

出版社	教科書名	海洋に関連する教科書の単元			該当ページ	備考(海洋に関連する用語の記載)	分野	
		大項目	中項目	小項目				
開隆堂	技術・家庭 技術分野	ガイダンス 生活や社会における技術の役割	2技術ってすばらしい	水不足を解消する技術～淡水化装置～	7	海水の淡水化装置、海水淡水化センター(まみずピア)	A 生活・健康・安全、 H 環境・循環	
		A 材料と加工に関する技術	学習の流れ	材料	21	美ら海水族館	B 観光・レジャー・スポーツ	
		B エネルギー変換に関する技術	1わたしたちの生活とエネルギー変換	①エネルギーとエネルギー変換	92	手こぎ船(沖縄ハーリー)、帆船(日本)、ディーゼル船(大型客船)	D 歴史・民族・J 経済・産業	
			2エネルギー資源の種類	4図 石油に代わるエネルギー資源の区分	95	海洋温度差熱発電	I 資源・エネルギー	
		C 生物育成に関する技術	学習の流れ	水産生物の栽培	135	マグロの養殖のようす	J 経済・産業	
			4水産生物の栽培	①栽培環境と特性 36図	157	海洋漁業センター、アワビ海洋牧場、人工漁礁、稚魚育成場	J 経済・産業	
				③栽培ごよみと栽培計画	159	ワリの養殖、海藻、ワリの糸状体、カキの殻、海面	J 経済・産業	
			6生物育成に関する技術とわたしたち	①社会・環境とのかかわり	167	海をきれいに保つ	H 環境・循環	
		技術・家庭 家庭分野	自立をめざして学ぼう!	Bあしたはわたしがシェフ		7	さばのみそ煮、鮭のムニエル	A 生活・健康・安全
				B郷土の自慢をみつけない		8,9	にしんとなす、箱寿司、ばら寿司、牡蠣の土手鍋、岩国寿司、鯛飯、ちゃんちゃん焼き、太巻き寿司、さばのへしこ、ひつまぶし、たこめし	A 生活・健康・安全
	D地域の環境を守るために…わたしにもできることがある				13	海岸で清掃活動をする(千葉県・三番瀬)	K 管理	
	B 食生活と自立		1健康と食生活	③栄養素のはたらきと食品 食品と栄養素の関係	75	動物性食品(魚)	A 生活・健康・安全	
				④中学生に必要な栄養 食品の概量と食品群別摂取量のめあす	81	さんま	A 生活・健康・安全	
				実物の食品のおよその重さを知ろう	85	さんま、まあじ、いわし、煮干し、さけの切り身	A 生活・健康・安全	
			2食品の洗濯と保存	①食品が口に入るまで	88	魚の加工、漁業	J 経済・産業	
				②調理の基本	105	さけの切り身	A 生活・健康・安全	
				発展「おいしさ」とは	108	こんぶ、かつおぶし、魚の頭や骨、干しエビ、アゴ(トビウオ)、魚の焼き干し、干し貝柱	A 生活・健康・安全	
				③肉の調理 実習例1	111	わかめスープ	A 生活・健康・安全	
				④魚の調理	115	かつお、まぐろ、たい、たら、さんま、あじ、いわし、かれい、さけ、ホッケ、ホタテ、ハタハタ、ブリ、ベニズワイガニ、サバ類、マアジ、フグ、サワラ、クルマエビ、サバ、マダイ、カタクチイワシ、マイワシ、マサバ、スルメイカ、ワカメ、カジキ類、アカイカ、カキ、アサリ	A 生活・健康・安全	
					④魚の調理 実習例4	116	さばのみそ煮、さば、たら、かれい、いわし	A 生活・健康・安全
					④魚の調理 実習例5	118	ムニエル(さけなど)	A 生活・健康・安全
					④魚の調理 実習例6	119	焼き魚(あじ、さんま、にじますなど)	A 生活・健康・安全
			3調理をしよう	④魚の調理 実習例7	120	いわしのつみれ汁	A 生活・健康・安全	
				④魚の調理 実習例8	121	いわしのかば焼き	A 生活・健康・安全	
				⑤野菜の調理 プラス1	128	ツナのオープンサンド、大豆とひじきの煮物	A 生活・健康・安全	
				伝統食の中にもみるエコクッキング	129	船場汁、さば	A 生活・健康・安全	
				4地域の食材と食文化	①地域の食材と郷土料理	134	桜えびのかきあげ、しじみ汁	A 生活・健康・安全
					①地域の食材と郷土料理 53図、54図	134	クーブイリチー(こんぶに豚肉などを加えたためたもの)、チタタブ(きざんだサケの頭やひれとねぎのあえ物)	A 生活・健康・安全
	②受け継がれる食文化 参考:正月の行事食-お節と雑煮	136			こぶ巻き、えび、数の子、にしんの卵	A 生活・健康・安全		
	②受け継がれる食文化 参考:各地の雑煮の例	137	焼きあごのだし汁、塩ぶり、焼きはげ雑煮		A 生活・健康・安全			

出版社	教科書名	海洋に関連する教科書の単元			該当ページ	備考(海洋に関連する用語の記載)	分野
		大項目	中項目	小項目			
