

技術・家庭 (家庭分野)

発行者			教科書の記号・番号	判型 総ページ数	検定済年
番号	名称	略称			
2	東京書籍	東 書◆	家庭 002-72	A B 298	令和 6 年
6	教育図書	教 図◆	家庭 006-72	A 4 変形 296	
9	開隆堂出版	開隆堂◆	家庭 009-72	A B 314	

※「発行者 略称」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しています。

都立 白鷗高等学校附属中学校 技術・家庭(家庭分野) 採択資料

	発行者の番号 略 称	2 東 書	6 教 図	9 開隆堂
内 容	日本各地の食材・郷土料理を扱っている箇所数	86	91	88
	幼児や高齢者との触れ合いに関する内容を扱っている箇所数	118	93	58
	生活の自立と衣食住を扱っている教材数	96	76	141
	実践的・体験的な活動を取り上げている箇所数	89	81	79
	安全・衛生に関する内容を取り上げている箇所数	35	42	32
	持続可能な社会に関する内容を取り上げている単元数	6	6	8
構 成 上 の 工 夫	実習を分かりやすく示すための工夫	・調理実習に関しては、単品の料理に加えて、その料理と組み合わせる副菜の例も掲載されており、それらを合わせることで1食分の献立が整えられるようになっていいる。 ・調理の手順が細かく文章と写真で掲載されており、調理の方法が分かりやすい。 ・衣服の実習に関しては、小学校で学習する手縫いの基礎の復習のページが掲載されており、苦手な生徒にとっても復習がしやすくなっている。 ・「私のオリジナル」と題して、製作した作品の応用例が示されている。	・二次元コードで作り方を確認することもでき、手順が写真で分かりやすく説明されている。 ・安全面や衛生面に関することも丁寧に記載されている。 ・失敗例が記載されているので、注意する点を考えながら実習に取り組むことができる。	・調理の手順が、横流れに記載し、経過時間とともに写真で示されている。 ・「調理方法Q&A」で生活の疑問に気づき、科学的な理解を深める工夫がされている。 ・デジタルコンテンツは、実習・製作工程・道具の扱い方等の内容に区切って、見ることができる。 ・道具の扱い方などが、写真と文章で説明されていて、分かりやすい。
	職業観・勤労観に関連する内容の取り上げ方の工夫	・「プロに聞く!」というコーナーがあり、家庭分野の学習に関連した仕事に就く方からの学習を深めるアドバイスや中学生へのメッセージが掲載されている。管理栄養士、危機管理アドバイザー、消費生活アドバイザー、保育士など各分野に精通する人等が掲載されている。 ・「学んだことを社会に生かす」というページには、「プロに聞く!」に掲載された17名が内容別に一覧でき、学習と社会とのつながりを意識できる。	・各単元に関わる職業に就いている人から、職業の説明ややりがいについて書かれた「センパイに聞こう!」が単元の最後に掲載されている。 ・各単元に関わりのある様々な職業に就いている人から、中学生へのメッセージが記載されている。	・「先輩からのエール」「地域の取組」「中学生の取組」に、職業や地域等、キャリアにつながる内容が記載されている。 ・専門性の高い職業人のエピソードが紹介されており、各内容と職業観へのつながりを意識できる構成になっている。
参 考	防災や自然災害の扱い	あり	あり	あり
	性差と家族についての扱い	あり	あり	あり
	オリンピック・パラリンピックの扱い	なし	なし	あり

