

1 調査の対象となる教科書の冊数と発行者及び教科書の番号

フー ド デザ イン		冊 数	2 冊
発行者の略称・教科書の番号	教図702 実教703		

2 学習指導要領における教科・科目の目標等

【家庭の目標】

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、生活の質の向上と社会の発展を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 生活産業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。
- (2) 生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指して自ら学び、生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

【フードデザインの目標】

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。
- (2) 食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

【フードデザインの内容及び内容の取扱い】

「内容」の概要	「内容の取扱い」抜粋
目標に示す資質・能力を身に付けることができるよう、次の〔指導項目〕を指導する。 [指導項目] (1) 健康と食生活 ア 食事の意義と役割 イ 食生活の現状と課題 (2) フードデザインの構成要素 ア 栄養 イ 食品 ウ 料理形式と献立 エ 調理 オ テーブルコーディネート (3) フードデザイン実習 ア 食事テーマの設定と献立作成 イ 食品の選択と調理 ウ テーブルコーディネートとサービスの実習 (4) 食育と食育推進活動 ア 食育の意義 イ 家庭や地域における食育推進活動	(1) 内容を取り扱う際には、次の事項に配慮するものとする。 ア [指導項目]の(1)のアについては、食事のおいしさ、望ましい食習慣の形成及び地域の食文化などと関連付けて指導すること。イについては、食生活の現状を考察させ、課題意識がもてるよう指導を工夫すること。 イ [指導項目]の(4)のイについては、地域の関係機関等との連携を図ること。 (2) 内容の範囲や程度については、次の事項に配慮するものとする。 ア [指導項目]の(1)のイについては、食習慣、栄養状態、食料事情、食の安全及び環境との関わりなどを扱うこと。 イ [指導項目]の(2)のオ及び(3)のウについては、日本料理、西洋料理及び中国料理のテーブルセッティングやサービスの基本的な考え方・方法を扱うこと。また、食事のテーマにふさわしいテーブルコーディネートやサービスの基本的な考え方・方法を扱うこと。 ウ [指導項目]の(3)のイについては、環境に配慮した食材の選択や調理法の工夫などについても扱うこと。また、災害時の食事計画についても扱うこと。

「内容」の概要	「内容の取扱い」抜粋
	エ [指導項目] の(4)のアについては、食育基本法などの趣旨を踏まえ、食育を推進することの重要性を扱うこと。イについては、ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動などを通して、食育を推進する活動を行うこと。

3 教科書の調査研究

(1) 内容

ア 調査研究の総括表

調査項目	対象の根拠（目標等との関連）
a 単元など内容や時間のまとまりを見通して、その中で育む資質・能力の育成（各教科共通）	学習指導要領第3章第5節第3款1
b 生活産業に関わる内容	学習指導要領第3章第5節第3款2
その他の項目（各教科共通）	学習指導要領、東京都教育委員会の基本方針、東京都教育ビジョン

イ 調査項目の具体的な内容

① 調査項目の具体的な内容の対象とした事項

調査研究事項の a、b 及びその他の項目との関連で、次の事項について具体的に調査研究する。

a 単元など内容や時間のまとまりを見通して、その中で育む資質・能力の育成(各教科共通)

- ・ 各単元において、どのような資質・能力を育成できるか見取る

b 生活産業に関わる内容

- ・ 各単元において、生活産業に関わる内容を見取る

《その他の項目》(各教科共通)

- ・ 我が国の伝統や文化、国土や歴史に対する理解、他国の多様な文化の尊重
- ・ 人権課題
- ・ 安全・防災や自然災害の扱い
- ・ オリンピック、パラリンピックの扱い
- ・ 固定的な性別役割分担意識に関する記述等

② 調査対象事項を設定した理由等

a 単元など内容や時間のまとまりを見通して、その中で育む資質・能力の育成(各教科共通)

