしてアンケートなどを作成する際に、消費者の権利の確保が重要なポイントである。

**図1 マルチプル法のしくみ**

「もうひとつの視点として、消費者の権利を確保し、消費者の権利の行使を促進することを目的とする」としている。

**●1 消費者と事業者との間の権利の確保**

**●2 消費者基本法**

**●3 アンケート**

**●4 アンケート**

**●5 アンケート**

**●6 アンケート**

**●7 アンケート**

**●8 アンケート**

**●9 アンケート**

**●10 アンケート**

**●11 アンケート**

**●12 アンケート**

**●13 アンケート**

**●14 アンケート**

**●15 アンケート**

**●16 アンケート**

**●17 アンケート**

**●18 アンケート**

**●19 アンケート**

**●20 アンケート**

**●21 アンケート**

**●22 アンケート**

**●23 アンケート**

**●24 アンケート**

**●25 アンケート**

**●26 アンケート**

**●27 アンケート**

**●28 アンケート**

**●29 アンケート**

**●30 アンケート**

**●31 アンケート**

**●32 アンケート**

**●33 アンケート**

**●34 アンケート**

**●35 アンケート**

**●36 アンケート**

**●37 アンケート**

**●38 アンケート**

**●39 アンケート**

**●40 アンケート**

**●41 アンケート**

**●42 アンケート**

**●43 アンケート**

**●44 アンケート**

**●45 アンケート**

**●46 アンケート**

**●47 アンケート**

**●48 アンケート**

**●49 アンケート**

**●50 アンケート**

**●51 アンケート**

**●52 アンケート**

**●53 アンケート**

**●54 アンケート**

**●55 アンケート**

**●56 アンケート**

**●57 アンケート**

**●58 アンケート**

**●59 アンケート**

**●60 アンケート**

**●61 アンケート**

**●62 アンケート**

**●63 アンケート**

**●64 アンケート**

**●65 アンケート**

**●66 アンケート**

**●67 アンケート**

**●68 アンケート**

**●69 アンケート**

**●70 アンケート**

**●71 アンケート**

**●72 アンケート**

**●73 アンケート**

**●74 アンケート**

**●75 アンケート**

**●76 アンケート**

**●77 アンケート**

**●78 アンケート**

**●79 アンケート**

**●80 アンケート**

**●81 アンケート**

**●82 アンケート**

**●83 アンケート**

**●84 アンケート**

**●85 アンケート**

**●86 アンケート**

**●87 アンケート**

**●88 アンケート**

**●89 アンケート**

**●90 アンケート**

**●91 アンケート**

**●92 アンケート**

**●93 アンケート**

**●94 アンケート**

**●95 アンケート**

**●96 アンケート**

**●97 アンケート**

**●98 アンケート**

**●99 アンケート**

**●100 アンケート**

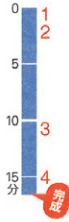
# 2手早くつくろう 中国風

## リャンパン サン スー 涼拌三絲

●中国風サラダのつくり方

材料	1人分
ハム	20g(1枚)
きゅうり	30g(1/3本)
はるさめ	10g
酢	10ml(小2)
砂糖	3g(小1)
しょうゆ	3ml(小3/5)
塩	0.8g
ラー油	1ml(小1/5)
ごま油	1ml(小1/5)

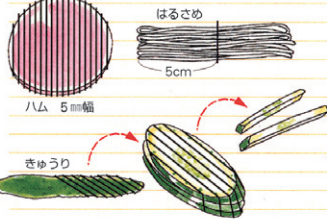
- エネルギー……473kcal
- たんぱく質……18.6g
- 脂質……21.7g
- 塩分……6.2g



### 下ごしらえ

- 1 はるさめを熱湯につけてもどし、やわらかくする。
- 2 きゅうりに塩をふって板ずりにする。

- 3 ハムは5mm幅、はるさめは5cmの長さ、きゅうりはせん切りにする。



### 盛りつけ

- 4 aの材料を混ぜ、43にかける。



# 使いやすい 実習

料理は、カラーイラストで手順がわかりやすくなっています(p.116~128)。また、介助の方法などについても、ていねいに説明しています。(p.68~70)

中国料理の特徴	各地域の特徴	調理法の特徴
<ul style="list-style-type: none"> <li>長い歴史と広大な土地を背景に、多くの特色を持った食文化として発達した。</li> <li>材料の種類が多く、食材の持ち味をいかしてむだなく調理する。</li> <li>食品の保存技術が発達しているため、乾物が多い。</li> <li>油を巧みに使い、材料の風味を損なわず栄養分を逃がさない。</li> <li>料理を大皿に盛りつける。</li> <li>気候・風土・産物によって、大きく分けて4地域の料理がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●北京料理：北方系。宮廷料理も伝わる。めんなどの粉食や油を使った料理が多い。</li> <li>●広東料理：南方系。魚介を中心とする豊かな食材と多彩な調理技術がある。</li> <li>●上海料理：長江の中・下流の料理。酢豚などのように甘く濃厚な味がが多い。</li> <li>●四川料理：長江上流の山岳地帯。野菜が多く、豆板醤などの辛味や酸味が特徴。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●油の使用：いろいろな使い方があがるが、多くは高温・短時間で加熱する。</li> <li>●でんぷんを使用：スープやあんなどに用いる。</li> <li>●効率性：下ごしらえ合わせ調味料など加熱前に準備しておく。</li> </ul>