都立 小石川中等教育学校 技術・家庭(家庭分野) 採択資料

	発行者の番号 略 称	2 東 書	6 教 図	9 開隆堂
内 容	世界各地の生活や技術及び我が国との交流を扱っている箇所数	22	28	40
	幼児や高齢者との触れ合いに関する内容を扱っている箇所数	118	93	58
	生活の自立と衣食住を扱っている教材数	96	76	141
	実践的・体験的な活動を取り上げている箇所数	89	81	79
	安全・衛生に関する内容を取り上げている箇所数	35	42	32
	持続可能な社会に関する内容を取り上げている単元数	6	6	8
構 成 上 の 工 夫	実習を分かりやすく示すための工夫	・調理実習に関しては、単品の料理に加えて、その料理と組み合わせる副菜の例も掲載されており、それらを合わせることで1食分の献立が整えられるようになっていいる。 ・調理の手順が細かく文章と写真で掲載されており、調理の方法が分かりやすい。 ・衣服の実習に関しては、小学校で学習する手縫いの基礎の復習のページが掲載されており、苦手な生徒にとっても復習がしやすくなっている。 ・「私のオリジナル」と題して、製作した作品の応用例が示されている。	・二次元コードで作り方を確認することもでき、手順が写真で分かりやすく説明されている。 ・安全面や衛生面に関することも丁寧に記載されている。 ・失敗例が記載されているので、注意する点を考えながら実習に取り組むことができる。	・調理の手順が、横流れに記載し、経過時間とともに写真で示されている。 ・「調理方法Q&A」で生活の疑問に気づき、科学的な理解を深める工夫がされている。 ・デジタルコンテンツは、実習・製作工程・道具の扱い方等の内容に区切って、見ることができる。 ・道具の扱い方などが、写真と文章で説明されていて、分かりやすい。
	職業観・勤労観に関連する内容の取り上げ方の工夫	・「プロに聞く！」というコーナーがあり、家庭分野の学習に関連した仕事に就く方からの学習を深めるアドバイスや中学生へのメッセージが掲載されている。管理栄養士、危機管理アドバイザー、消費生活アドバイザー、保育士など各分野に精通する人等が掲載されている。 ・「学んだことを社会に生かす」というページには、「プロに聞く！」に掲載された17名が内容別に一覧でき、学習と社会とのつながりを意識できる。	・各単元に関わる職業に就いている人から、職業の説明ややりがいについて書かれた「センパイに聞こう！」が単元の最後に掲載されている。 ・各単元に関わりのある様々な職業に就いている人から、中学生へのメッセージが記載されている。	・「先輩からのエール」「地域の取組」「中学生の取組」に、職業や地域等、キャリアにつながる内容が記載されている。 ・専門性の高い職業人のエピソードが紹介されており、各内容と職業観へのつながりを意識できる構成になっている。
参 考	防災や自然災害の扱い	あり	あり	あり
	性差と家族についての扱い	あり	あり	あり
	オリンピック・パラリンピックの扱い	なし	なし	あり

都立 両国高等学校附属中学校 技術・家庭(家庭分野) 採択資料

	発行者の番号 略 称	2 東 書	6 教 図	9 開隆堂
内 容	世界各地の生活や技術及び我が国との交流を扱っている箇所数	22	28	40
	幼児や高齢者との触れ合いに関する内容を扱っている箇所数	118	93	58
	生活の自立と衣食住を扱っている教材数	96	76	141
	実践的・体験的な活動を取り上げている箇所数	89	81	79
	安全・衛生に関する内容を取り上げている箇所数	35	42	32
	持続可能な社会に関する内容を取り上げている単元数	6	6	8
構 成 上 の 工 夫	実習を分かりやすく示すための工夫	・調理実習に関しては、単品の料理に加えて、その料理と組み合わせる副菜の例も掲載されており、それらを合わせることで1食分の献立が整えられるようになっていいる。 ・調理の手順が細かく文章と写真で掲載されており、調理の方法が分かりやすい。 ・衣服の実習に関しては、小学校で学習する手縫いの基礎の復習のページが掲載されており、苦手な生徒にとっても復習がしやすくなっている。 ・「私のオリジナル」と題して、製作した作品の応用例が示されている。	・二次元コードで作り方を確認することもでき、手順が写真で分かりやすく説明されている。 ・安全面や衛生面に関することも丁寧に記載されている。 ・失敗例が記載されているので、注意する点を考えながら実習に取り組むことができる。	・調理の手順が、横流れに記載し、経過時間とともに写真で示されている。 ・「調理方法Q&A」で生活の疑問に気づき、科学的な理解を深める工夫がされている。 ・デジタルコンテンツは、実習・製作工程・道具の扱い方等の内容に区切って、見ることができる。 ・道具の扱い方などが、写真と文章で説明されていて、分かりやすい。
	職業観・勤労観に関連する内容の取り上げ方の工夫	・「プロに聞く！」というコーナーがあり、家庭分野の学習に関連した仕事に就く方からの学習を深めるアドバイスや中学生へのメッセージが掲載されている。管理栄養士、危機管理アドバイザー、消費生活アドバイザー、保育士など各分野に精通する人等が掲載されている。 ・「学んだことを社会に生かす」というページには、「プロに聞く！」に掲載された17名が内容別に一覧でき、学習と社会とのつながりを意識できる。	・各単元に関わる職業に就いている人から、職業の説明ややりがいについて書かれた「センパイに聞こう！」が単元の最後に掲載されている。 ・各単元に関わりのある様々な職業に就いている人から、中学生へのメッセージが記載されている。	・「先輩からのエール」「地域の取組」「中学生の取組」に、職業や地域等、キャリアにつながる内容が記載されている。 ・専門性の高い職業人のエピソードが紹介されており、各内容と職業観へのつながりを意識できる構成になっている。
参 考	防災や自然災害の扱い	あり	あり	あり
	性差と家族についての扱い	あり	あり	あり
	オリンピック・パラリンピックの扱い	なし	なし	あり