- ・ 学習指導要領の中に、「単元など内容や時間のまとまりを見通して、その中で育む資質・能力の育成について」言及されているため、フードデザインでは、各単元における資質・能力をどのように育成できるかという視点で質的に調査する。

b 生活産業に関わる内容

- ・ 学習指導要領では、自分の考え方や情報を的確に伝えたり、まとめたりする活動、創造的に製作する場面において、与えられたテーマに対して互いの考えを伝え合い、イメージをまとめ適切に表現する活動など言語活動の充実を図ることが求められているため、生活産業に関わる項目・題材について調査する。

《その他の項目》(各教科共通)

- ・ 我が国の領域をめぐる問題及び国旗・国歌の取扱いについては、学習指導要領に基づき、これらの問題を正しく理解できるようにするため、その扱いについて調査する。
- ・ 北朝鮮による拉致問題については、東京都教育委員会の基本方針1に基づき、人権尊重の理念を正しく理解できるようにするため、その扱いについて調査する。
- ・ 東京都では、自然災害時における被害を最小化し、首都機能の迅速な復旧を図る総合的なリスクマネジメント方策の確立が喫緊の課題であり、防災教育の普及等により地域の防災力の向上が重要であることから、防災や自然災害の扱いについて調査する。
- ・ 東京都教育委員会の基本方針2・3に基づき、文化・スポーツに親しみ、国際社会に貢献できる日本人を育成するという観点から、オリンピック・パラリンピックの扱いについて調査する。
- ・ 東京都教育委員会の基本方針1及び東京都の男女平等参画推進の施策を踏まえ、固定的な性別役割分担意識の解消や、「無意識の思い込み(アンコンシャス・バイアス)」に気付いて言動等を

見直していくなど、男女の平等を重んずる態度を養うことができるよう、その扱いについて調査する。

(2) 構成上の工夫(各教科共通)