## 編 修 委 員

春日 寛 (弁護士/立正大学名誉教授)	金沢 和樹 (神戸大学教授)	榎原 富士子 (弁護士)	竹内 亮子 (元高木学園女子高等学校教諭)	古橋 エツ子 (名古屋経営短期大学学長)
相川 恵子 (山梨県立甲府城西高等学校教諭)	金子 博美 (元神奈川県立麻生高等学校教諭)	佐藤 君枝 (東京都立中野工業高等学校教諭)	田中 勝 (山梨大学教授)	村瀬 幸浩 (一橋大学・津田塾大学講師 "人間と性"教育研究協議会幹事)
生方 理和 (埼玉県立特別支援学校さいたま校高等学級教諭)	神山 美智子 (弁護士)	佐藤 幹文 (元昭和女子大学講師)	田沼 文恵 (埼玉県立吉川高等学校教諭)	村 千鶴子 (弁護士/東京経済大学教諭)
宇理須 典子 (花園大学准教授)	烏野 猛 (びわこ学院大学准教授)	柴田 克己 (滋賀県立大学教授)	多屋 淑子 (日本女子大学教授)	山口 邦雄 (秋田県立大学准教授)
大沢 真理 (東京大学社会科学研究所教諭)	川井 ルリ子 (横浜市立金沢高等学校教諭)	末吉 宜子 (弁護士)	富田 道子 (東洋英和女学院高等部講師)	山本 厚生 (生活建築研究所所長)
小笠原 彩子 (弁護士)	河村 喜美江 (埼玉県立川越総合高等学校教諭)	鈴木 慶子 (元神奈川県立大和西高等学校教諭)	中島 明子 (和洋女子大学教授)	横山 哲夫 (弁護士)
小川 きぬえ (東武百貨店営業推進室)	國弘 明子 (品川区保健センター)	鈴木 辰郎 (元消費者教育支援センター・研究主幹)	服部 仁美 (彩栄保育福祉専門学校講師)	吉岡 睦子 (弁護士)
小川 クミ子 (東京都立町田高等学校教諭)	熊田 亘 (筑波大学附属高等学校教諭)	諏訪 きぬ (明星大学教授)	馬場 清 (NPO法人日本グッドトイ委員会)	原 ひろ子 (城西国際大学大学院客員教諭)
鹿嶋 敬 (実践女子大学教授)	黒沢 悦子 (元茨城県立日立第一高等学校教諭)	関 智文 (弁護士)	日置 雅晴 (弁護士)	
加藤 美恵子 (元神奈川県立磯子工業高等学校教諭)	光前 幸一 (弁護士)	妹尾 理子 (香川大学准教授)	樋渡 俊一 (弁護士)	



# フードデザイン 新訂版

●B5判244ページ カラー

## 本書の特徴

### ●ひと目でわかる調理実習

日常食の調理実習では、一つの献立を見開き2ページ展開とし、手順もイラストを豊富に用い、ひと目でわかりやすいものとししました。また、応用できる単品題材も数多くとりあげています。

### ●取り組みやすい

#### テーブルコーディネート

テーブルコーディネートでは、身近な材料を用いて、短時間で取り組める実習題材を豊富に取り扱いました。

### ●調理の基礎を盛り込んだ、巻頭・巻末のカラーページ

最も見やすい巻頭カラーページに、調理の基本と食材の切り方を掲載しました。また、巻末カラーページには、食品の写真とともに重量のめやすを掲載しています。

## 内容構成

### 第1章 食事の意義と役割

### 第2章 栄養素のはたらきと食事計画

### 第3章 食品の特徴

### 第4章 調理の基本

### 第5章 料理様式とテーブルコーディネート

### 第6章 フードデザイン実習



# フードデザイン実習

## 1 和風献立1

- たけのご飯
- 若たけ汁
- 鶏肉のくわ焼き



**テーマ設定のポイント**  
 旬の食材のたけご飯を中心に和風の献立

**献立の決め手**  
 旬の食材、和風献立に調和  
 鶏肉のくわ焼き→天ぷら (p.175)

**実習のねらい**  
 旬の食材のくわ焼き/たけご飯の作りかた/鶏肉の下処理のしかた

**実習時間**  
 エネルギー80kcal/たんぱく質20.2g/脂質27.3g/食塩相当量2.2g  
 4歳 (p.108)

**材料 たけのご飯 (分量: 1人分)**

玄米	100g (125ml)	湯揚げ	10g
水	140ml	醤油	12ml
塩	0.5g	砂糖	5g
しょうゆ	0.5g	しょうゆ	4ml
だし	400ml	だし	300ml
しょうゆ	0.7g	乾燥材料	10g
だし	100ml	だし	100ml

**材料 若たけ汁 (分量: 1人分)**

ゆでたけのこ	15g	酒	2.5ml
平ししお	1g	しょうゆ	3ml
だし(1)	100ml	だし(2)	300ml

**材料 鶏肉のくわ焼き (分量: 1人分)**

鶏もも肉(19g)	30g	醤油	2.5ml
だし	100ml	だし	100ml
しょうゆ	3.3g	だし	100ml
しょうゆ	3.5ml	だし	100ml
しょうゆ	3.5ml	だし	100ml
しょうゆ	3.5ml	だし	100ml

### 1 たけのご飯

- ゆでたけのこは、ざるで上げておく。
- ゆでたけのこは、大ききによつて、4〜6cm割りにして、うすく切る。
- 湯揚げは、熱湯をかけて油のせし、たて2枚に切り、5〜6cm幅に切る。
- ゆでたけのこ、湯揚げ、砂糖、しょうゆを入れて煮立させ、たけのこと湯揚げを入れ、煮汁がなくなるまで煮る。
- 煮立後に、水、酒、しょうゆ、塩を入れ、煮ておいた米を加え、白飯と同じ要領で炊く(せくし飯)。最後に火を止めた後で蒸らす。
- 飯と具をよく混ぜて器に盛り、木の俵をのせる。