都立 桜修館中等教育学校 技術・家庭(家庭分野) 採択資料

	発行者の番号 略 称	2 東 書	6 教 図	9 開隆堂
内 容	日本各地の食材・郷土料理を扱っている箇所数	86	91	88
	世界各地の生活や技術及び我が国との交流を扱っている箇所数	22	28	40
	家族と家庭生活を扱っている教材数	11	9	14
	実践的・体験的な活動を取り上げている箇所数	89	81	79
	安全・衛生に関する内容を取り上げている箇所数	35	42	32
	持続可能な社会に関する内容を取り上げている単元数	6	6	8
構 成 上 の 工 夫	実習を分かりやすく示すための工夫	・調理実習に関しては、単品の料理に加えて、その料理と組み合わせる副菜の例も掲載されており、それらを合わせることで1食分の献立が整えられるようになっていいる。 ・調理の手順が細かく文章と写真で掲載されており、調理の方法が分かりやすい。 ・衣服の実習に関しては、小学校で学習する手縫いの基礎の復習のページが掲載されており、苦手な生徒にとっても復習がしやすくなっている。 ・「私のオリジナル」と題して、製作した作品の応用例が示されている。	・二次元コードで作り方を確認することもでき、手順が写真で分かりやすく説明されている。 ・安全面や衛生面に関することも丁寧に記載されている。 ・失敗例が記載されているので、注意する点を考えながら実習に取り組むことができる。	・調理の手順が、横流れに記載し、経過時間とともに写真で示されている。 ・「調理方法Q&A」で生活の疑問に気づき、科学的な理解を深める工夫がされている。 ・デジタルコンテンツは、実習・製作工程・道具の扱い方等の内容に区切って、見ることができる。 ・道具の扱い方などが、写真と文章で説明されていて、分かりやすい。
	職業観・勤労観に関連する内容の取り上げ方の工夫	・「プロに聞く！」というコーナーがあり、家庭分野の学習に関連した仕事に就く方からの学習を深めるアドバイスや中学生へのメッセージが掲載されている。管理栄養士、危機管理アドバイザー、消費生活アドバイザー、保育士など各分野に精通する人等が掲載されている。 ・「学んだことを社会に生かす」というページには、「プロに聞く！」に掲載された17名が内容別に一覧でき、学習と社会とのつながりを意識できる。	・各単元に関わる職業に就いている人から、職業の説明ややりがいについて書かれた「センパイに聞こう！」が単元の最後に掲載されている。 ・各単元に関わりのある様々な職業に就いている人から、中学生へのメッセージが記載されている。	・「先輩からのエール」「地域の取組」「中学生の取組」に、職業や地域等、キャリアにつながる内容が記載されている。 ・専門性の高い職業人のエピソードが紹介されており、各内容と職業観へのつながりを意識できる構成になっている。
参 考	防災や自然災害の扱い	あり	あり	あり
	性差と家族についての扱い	あり	あり	あり
	オリンピック・パラリンピックの扱い	なし	なし	あり