- ・ デジタルコンテンツの扱い
- ・ ユニバーサルデザインの視点

教科名	家庭
科目名	フードデザイン

※「教科書番号」欄にある◆は、「学習者用デジタル教科書」（学校教育法第34条第2項に規定する教材）の発行予定があることを示す。

発行者（略称）	教図
教科書番号	家庭702
教科書名	フードデザイン Food Changes LIFE
(1) 内容	
a 単元など内容や時間のまとまりを見通して、その中で育む資質・能力の育成（各教科共通）	
【健康と食生活】	・「健康と食生活」の単元で、食生活を取り巻く課題として青年期の食生活や食生活の変化について、図表を用いて理解が深まるよう工夫されている。
【フードデザインの構成要素】	・「栄養素と食品」の単元で、様々な食品等の特徴が具体的に挙げられている。特に、穀類、砂糖類・甘味料、果実、海藻、魚、卵については調理実験や食品の観察を通して食品の性質についての理解が深まるように工夫されている。 ・「栄養素と食品」の単元で、ライフステージごとの特徴に合わせた栄養の摂取方法や調理法の工夫が具体的に挙げられている。特に、高齢期の体調の変化と食事の注意点を通して高齢期における食事への理解が深まるような構成になっている。 ・「各国料理とコーディネート」の単元で、様式ごとのテーブルセッティングの説明や五感に訴える演出が設けられており、特に、実践を通して題材の理解が深まるよう工夫されている。
【フードデザイン実習】	・「実践編 献立と調理」の単元で、献立の構成や献立作成の要素の事例が設けられている。特に、食べる人の嗜好やライフステージ、健康状態に配慮する取組を通して、具体的に考えることができるような構成になっている。
【食育と食育推進活動】	・「食育と食育推進活動」の単元では、学校、家庭、地域における食育推進活動の事例が記載されている。例えば、「早寝早起き朝ごはん」運動や学校での食育の取組を通して、食生活全体の課題を考えることができるような構成になっている。
b 生活産業に関わる内容	
【健康と食生活】	・「健康と食生活」の単元で、食品の流通と変化についてまとめられている。特に、IT技術の進化により流通経路や支払い方法の多様化や、コロナ禍で脚光を浴びたフードデリバリーなど食品産業の変化が取り上げられている。
【フードデザインの構成要素】	・「栄養素と食品」の単元では、様々な食品等の特徴が設けられている。特に、リン酸塩の成分や機能性食品、清涼飲料水のキャッチコピーを調べる活動を通して、食生活の問題点を理解し周囲と共有できるよう工夫されている。 ・「食品の選択と取り扱い」の単元で、添加物や食の安全性と情報について記載されている。特に、コンビニ弁当に使われている添加物やサブリなどの健康食品を調べる活動を通して、食の安全性について考えを深めることができるよう工夫されている。
【フードデザイン実習】	・「実践編 献立と調理」の単元で、SDGsを意識した調理をテーマとし、エコクッキングの事例が設けられている。例えば、食品ロスをなくしたり、調理の際のエネルギーを減らす工夫を通して、環境に配慮した調理方法などについて具体的に考えることができるような構成になっている。
【食育と食育推進活動】	・「食育と食育推進活動」の単元では、企業による出前授業やフードバンクと連携した食品ロス削減活動を通して、企業のSDGsの取り組みが社会にどのような影響を与えているかを知ることができるよう工夫されている。
《その他の項目》（各教科共通）	
我が国の伝統や文化、国土や歴史に対する理解、他国の多様な文化の尊重に関する特徴や工夫	・年中行事と行事食 ・食事の意義と役割 食文化の伝承となる食 ・栄養素と食品 調味料・香辛料 ・各国料理とコーディネート 料理の様式 日本料理の様式 ・各国料理とコーディネート テーブルコーディネート 日本料理のコーディネート ・食育と食育推進活動 食文化を見つめる 日本の食文化 ・食育と食育推進活動 食文化を見つめる 郷土料理について考えよう ・食育と食育推進活動 食文化を見つめる 日本の四季と和菓子の関係 ・献立をたててみよう 献立をたてる さまざまな立場から食事を考えよう ・実習 行事食 正月料理 ・実習 行事食 ひな祭りの献立 ・実習 様式別献立 会席料理の献立
人権課題（同和問題、北朝鮮による拉致問題等）に関する特徴や工夫	記載なし
安全・防災や自然災害の扱い	・災害時の食について考えてみよう ・災害時の食を作ってみよう
オリンピック・パラリンピックに関する特徴や工夫	記載なし
固定的な性別役割分担意識に関する記述等	記載なし
(2) 構成上の工夫	
デジタルコンテンツの扱い	・調理実習は二次元コードを掲載し、調理の基本は動画で、作り方は教科書のイラストをスライドショーで見られるようになっている。
ユニバーサルデザインの視点	・ユニバーサルデザインの考えに基づいて編集されている。