## 2 若たけ汁

- ゆでたけのこは、ざるで先のやわらかいところを用い、たてに長さ3cmのうす切りにする。ゆでたけのこは、大ききによつて、長さ2cmに切る。
- ゆでたけのこは、大ききによつて、4〜6cm割りにして、うすく切る。
- 湯揚げは、熱湯をかけて油のせし、たて2枚に切り、5〜6cm幅に切る。
- ゆでたけのこ、湯揚げ、砂糖、しょうゆを入れて煮立させ、たけのこと湯揚げを入れ、煮汁がなくなるまで煮る。
- 煮立後に、水、酒、しょうゆ、塩を入れ、煮ておいた米を加え、白飯と同じ要領で炊く(せくし飯)。最後に火を止めた後で蒸らす。
- 飯と具をよく混ぜて器に盛り、木の俵をのせる。

## 3 鶏肉のくわ焼き

- 鶏肉は半分は皮や脂肪を取り除き、フォークでつき、皮に穴を開ける。
- たけのこ湯揚げを合わせておく。
- フライパンに油を入れ、よくなじませたら鶏肉を入れ、両面に焼き色をつけ、油を捨て、湯揚げを加えて、鶏肉と一緒に煮る。
- 湯揚げを加えて、鶏肉と一緒に煮る。湯揚げを加えて、鶏肉と一緒に煮る。
- 湯揚げを加えて、鶏肉と一緒に煮る。湯揚げを加えて、鶏肉と一緒に煮る。

## 23年度用教科書では、統計資料の更新を行っております

## テーブルコーディネート

## 4 身近にある物を用いて、センターピースの花をいけてみよう。

### ペットボトルを利用して

**材料**  
 花、花器(直径約10cm)、2本のペットボトルの半分、(コーディングされた針金)

**つくり方**

- ペットボトルの胴体部分3cm程度を、5〜7mm幅でつなげて切り、からむようにする。
- ①を3〜4個つくり、球形になるようにつなませる(右図)。
- ②を花器に入れて、花をいける。花を固定しにくい場合は、コーディングされた針金で、②を巻きとめてもよい。

**注意**  
 切り口に注意しながらまめる。

**材料**  
 花、CD、ガラス

**つくり方**

- 不要になったCDをガラスの上におく。
- CDの中央の穴に通して花をいける。

## 5 和洋リバーシブルのランチョンマットをつくってみよう。

**材料**  
 和風・洋風の木綿布各1枚(46cm×31cm)、布の色にあわせてミシン糸

**つくり方**

- 縫い代を1cmとり、布を縫う。
- 布を中表にあわせ、布の返し口として10cm程度の返し、縫い代を0.5cm内側を縫う(下図)。
- 裏に戻して、返し口の縫い代を内側に折りこみ、アイロンでおさしておく。
- 表と裏の布がずれないように、端から0.8cm内側を縫う。

★和風の布で反物を使用する場合は、横の寸法がたりないので、布をたすよといふ。写真のランチョンマットは、洋風の無地の布を折り返して使用。

## 編 修 委 員

江原 絢子 (東京家政学院大学名誉教授)	松本 美鈴 (大妻女子大学教授)
安部 サト (元東京都立一橋高等学校教諭)	渡邊 早苗 (女子栄養大学教授)
有本 陽子 (元東京都立農業高等学校教諭)	渡辺 雄二 (大妻女子大学教授)
酒井 みどり (元東京都立明田高等学校教諭)	[監修] 福場 博保 (お茶の水女子大学名誉教授・元昭和女子大学学長)
品川 明 (学習院女子大学教授)	[協力] 丸山 洋子 (食空間プロデューサー)
鈴木 洋子 (奈良教育大学教授)	
戸塚 哲夫 (駒場学園高等学校教諭)	

## 教科書をサポートする指導資料・教材のご案内

- 指導用資料** 授業展開例のほか、発展的な授業にも対応できる詳しい事項解説や豊富な資料で構成します。 定価 6,090円
- 指導資料**
- フードデザイン学習ノート新訂版** 教科書の内容が整理・確認できます。 定価 600円
- 学習ノート**