都立 立川国際中等教育学校 技術・家庭(家庭分野) 採択資料

	発行者の番号 略 称	2 東 書	6 教 図	9 開隆堂
内 容	世界各地の生活や技術及び我が国との交流を扱っている箇所数	22	28	40
	生活の自立と衣食住を扱っている教材数	96	76	141
	家族と家庭生活を扱っている教材数	11	9	14
	実践的・体験的な活動を取り上げている箇所数	89	81	79
	安全・衛生に関する内容を取り上げている箇所数	35	42	32
	持続可能な社会に関する内容を取り上げている単元数	6	6	8
構成上の工夫	実習を分かりやすく示すための工夫	・調理実習に関しては、単品の料理に加えて、その料理と組み合わせる副菜の例も掲載されており、それらを合わせることで1食分の献立が整えられるようになっている。 ・調理の手順が細かく文章と写真で掲載されており、調理の方法が分かりやすい。 ・衣服の実習に関しては、小学校で学習する縫いの基礎の復習のページが掲載されており、苦手な生徒にとっても復習がしやすくなっている。 ・「私のオリジナル」と題して、製作した作品の応用例が示されている。	・二次元コードで作り方を確認することもでき、手順が写真で分かりやすく説明されている。 ・安全面や衛生面に関することも丁寧に記載されている。 ・失敗例が記載されているので、注意する点を考えながら実習に取り組むことができる。	・調理の手順が、横流れに記載し、経過時間とともに写真で示されている。 ・「調理方法Q&A」で生活の疑問に気づき、科学的な理解を深める工夫がされている。 ・デジタルコンテンツは、実習・製作工程・道具の扱い方等の内容に区切って、見ることができる。 ・道具の扱い方などが、写真と文章で説明されていて、分かりやすい。
	職業観・勤労観に関連する内容の取り上げ方の工夫	・「プロに聞く！」というコーナーがあり、家庭分野の学習に関連した仕事に就く方からの学習を深めるアドバイスや中学生へのメッセージが掲載されている。管理栄養士、危機管理アドバイザー、消費生活アドバイザー、保育士など各分野に精通する人等が掲載されている。 ・「学んだことを社会に生かす」というページには、「プロに聞く！」に掲載された17名が内容別に一覧でき、学習と社会とのつながりを意識できる。	・各単元に関わる職業に就いている人から、職業の説明ややりがいについて書かれた「センパイに聞こう！」が単元の最後に掲載されている。 ・各単元に関わりのある様々な職業に就いている人から、中学生へのメッセージが記載されている。	・「先輩からのエール」「地域の取組」「中学生の取組」に、職業や地域等、キャリアにつながる内容が記載されている。 ・専門性の高い職業人のエピソードが紹介されており、各内容と職業観へのつながりを意識できる構成になっている。
参 考	防災や自然災害の扱い	あり	あり	あり
	性差と家族についての扱い	あり	あり	あり
	オリンピック・パラリンピックの扱い	なし	なし	あり

都立 武蔵高等学校附属中学校 技術・家庭(家庭分野) 採択資料

	発行者の番号 略 称	2 東 書	6 教 図	9 開隆堂
内 容	世界各地の生活や技術及び我が国との交流を扱っている箇所数	22	28	40
	生活の自立と衣食住を扱っている教材数	96	76	141
	持続可能な社会に関する内容を扱っているページ数	24	9	22
	実践的・体験的な活動を取り上げている箇所数	89	81	79
	安全・衛生に関する内容をとり上げている箇所数	35	42	32
	持続可能な社会に関する内容をとり上げている単元数	6	6	8
構 成 上 の 工 夫	実習を分かりやすく示すための工夫	・調理実習に関しては、単品の料理に加えて、その料理と組み合わせる副菜の例も掲載されており、それらを合わせることで1食分の献立が整えられるようになっていいる。 ・調理の手順が細かく文章と写真で掲載されており、調理の方法が分かりやすい。 ・衣服の実習に関しては、小学校で学習する手縫いの基礎の復習のページが掲載されており、苦手な生徒にとっても復習がしやすくなっている。 ・「私のオリジナル」と題して、製作した作品の応用例が示されている。	・二次元コードで作り方を確認することもでき、手順が写真で分かりやすく説明されている。 ・安全面や衛生面に関することも丁寧に記載されている。 ・失敗例が記載されているので、注意する点を考えながら実習に取り組むことができる。	・調理の手順が、横流れに記載し、経過時間とともに写真で示されている。 ・「調理方法Q&A」で生活の疑問に気づき、科学的な理解を深める工夫がされている。 ・デジタルコンテンツは、実習・製作工程・道具の扱い方等の内容に区切って、見ることができる。 ・道具の扱い方などが、写真と文章で説明されていて、分かりやすい。
	職業観・勤労観に関連する内容の取り上げ方の工夫	・「プロに聞く!」というコーナーがあり、家庭分野の学習に関連した仕事に就く方からの学習を深めるアドバイスや中学生へのメッセージが掲載されている。管理栄養士、危機管理アドバイザー、消費生活アドバイザー、保育士など各分野に精通する人等が掲載されている。 ・「学んだことを社会に生かす」というページには、「プロに聞く!」に掲載された17名が内容別に一覧でき、学習と社会とのつながりを意識できる。	・各単元に関わる職業に就いている人から、職業の説明ややりがいについて書かれた「センパイに聞こう!」が単元の最後に掲載されている。 ・各単元に関わりのある様々な職業に就いている人から、中学生へのメッセージが記載されている。	・「先輩からのエール」「地域の取組」「中学生の取組」に、職業や地域等、キャリアにつながる内容が記載されている。 ・専門性の高い職業人のエピソードが紹介されており、各内容と職業観へのつながりを意識できる構成になっている。
参 考	防災や自然災害の扱い	あり	あり	あり
	性差と家族についての扱い	あり	あり	あり
	オリンピック・パラリンピックの扱い	なし	なし	あり