教科名	家庭
科目名	フードデザイン

※「教科書番号」欄にある◆は、「学習者用デジタル教科書」（学校教育法第34条第2項に規定する教材）の発行予定があることを示す。

発行者（略称）	実教
教科書番号	家庭703◆
教科書名	フードデザイン
(1) 内容	
a 単元など内容や時間のまとまりを見通して、その中で育む資質・能力の育成（各教科共通）	
【健康と食生活】	・「食生活と健康」の単元で、食料自給率や食品ロス、食の安全性の事例がまとめられている。特に身近にある食品の原産国を調べる活動を通して、食生活全体の課題について考えることができるような構成になっている。
【フードデザインの構成要素】	・「栄養素のはたらきと食事計画」の単元でライフステージに合わせた栄養の摂取方法の事例が挙げられている。特に高齢期の運動機能の低下と栄養の関係について理解が深まるような構成になっている。 ・「食品の特徴・表示・安全」の単元で、様々な食品の特徴が具体的に記述されている。特に、米、小麦、イモ、砂糖などの穀類、卵については調理実験を通して食品の特徴の理解が深まるように工夫されている。 ・「料理様式とテーブルコーディネート」の単元で、様式ごとのテーブルセッティングの説明や室内のコーディネートの演出が設けられており、特に、実践を通して題材の理解が深まるよう工夫されている。
【フードデザイン実習】	・「フードデザイン実習」の単元で、日常食の献立作成条件や献立作成手順、栄養とし好について注意点が挙げられている。特に、低糖食や低塩食の献立の工夫から、健康状態に配慮した食事のバランス、エネルギーなど総合的に考慮することができるよう工夫されている。
【食育と食育推進活動】	・「食育」の単元では、学校や地域における食育推進活動の事例が挙げられている。例えば、学校給食での地場産物の活用を通じて、地域や日本の食とSDGsの目標実現に関連付けて考えられるような構成になっている。
b 生活産業に関わる内容	
【健康と食生活】	・「食生活と健康」の単元で、フードデリバリーサービスやミールキットの登場とライフスタイルの変化の事例が挙げられている。特に、家族のライフスタイルの変化による子どもの食生活の課題を、子ども食堂や学校朝食などを通して食生活の総合的なデザインの理解を捉えられるよう工夫されている。
【フードデザインの構成要素】	・「食品の特徴・表示・安全」の単元で、近年増加している加工食品や特別用途食品、保健機能食品の分類が示されている。特に、同じような加工食品の原材料や加工方法を調べたり、健康によいと思われる食品の表示を調べる活動が設けられており、調べた情報を適切にまとめ、伝えることができるよう工夫されている。 ・「食品の特徴・表示・安全」の単元で、食品の生産と流通についてスマート農業やスマート漁業などICT技術活用の事例が挙げられている。また、流通方法の多様化によって特産品を活用した地域活性化の手段について考えられるように工夫されている。
【フードデザイン実習】	・「フードデザイン実習」の単元で、外国の食習慣や食生活の事例がまとめられている。事例以外の様々な国の食文化や特徴的な食材、宗教上禁忌な食材を調べ、日本との食べ方の違いを比較することで世界の食文化を理解できるような構成になっている。
【食育と食育推進活動】	・「食育」の単元では、高校での地域と連携した食育推進活動や、地域での共食の一つである子ども食堂を通して、地域社会と食について関連付けて考えられるような構成になっている。
《その他の項目》（各教科共通）	
我が国の伝統や文化、国土や歴史に対する理解、他国の多様な文化の尊重に関する特徴や工夫	・日本の郷土料理と食育 ・食生活と健康 食事の意義と役割 食生活を豊かにする食事 ・食生活と健康 食事の意義と役割 伝統食の見直し ・調理の基本 調理とおいしさ 保存の歴史 ・料理様式とテーブルコーディネート 料理様式と献立 本膳料理 ・料理様式とテーブルコーディネート 料理様式と献立 日本の食文化 ・料理様式とテーブルコーディネート 料理様式と献立 世界の食文化 ・フードデザイン実習 世界の料理から食文化を知ろう ・フードデザイン実習 発酵食品 ・フードデザイン実習 子どもの日 ・フードデザイン実習 正月料理 ・フードデザイン実習 桃の節句 ・フードデザイン実習 和食の供進食
人権課題（同和問題、北朝鮮による拉致問題等）に関する特徴や工夫	記載なし
安全・防災や自然災害の扱い	・フードデザイン実習 災害食について考える ・食育 食育推進活動例 災害時の備えと地域ネットワーク
オリンピック・パラリンピックに関する特徴や工夫	記載なし
固定的な性別役割分担意識に関する記述等	記載なし
(2) 構成上の工夫	
デジタルコンテンツの扱い	・動画などデジタルコンテンツを活用して効果的に学習できるよう二次元コードを掲載している。
ユニバーサルデザインの視点	・ユニバーサルデザインフォントが採用されている。