7 実教 家庭 050

# 発達と保育 新訂版

●B5判148ページ カラー

## 本書の特徴

### ●バランスのとれた教材

子どもの発育・発達、養護・生活、集団保育、児童観、児童福祉など、子どもや子育てに関する知識や技術を、バランスよく取り上げました。

### ●視覚的な紙面

子どもの姿や生活が視覚的にわかるよう、写真やイラストを多用しました。

### ●豊富なテーマ学習

学習要素についての理解が深められるよう、「囲み」や体験的な「実践タイム」などのテーマ学習を設けました。

### ●「かかわり」を重視

子どもの成長過程における、親やまわりのおとななどとの「かかわり」を重視しました。

## 内容構成

第1章 人間としての発達

第2章 発育すること  
発達すること

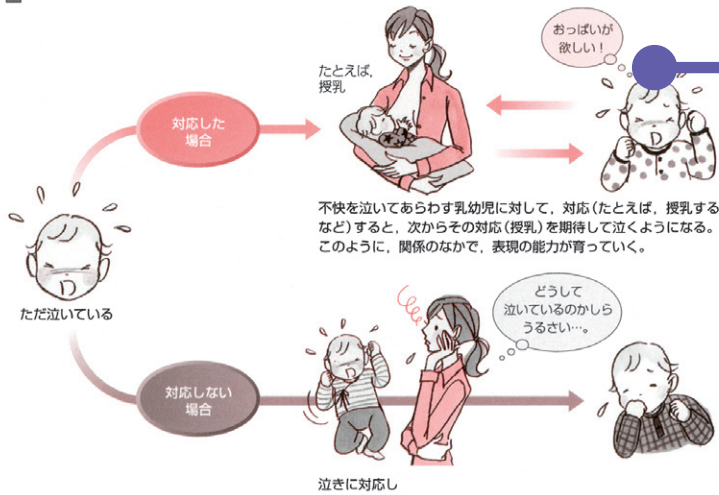
第3章 子どもの生活

第4章 とともに生活する

第5章 子どもの福祉



図1 | かかわりのなかで育つ能動性



## 「かかわり」を重視



### 子どもとふれあってみよう

●いっほんばしにほんばし

手遊び みんなと一緒にすることを楽しむ。

作詞/海後とんぼ 作曲/中川ひろたか



1. いっほんばし いっほんばし おやまになっちゃった
2. にほんばし にほんばし めがねになっちゃった
3. さんばし さんばし おひげになっちゃった
4. よんばし よんばし くらげになっちゃった
5. ごほんばし ごほんばし ことりになっちゃった

いっほんばし



右手の人さし指を出す



いっほんばし  
左の人さし指を出す

1 おやまになっちゃった



両手の人さし指の先端をくっつけて山の形をつくる

3 おひげになっちゃった



目のまえで指で円をつくりめがねのようにする

5 ことりになっちゃった



縦指同士ひっかけ他の指をバタバタさせる

6 くらげになっちゃった



両手指を下にさげ左右にゆらゆらさせる

## 豊富なテーマ学習

発達と保育

### 編 修 委 員

- 帆足 英一  
(聖徳大学客員教授、ほあし子どものこころクリニック院長)
- 大村 園子  
(東京都立小平西高等学校教諭)
- 小林 繁一  
(静岡県立こども病院)
- 中川 英一  
(東北文化学園大学名誉教授)
- 永田 陽子  
(日本女子大学附属豊明幼稚園園長)
- 中村 みちる  
(茨城農芸学院医務課長)

- 長谷川 重夫  
(元東京育成園園長)
- 福川 須美  
(駒沢女子短期大学教授)
- 守泉 恵美子  
(神奈川県立金沢総合高等学校教諭)
- 矢吹 美美子  
(共立女子大学教授)
- 吉田 弘道  
(専修大学教授)
- 〔監修〕  
松本 清一  
(群馬大学・自治医科大学名誉教授)

### 教科書をサポートする 指導資料・教材のご案内

#### 指導用資料

指導資料

授業展開例のほか、発展的な授業にも対応できる詳しい事項解説や豊富な資料で構成します。 定価 4,725円

#### 発達と保育 学習ノート新訂版

学習ノート

教科書の内容が整理・確認できます。 定価 700円





7 実教 家庭 027

# 被服製作

●B5判244ページ

## 本書の特徴

### ●基礎から応用までカバーした多様な実習題材

従来の「被服」教科書の実習題材に加え、「家庭基礎」履修の場合などにも対応できるように、「家庭総合」レベルの実習題材も多数取り上げました。また、高齢者・障害者への対応など応用題材も扱いました。

### ●既製の製作もわかる

こんにちの被服製作の主流である既製の製造工程についても、写真や図を使ってわかりやすく解説しました。

## 内容構成

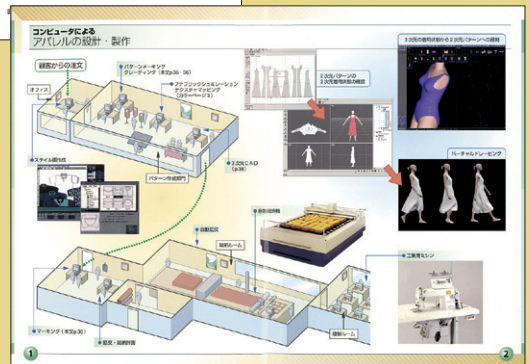
第1章 衣服の構成

第2章 衣服製作の基本と既製服

第3章 衣服の素材

第4章 洋服の製作

第5章 和服の製作



## 編修委員

猪又 美栄子 (昭和女子大学教授)  
 坂場 春美 (元文化服装学院教授)  
 清水 ゆかり (東京都立忍岡高等学校校長)  
 服部 仁美 (彰栄保育福祉専門学校講師)

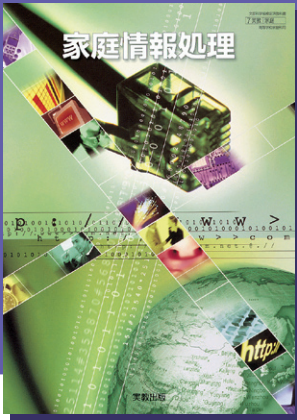
馬飼野 裕子 (元東京都立晴海総合高等学校教諭)  
 桃 厚子 (桜蔭高等学校非常勤講師)  
 吉澤 淳子 (東京都立城東高等学校教諭)