都立 富士高等学校附属中学校 技術・家庭(家庭分野) 採択資料

	発行者の番号 略 称	2 東 書	6 教 図	9 開隆堂
内 容	日本各地の食材・郷土料理を扱っている箇所数	86	91	88
	生活の自立と衣食住を扱っている教材数	96	76	141
	持続可能な社会に関する内容を扱っているページ数	24	9	22
	実践的・体験的な活動を取り上げている箇所数	89	81	79
	安全・衛生に関する内容を取り上げている箇所数	35	42	32
	持続可能な社会に関する内容を取り上げている単元数	6	6	8
構 成 上 の 工 夫	実習を分かりやすく示すための工夫	・調理実習に関しては、単品の料理に加えて、その料理と組み合わせる副菜の例も掲載されており、それらを合わせることで1食分の献立が整えられるようになっていいる。 ・調理の手順が細かく文章と写真で掲載されており、調理の方法が分かりやすい。 ・衣服の実習に関しては、小学校で学習する手縫いの基礎の復習のページが掲載されており、苦手な生徒にとっても復習がしやすくなっている。 ・「私のオリジナル」と題して、製作した作品の応用例が示されている。	・二次元コードで作り方を確認することもでき、手順が写真で分かりやすく説明されている。 ・安全面や衛生面に関することも丁寧に記載されている。 ・失敗例が記載されているので、注意する点を考えながら実習に取り組むことができる。	・調理の手順が、横流れに記載し、経過時間とともに写真で示されている。 ・「調理方法Q&A」で生活の疑問に気づき、科学的な理解を深める工夫がされている。 ・デジタルコンテンツは、実習・製作工程・道具の扱い方等の内容に区切って、見ることができる。 ・道具の扱い方などが、写真と文章で説明されていて、分かりやすい。
	職業観・勤労観に関連する内容の取り上げ方の工夫	・「プロに聞く！」というコーナーがあり、家庭分野の学習に関連した仕事に就く方からの学習を深めるアドバイスや中学生へのメッセージが掲載されている。管理栄養士、危機管理アドバイザー、消費生活アドバイザー、保育士など各分野に精通する人等が掲載されている。 ・「学んだことを社会に生かす」というページには、「プロに聞く！」に掲載された17名が内容別に一覧でき、学習と社会とのつながりを意識できる。	・各単元に関わる職業に就いている人から、職業の説明ややりがいについて書かれた「センパイに聞こう！」が単元の最後に掲載されている。 ・各単元に関わりのある様々な職業に就いている人から、中学生へのメッセージが記載されている。	・「先輩からのエール」「地域の取組」「中学生の取組」に、職業や地域等、キャリアにつながる内容が記載されている。 ・専門性の高い職業人のエピソードが紹介されており、各内容と職業観へのつながりを意識できる構成になっている。
参 考	防災や自然災害の扱い	あり	あり	あり
	性差と家族についての扱い	あり	あり	あり
	オリンピック・パラリンピックの扱い	なし	なし	あり

都立 大泉高等学校附属中学校 技術・家庭(家庭分野) 採択資料

	発行者の番号 略 称	2 東 書	6 教 図	9 開隆堂
内 容	日本各地の食材・郷土料理を扱っている箇所数	86	91	88
	幼児や高齢者との触れ合いに関する内容を扱っている箇所数	118	93	58
	家族と家庭生活を扱っている教材数	11	9	14
	実践的・体験的な活動を取り上げている箇所数	89	81	79
	安全・衛生に関する内容を取り上げている箇所数	35	42	32
	持続可能な社会に関する内容を取り上げている単元数	6	6	8
構 成 上 の 工 夫	実習を分かりやすく示すための工夫	・調理実習に関しては、単品の料理に加えて、その料理と組み合わせる副菜の例も掲載されており、それらを合わせることで1食分の献立が整えられるようになっていいる。 ・調理の手順が細かく文章と写真で掲載されており、調理の方法が分かりやすい。 ・衣服の実習に関しては、小学校で学習する手縫いの基礎の復習のページが掲載されており、苦手な生徒にとっても復習がしやすくなっている。 ・「私のオリジナル」と題して、製作した作品の応用例が示されている。	・二次元コードで作り方を確認することもでき、手順が写真で分かりやすく説明されている。 ・安全面や衛生面に関することも丁寧に記載されている。 ・失敗例が記載されているので、注意する点を考えながら実習に取り組むことができる。	・調理の手順が、横流れに記載し、経過時間とともに写真で示されている。 ・「調理方法Q&A」で生活の疑問に気づき、科学的な理解を深める工夫がされている。 ・デジタルコンテンツは、実習・製作工程・道具の扱い方等の内容に区切って、見ることができる。 ・道具の扱い方などが、写真と文章で説明されていて、分かりやすい。
	職業観・勤労観に関連する内容の取り上げ方の工夫	・「プロに聞く！」というコーナーがあり、家庭分野の学習に関連した仕事に就く方からの学習を深めるアドバイスや中学生へのメッセージが掲載されている。管理栄養士、危機管理アドバイザー、消費生活アドバイザー、保育士など各分野に精通する人等が掲載されている。 ・「学んだことを社会に生かす」というページには、「プロに聞く！」に掲載された17名が内容別に一覧でき、学習と社会とのつながりを意識できる。	・各単元に関わる職業に就いている人から、職業の説明ややりがいについて書かれた「センパイに聞こう！」が単元の最後に掲載されている。 ・各単元に関わりのある様々な職業に就いている人から、中学生へのメッセージが記載されている。	・「先輩からのエール」「地域の取組」「中学生の取組」に、職業や地域等、キャリアにつながる内容が記載されている。 ・専門性の高い職業人のエピソードが紹介されており、各内容と職業観へのつながりを意識できる構成になっている。
参 考	防災や自然災害の扱い	あり	あり	あり
	性差と家族についての扱い	あり	あり	あり
	オリンピック・パラリンピックの扱い	なし	なし	あり

都立 南多摩中等教育学校 技術・家庭(家庭分野) 採択資料

	発行者の番号 略 称	2 東 書	6 教 図	9 開隆堂
内 容	世界各地の生活や技術及び我が国との交流を扱っている箇所数	22	28	40
	生活の自立と衣食住を扱っている教材数	96	76	141
	家族と家庭生活を扱っている教材数	11	9	14
	実践的・体験的な活動を取り上げている箇所数	89	81	79
	安全・衛生に関する内容を取り上げている箇所数	35	42	32
	持続可能な社会に関する内容を取り上げている単元数	6	6	8
構成上の工夫	実習を分かりやすく示すための工夫	・調理実習に関しては、単品の料理に加えて、その料理と組み合わせる副菜の例も掲載されており、それらを合わせることで1食分の献立が整えられるようになっている。 ・調理の手順が細かく文章と写真で掲載されており、調理の方法が分かりやすい。 ・衣服の実習に関しては、小学校で学習する縫いの基礎の復習のページが掲載されており、苦手な生徒にとっても復習がしやすくなっている。 ・「私のオリジナル」と題して、製作した作品の応用例が示されている。	・二次元コードで作り方を確認することもでき、手順が写真で分かりやすく説明されている。 ・安全面や衛生面に関することも丁寧に記載されている。 ・失敗例が記載されているので、注意する点を考えながら実習に取り組むことができる。	・調理の手順が、横流れに記載し、経過時間とともに写真で示されている。 ・「調理方法Q&A」で生活の疑問に気づき、科学的な理解を深める工夫がされている。 ・デジタルコンテンツは、実習・製作工程・道具の扱い方等の内容に区切って、見ることができる。 ・道具の扱い方などが、写真と文章で説明されていて、分かりやすい。
	職業観・勤労観に関連する内容の取り上げ方の工夫	・「プロに聞く！」というコーナーがあり、家庭分野の学習に関連した仕事に就く方からの学習を深めるアドバイスや中学生へのメッセージが掲載されている。管理栄養士、危機管理アドバイザー、消費生活アドバイザー、保育士など各分野に精通する人等が掲載されている。 ・「学んだことを社会に生かす」というページには、「プロに聞く！」に掲載された17名が内容別に一覧でき、学習と社会とのつながりを意識できる。	・各単元に関わる職業に就いている人から、職業の説明ややりがいについて書かれた「センパイに聞こう！」が単元の最後に掲載されている。 ・各単元に関わりのある様々な職業に就いている人から、中学生へのメッセージが記載されている。	・「先輩からのエール」「地域の取組」「中学生の取組」に、職業や地域等、キャリアにつながる内容が記載されている。 ・専門性の高い職業人のエピソードが紹介されており、各内容と職業観へのつながりを意識できる構成になっている。
参 考	防災や自然災害の扱い	あり	あり	あり
	性差と家族についての扱い	あり	あり	あり
	オリンピック・パラリンピックの扱い	なし	なし	あり