## 指導用資料

指導資料

授業展開例のほか、事項解説や豊富な資料で構成します。

定価 5,775円



# 家庭情報処理

●B5判148ページ

## 本書の特徴

### ●家庭科関連の実習題材

各実習の例題は、家庭科関連の題材を用いており、他の家庭に関連する科目とも連携して学習ができるようにしています。

### ●基礎から応用まで網羅した実習

実習では、表計算やプレゼンテーションなどのソフトウェアの基本操作をおさえた内容から、情報の収集・処理・発信といった一連の操作を総合的に学習できる内容まで網羅し、もりこんでいます。



### 指導用資料 「指導資料」+「CD-ROM」

#### 指導資料

授業展開例のほか、事項解説や豊富な資料で構成します。

定価 5,250円

【添付CD-ROM】 指導資料に添付されているCD-ROMには、教科書に掲載されている例題や問題が収録されている他、指導資料に掲載されている評価例や一部題材も収録されています。Windows対応です。

## 内容構成

- 第1章 高度情報通信社会とコンピュータ
- 第2章 高度情報通信社会への対応のしかた
- 第3章 コンピュータの機能
- 第4章 情報の処理
- 第5章 情報の収集・処理・発信
- 第6章 生活産業とコンピュータ

## 編 修 委 員

木谷 収 (東京大学名誉教授 日本大学大学院教授)	田辺 新一 (早稲田大学教授)
天野 真美 (愛知県立蒲郡東高等学校教諭)	松浦 直子 (愛知県立桃陵高等学校教諭)
小島 佳世 (愛知県立豊橋商業高等学校教諭)	松山 正彦 (名古屋女子大学教授)
惟村 直公 (東京農業大学准教授)	〔協力〕 横山 哲夫 (弁護士)
多々良 貢 (東京都立橋高等学校教諭)	

7 実教 家庭 012

# 家庭基礎

自分らしい生き方と  
パートナーシップ  
●B5判184ページ カラー

7 実教 家庭 003

# 家庭総合

自分らしい生き方と  
パートナーシップ  
●B5判252ページ カラー

## 文部科学省著作教科書

023 生活産業基礎

B5判/150ページ

024 ファッションデザイン

B5判/246ページ

030 服飾文化

B5判/202ページ

※実教出版では、家庭科以外にも福祉科・看護科用の教科書およびサブテキストを発行しています。

### 福祉科のご案内

011 社会福祉基礎 新訂版 B5判/196ページ

学習ノート 新訂版 B5判/80ページ 定価550円

005 基礎介護 B5判/204ページ

サブテキスト  
福祉情報処理

009 社会福祉制度 B5判/148ページ

B5判/144ページ 定価1,500円

### 看護科のご案内

文部科学省著作教科書

001 基礎看護  
B5判/264ページ

004 看護基礎医学3  
B5判/368ページ

002 看護基礎医学1  
B5判/352ページ

005 成人・老人看護  
B5判/360ページ

003 看護基礎医学2  
B5判/472ページ

006 母子看護  
B5判/308ページ

サブテキスト  
新版看護  
情報処理  
B5判/  
144ページ  
定価1,300円

## サブテキスト



### リビング デザイン

B5判/  
148ページ  
定価1,300円



### 家庭看護・ 福祉

新訂版  
B5判/  
176ページ  
定価1,300円  
学習ノート・指  
導資料完備

### 被服製作実習

B5判/172ページ  
定価612円

### 被服材料 改訂版

B5判/172ページ  
定価800円



### 調理1

●理論編

B5判/  
160ページ  
定価1,100円



### 調理2

●実習編

B5判/  
160ページ  
定価1,100円



### 栄養

B5判/  
136ページ  
定価1,000円

## 実教Webページのご案内

<http://www.jikkyo.co.jp>

実教Webページでは、教科書や副教材の発行図書をご案内しています。さらに、授業支援ツールとして、「ダウンロード」コーナーを設け、先生方の研究・授業をバックアップいたします。

### ダウンロードできます!

- 観点別評価・年間指導計画案
- 資料・URL集

「家庭総合」「家庭基礎」の分野ごとに、関連する資料・データ等について、各種WebサイトのURLを紹介しています。クリックするだけで、ご覧になりたいサイトへつながります。

- じっきょう家庭科資料～  
みんなで家庭科を

年2回発行の資料(研究論文・授業実践報告など)が閲覧、ダウンロードできます。

# 本文・図版共通CD-ROM

※ラインアップ等については、裏表紙を参照して下さい。

◎弊社発行教科書の本文と図版および評価問題集を収録しました。

## ●対応教科書

043 新家庭基礎\* / 044 新家庭基礎21\* / 012 家庭基礎  
034 新家庭総合\* / 035 新家庭総合21 / 003 家庭総合

評価問題集は、\*マークの教科書について、PDFデータで収録しています。

●定価 6,300円

## ①使いたいページを簡単に表示 できます。

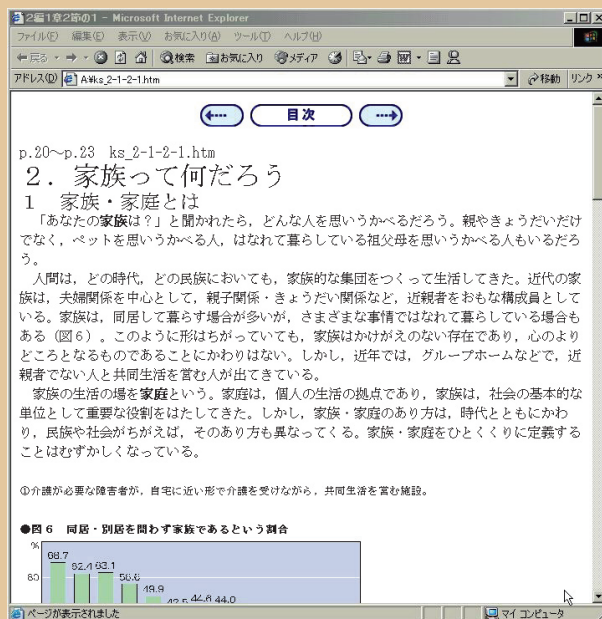
教科書の本文や図版を、HTML形式で収録していますので、インターネットエクスプローラー(Internet Explorer)などのブラウザソフトで簡単に表示できます。