都立 三鷹中等教育学校 技術・家庭(家庭分野) 採択資料

	発行者の番号 略 称	2 東 書	6 教 図	9 開隆堂
内 容	日本各地の食材・郷土料理を扱っている箇所数	86	91	88
	生活の自立と衣食住を扱っている教材数	96	76	141
	持続可能な社会に関する内容を扱っているページ数	24	9	22
	実践的・体験的な活動を取り上げている箇所数	89	81	79
	安全・衛生に関する内容を取り上げている箇所数	35	42	32
	持続可能な社会に関する内容を取り上げている単元数	6	6	8
構 成 上 の 工 夫	実習を分かりやすく示すための工夫	・調理実習に関しては、単品の料理に加えて、その料理と組み合わせる副菜の例も掲載されており、それらを合わせることで1食分の献立が整えられるようになっていいる。 ・調理の手順が細かく文章と写真で掲載されており、調理の方法が分かりやすい。 ・衣服の実習に関しては、小学校で学習する手縫いの基礎の復習のページが掲載されており、苦手な生徒にとっても復習がしやすくなっている。 ・「私のオリジナル」と題して、製作した作品の応用例が示されている。	・二次元コードで作り方を確認することもでき、手順が写真で分かりやすく説明されている。 ・安全面や衛生面に関することも丁寧に記載されている。 ・失敗例が記載されているので、注意する点を考えながら実習に取り組むことができる。	・調理の手順が、横流れに記載し、経過時間とともに写真で示されている。 ・「調理方法Q&A」で生活の疑問に気づき、科学的な理解を深める工夫がされている。 ・デジタルコンテンツは、実習・製作工程・道具の扱い方等の内容に区切って、見ることができる。 ・道具の扱い方などが、写真と文章で説明されていて、分かりやすい。
	職業観・勤労観に関連する内容の取り上げ方の工夫	・「プロに聞く！」というコーナーがあり、家庭分野の学習に関連した仕事に就く方からの学習を深めるアドバイスや中学生へのメッセージが掲載されている。管理栄養士、危機管理アドバイザー、消費生活アドバイザー、保育士など各分野に精通する人等が掲載されている。 ・「学んだことを社会に生かす」というページには、「プロに聞く！」に掲載された17名が内容別に一覧でき、学習と社会とのつながりを意識できる。	・各単元に関わる職業に就いている人から、職業の説明ややりがいについて書かれた「センパイに聞こう！」が単元の最後に掲載されている。 ・各単元に関わりのある様々な職業に就いている人から、中学生へのメッセージが記載されている。	・「先輩からのエール」「地域の取組」「中学生の取組」に、職業や地域等、キャリアにつながる内容が記載されている。 ・専門性の高い職業人のエピソードが紹介されており、各内容と職業観へのつながりを意識できる構成になっている。
参 考	防災や自然災害の扱い	あり	あり	あり
	性差と家族についての扱い	あり	あり	あり
	オリンピック・パラリンピックの扱い	なし	なし	あり