## ②ドラッグアンドドロップ

ブラウザに表示した文章や図を、先生がお使いのワープロソフト(Word, 一太郎)にそのまま取り込めます。

## ③らくらく編集

ワープロソフトで編集することにより、テスト問題などの作成が容易です。いろいろな使用方法が可能な収録形式をとりましたので、あとは先生のお好きなように加工していただけます。



注 本CD-ROMの使用にあたっては、ブラウザ(Internet Explorer)とワープロソフト(Word, 一太郎)が必要です。

推奨ソフトウェア: Internet Explorer Ver.5以上, Word 2000以上, 一太郎 11以上。

\*このほかのブラウザとワープロソフトでもご利用いただけますが、画面表示、ワープロ側へのデータの取り込みなどに制限が生じることがあります。

# 家庭科プリント作成ソフト 問題データベース

## ●対応教科書

043 新家庭基礎 / 044 新家庭基礎21

034 新家庭総合 / 035 新家庭総合21

## 簡単らくらく作成

弊社発行教科書の評価問題集と発展問題を収録しています。

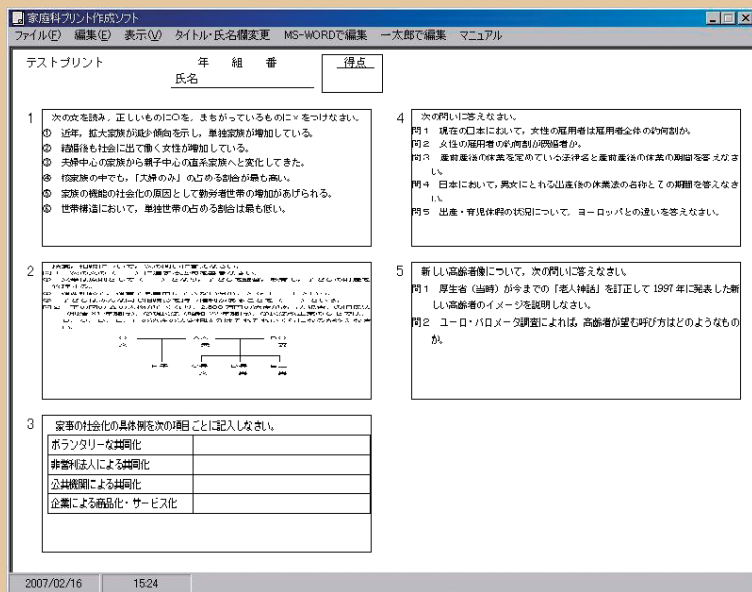
テストの分野や問題数などを選択し、マウス1つで簡単にプリントが作成できます。

### ①教科書に合ったテストを作成することができます。

お使いいただいている教科書のタイトルを選択し、教科書に合ったテストを自動的に作成できるようにしています。

### ②問題を選びながらテストを作成することができます。

データベースに登録されている約550題の問題の中から、任意に問題を選び、テストを作成することができます。



### ③作成された問題一覧の中から、自由に問題の差し換えができます。

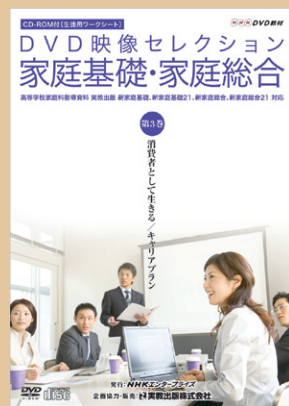
### ④問題は、Word・一太郎で自由に編集することができます。

定価 9,240円

## 動作環境

- OS Windows 2000 Professional  
Windows XP(Home/Professional)
- メモリ Windows2000の場合 32MB以上 (64MB以上を推奨)  
Windows XPの場合 256MB以上を推奨
- ディスプレイの解像度 1024×768以上

# DVD映像資料「DVD映像セレ



◎家庭科で学ぶ学習要素は、家族・保育・高齢者・社会福祉、食生活・衣生活・住生活、消費生活・環境と多岐に渡り、また、学習内容は時代の状況に応じて変化してきています。

◎幅広い家庭科の学習内容において、映像という媒体を通じて学習効果を高めていただけるよう、「DVD映像セレクション 家庭基礎・家庭総合」を編修いたしました。

◎高校生に身近に感じてもらえるよう、地域や外国の事例、出演者の生の声などをNHKの豊富な映像から取り入れました。

◎1項目4～5分程度としました。授業の導入やまとめ、学習のテーマの確認にご利用できます。

## ●対応教科書

043 新家庭基礎／044 新家庭基礎21／034 新家庭総合／035 新家庭総合21

## ●価格

DVD映像セレクション 家庭基礎・家庭総合

3巻セット価格 47,250円

第1巻「人とかかわって生きる」

15,750円

第2巻「生活をつくる」

15,750円

第3巻「消費者として生きる／キャリアプラン」

15,750円

## ●CD-ROM付き

生徒用ワークシート(Wordデータ)を収録しました。

項目ごとに問題と解答を収録しています。

# クシヨン家庭基礎・家庭総合」

## 第1巻 「人とかかわって生きる」

(18項目)

### ◆自分らしく生きる

(自分らしく生きる／青年期を生きる)

### ◆家族とかかわる

(パートナーと出会う／家族について考える／家族に関する法律／働くということ)

### ◆子どもとかかわる

(生命の誕生／赤ちゃんの能力／子どもの心身の発達／子どもの遊び／子どもの食生活／子育てサポート)

### ◆高齢者とかかわる

(高齢社会の現状／高齢者の特徴と暮らし／介護・介助／高齢社会を支えるしくみ)

### ◆社会福祉

(社会保障制度／ボランティア活動)

## 第2巻 「生活をつくる」

(15項目)

### ◆食生活

(世界の食文化／日本の食文化／食品を選ぶ／食品の安全／食料自給率)

### ◆衣生活

(人と衣服のかかわり／衣生活の現状／衣服の素材／衣服の管理／衣生活と環境／誰もが快適な衣生活を)

### ◆住生活

(日本の住まい／海外の住まい／安全な住まい／地域社会で暮らす)

## 第3巻 「消費者として生きる／キャリアプラン」(13項目)

### ◆消費生活と環境，経済設計

(契約社会／支払い方法の多様化／消費者の権利と責任／地域環境を考える／家庭から地球環境を考える／経済設計の必要性)

### ◆キャリアプランニング

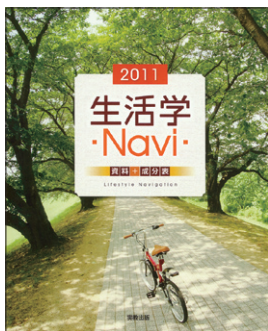
(子どもにかかわる仕事／医療や福祉にかかわる仕事／食生活にかかわる仕事／衣生活にかかわる仕事／住生活にかかわる仕事／経済にかかわる仕事)





# 教科書をサポート

## 資料集+成分表



### 生活学Navi 資料+成分表 2011

AB版/336p. 定価820円

- 「生活」「自立・自活」をキーワードとし、高校卒業後も使い続けられる1冊
- 巻頭資料、資料編、成分表編、巻末資料と充実の資料で、写真も豊富に掲載
- 教師用指導書(別冊)で先生をサポートします。



### ニューライブラリー 家庭科 資料+成分表 改訂版 2011

B5判/288p. 定価780円

- 写真・図表をオールカラーで満載
- 資料集(資料ライブラリー)と食品図鑑(食品ライブラリー)で構成
- 教師用指導書(別冊)で先生をサポートします。



### ニュービジュアル家庭科 資料+成分表 改訂版 2011

B5判/288p. 定価780円

- 資料集とカラーグラフ成分表を合冊
- オールカラーで写真・図表を満載
- 教師用指導書(別冊)で先生をサポートします。

ニューライブラリー/  
ニュービジュアル家庭科教師用指導書 定価300円

## 成分表



### オールガイド五訂増補 食品成分表 2011

B5判/352p. 定価780円

- すべての食品の成分値をあつかった成分表の完全版!
- すべての食品の解説と、食品写真約1600点を掲載しました。
- 食品群ごとにその特徴を詳しく解説しました。充実した資料編!



### 新カラーグラフ五訂増補 食品成分表 改訂版 2011

AB判/216p. 定価690円

- 全編オールカラーのワイド版成分表
- 「五訂増補食品成分表」から約720品目を収録
- 五つの章立てによる充実した資料編



### 新選食品成分表 改訂版 2011

B5判/232p. 定価650円

- 食品が目で見えてわかる。
- 「五訂増補食品成分表」から身近な1,100品目を収録
- 資料編は詳しい内容をわかりやすく、コンパクトにまとめました。

## 副読本

新・たしかな青春の日々を  
～女と男・ヒューマンな関係の創造～

A5判 128p. 定価480円

イラスト調理BOOK ～基本・応用・理論～

B5判 160p. 定価770円

カラー版 図説調理 ～基本料理66～

B5判 180p. 定価693円

## 調理実習補助教材



### 基本マスター フード&クッキング レシピ+成分表 改訂版

B5判/96p. 定価500円

- 簡単レシピ52種類にダイジェスト成分表を掲載
- 調理の基本テクニックを写真で解説
- レシピはすべて1時間実習可能、成分表は約280品目

# する補助教材



## 資料集

## ノート教材



### 資料 アクティブ家庭科 改訂版 2011

B5判／200p. 定価730円

- オールカラーの紙面構成
- 豊富な写真とイラストによる見開き2ページ1テーマの構成



### 資料家庭科

B5判／144p. 定価700円

- テーマ学習型資料集の決定版
- 総合編と各論編の構成
- 「家庭総合」でも「家庭基礎」でも活用できます。



### テーマ30 Let's study 家庭科

B5判／96p. 定価500円

- 今までにないまったく新しいタイプの資料集
- 1テーマ3ページ構成、30テーマを精選
- 「自立」「身近」「簡潔」を意識した紙面構成



### ライフスタディ 家庭総合

B5判／128p. 定価600円

※教師用指導書 定価1,500円

- 書き込み式ノート教材
- ヒントとなる資料やデータも満載
- 教師用指導書完備



### ライフスタディ 家庭基礎

B5判／104p. 定価450円

※教師用指導書 定価1,500円

- 書き込み式ノート教材
- ヒントとなる資料やデータも満載
- 教師用指導書完備



### 家庭科サブノート

B5判／80p. 定価530円

- 自学自習用に、または試験前の復習用に最適
- 書き込み式問題集の決定版

## VIDEO

### 調理実習ビデオ

#### 調理の基本テクニックDVD

定価6,300円

- 調理の基本編(約44分)  
さまざまな切り方など、調理の基本を10項目に分け、わかりやすく解説しました。
- 調理実験編(約17分)  
身近な材料でできる調理実験を5つピックアップしました。
- 栄養素のはたらき編(約7分)  
栄養素のおもなはたらきをわかりやすく簡潔にアニメ化しました。

### 〈実教ビデオ教材シリーズ〉

#### 調理実習のポイント 全8巻

企画・制作：実教出版株式会社  
指導・協力：東京栄養食料専門学校  
各巻：定価 **7,952円**  
全巻セット：特価 **45,873円**

- ・調理実習の手順をビデオでわかりやすく紹介しました。
- ・各巻15分程度ですので、実習の手順とポイントを短時間で学習できます。

定価は2011年4月1日現在のものです。5%税込みです。

# 家庭科

定価は2011年4月1日現在  
のもので、5%税込みです。

## 教科書をサポートする指導資料・教材

### 043 新家庭基礎

学習ノート 定価520円 ※教師用CD-ROMあり  
B5判/120ページ(2色刷り,別冊解答12ページ)

◆指導資料全点セット 定価18,900円  
(授業ガイダンス3分冊・共通CD-ROM・評価問題集)

以下の組み合わせも扱っています。

○授業ガイダンス3分冊+評価問題集セット 定価12,600円

### 034 新家庭総合

学習ノート 定価570円 ※教師用CD-ROMあり  
B5判/144ページ(2色刷り,別冊解答12ページ)

◆指導資料全点セット 定価17,850円  
(vol.1指導ノート・vol.2テキスト解説・共通CD-ROM・評価問題集)

以下の組み合わせも扱っています。

○vol.1指導ノート・vol.2テキスト解説・評価問題集セット 定価11,550円  
○vol.1指導ノート・評価問題集セット 定価6,300円  
○vol.2テキスト解説 定価5,250円

### 044 新家庭基礎21

学習ノート 定価500円 ※教師用CD-ROMあり  
B5判/104ページ(2色刷り,別冊解答8ページ)

◆指導資料全点セット 定価17,850円  
(vol.1指導ノート・vol.2テキスト解説・共通CD-ROM・評価問題集)

以下の組み合わせも扱っています。

○vol.1指導ノート・vol.2テキスト解説・評価問題集セット 定価11,550円  
○vol.1指導ノート・評価問題集セット 定価6,300円  
○vol.2テキスト解説 定価5,250円

### 035 新家庭総合21

学習ノート 定価550円 ※教師用CD-ROMあり  
B5判/120ページ(2色刷り,別冊解答8ページ)

◆指導資料全点セット 定価17,850円  
(vol.1指導ノート・vol.2テキスト解説・共通CD-ROM・評価問題集)

以下の組み合わせも扱っています。

○vol.1指導ノート・vol.2テキスト解説・評価問題集セット 定価11,550円  
○vol.1指導ノート・評価問題集セット 定価6,300円  
○vol.2テキスト解説 定価5,250円

### 012 家庭基礎

学習ノート 定価500円 ※教師用あり  
B5判/104ページ(2色刷り)

◆指導資料 vol.1指導ノート・vol.2テキスト解説セット 定価11,550円

それぞれ単独でもお求めいただけます。

○vol.1指導ノート 定価6,300円  
○vol.2テキスト解説 定価5,250円

### 003 家庭総合

学習ノート 定価550円 ※教師用あり  
B5判/120ページ(2色刷り)

◆指導資料 vol.1指導ノート・vol.2テキスト解説セット 定価11,550円

それぞれ単独でもお求めいただけます。

○vol.1指導ノート 定価6,300円  
○vol.2テキスト解説 定価5,250円

\*学習ノートの「教師用CD-ROM」は,043新家庭基礎,034新家庭総合で共通,044新家庭基礎 21,035新家庭総合 21で共通となります。

### 指導用CD ROM

添付または 家庭基礎・家庭総合共通CD-ROM 定価6,300円  
別売 ※教科書の本文・図版と評価問題集データを収録しています。Windows対応

別売 家庭科プリント作成ソフト 定価9,240円  
※Windows対応

### 051 フードデザイン 新訂版

学習ノート B5判/64ページ(別冊解答8ページ) 定価600円

指導資料 B5判/208ページ 定価6,090円

### 025 家庭情報処理

指導資料(例題CD-ROM付)B5判/112ページ 定価 5,250円

### 指導用DVD (別売)

NHK・DVD映像セレクション 家庭基礎・家庭総合  
DVD全3巻(各巻約60分)

3巻セット価格 47,250円/各巻価格 15,750円

### 050 発達と保育 新訂版

学習ノート B5判/64ページ(別冊解答14ページ) 定価700円

指導資料 B5判/128ページ 定価4,725円

### 027 被服製作

指導資料 B5判/144ページ 定価 5,775円

本社 〒102-8377 東京都千代田区五番町5

大阪支社 〒532-0003 大阪市淀川区宮原5-1-3新大阪生島ビル

九州支社 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-2-1日本生命博多駅前ビル

☎03-3238-7773~8 Fax.03-3238-7755

☎06-6397-2400 Fax.06-6397-2402

☎092-473-1841 Fax.092-471-7529

実教出版株式会社 <http://www.jikkyo.co.jp/>