(開隆堂)	(技術・家庭 家庭分野)	(B 食生活と自立)	(4地域の食材と食文化)	資料 日本食品標準成分表 食品群-魚介類	144	まあじ(生)、かたくちいわし・ごまめ、まいわし(生)、しらす干し(乾燥)、しらす干し(半乾)、かつお加工品・削り節、まがれい(生)、しろさけ(生)、まさば(生)、さわら(生)、さんま(生)、まだら(生)、にしん かずのこ(塩蔵、水戻し)、ぶり(成魚、生)、まぐろ類・缶詰(水煮、フレーク、ライト)、まぐろ類(油漬、ライト)、しばえび(生)、するめいか(生)、蒸しかまぼこ	A 生活・健康・安全
		C 衣生活・住生活と自立	1自分らしく着る・快適に着る わたしたちと衣生活	3環境に配慮した衣生活	170	海域の汚濁	H 環境・循環
		D 身近な消費生活と環境	4環境に配慮した生活	発展 広がる環境問題	236	海洋汚染、北極の水が融解、海水温上昇	H 環境・循環
教育出版	技術・家庭 技術分野	第4章 生物育成に関する技術	6動物の飼育	14ブリの生育過程と飼育管理の例	167	養殖魚、ブリ、流れ藻、イワシ、アミ、海水水	A 生活・健康・安全
		未来の地球のために	調べよう		口絵5、口絵6	海洋・河川エネルギー	I 資源・エネルギー
	技術・家庭 家庭分野	B 食生活と自立 第1章 健康と食生活	3食品に含まれる栄養素	6おもな栄養素を多く含む食品の例	79	しろさけ、ひじき(乾)、煮干し	A 生活・健康・安全
				8 6つの基礎食品群と食品群別摂取量のめあす	80	生さけ、あじ、あじ開き干し、いわし、塩さけ、かれい、さば、さんま、ぶり、いか、えび、たらこ、あさり、まぐろさしみ、マグロ缶詰、かまぼこ、ちくわ、さつま揚げmムニエル(生さけ)、いわしのかば焼き、煮魚(かれい)、しらす干し、煮干し、ワカメ(乾物)、こんぶ(乾物)、ひじき(乾物)、寒天	A 生活・健康・安全
		B 食生活と自立 第2章 献立作成と食品の選択	2食品の選択と購入	6生鮮食品の表示	99	真いわしの表示、	A 生活・健康・安全
				7精選食品の旬	99	かつお、さわら、あじ、さんま、たら	A 生活・健康・安全
		B 食生活と自立 第3章 日常食の調理と地域の食文化	1調理の基礎	7魚・肉・野菜の特徴と調理上の性質	114	赤身魚、白身魚、あじ、いわし、さば、さんま、まぐろ、たら、かれい、たい、さばのみそ煮	A 生活・健康・安全
				主菜の調理	122	いわしのかば焼き、まいわし、魚の三枚おろし	A 生活・健康・安全
					123	煮魚、かれい、さば、ムニエル、さけ、たら、あじ	A 生活・健康・安全
				汁物の調理	131	わかめととうふのスープ、カットわかめ	A 生活・健康・安全
	2地域の食材を見つめよう	9全国各地のおもな郷土料理	138,139	うなぎのせいり蒸し、ちゃんぼん(魚介類)、ぼうぜの姿寿司、かつおの土佐づくり、カニすき、しみじみ汁、ままかりずし、ふく料理、かき料理、さんまずし、箱ずし、ふなずし、さば棒ずし、かきの葉ずし、深川井、しらす井、小鯛の笹漬、桜えび料理、ひつまずし、てこねずし、石狩なべ、じゃっば汁、あんこうなべ、まきぎざし	A 生活・健康・安全		
東京書籍	新しい技術・家庭 技術分野	3編 生物育成	生物を育てる技術とわたしたちの生活		152	クロマグロの養殖	J 経済・産業
		3編 生物育成 1章 生物を育てる技術の特徴	1人・生物・環境のかかわりについて知ろう	1図 生物を育てる目的の例	154	ワカメの養殖	J 経済・産業
	新しい技術・家庭 家庭分野	1編 わたしたちの食生活 2章 献立作りと食品の選択	1食品に含まれる栄養素を知ろう	2図 主な栄養素を多く含む食品の例	31	まあじ、乾燥わかめ、まこんぶ、しらす干し(半乾)	A 生活・健康・安全
				1図 6つの食品群	33	あじ、さくらえび、のり、わかめ、こんぶ、海藻、煮干し	A 生活・健康・安全
			2何をどのくらい食べればよいか考えよう	2図 食品群別摂取量のめあす(12~14歳、1人1日分)と食品の概量	34	さんま、あじのひらき、ししゃも、乾燥わかめ、煮干し、しらすずし、ひじき、こんぶ	A 生活・健康・安全
				3バランスのとれた食生活を考えよう	食材の旬	39	さわら、にしん、あゆ、かつお、ぶり、たら、さんま、さけ、海藻類
		4食品選び方を考えよう	5図 保存性を高める加工の工夫	41	煮干し	A 生活・健康・安全	
			7図 食品の表示	43	水産物のラベル、漁獲した水域名、養殖場	J 経済・産業	
			2表 表示の対象とされている原材料	43	えび、かに、あわび、いか、いくら、さけ、さば	A 生活・健康・安全	
			1編 わたしたちの食生活 3章 調理と食文化	基礎技能	52	焼き魚、煮魚	A 生活・健康・安全
魚の調理をしよう	61	白身魚、赤身魚、刺し身、魚の鮮度の見分け方、焼き魚、煮魚、かれい、ひらめ、たら、さけ、ます、かつお、まぐろ、いわし、さば		A 生活・健康・安全			
実習例 ムニエル	62	切り身の魚(さけ)		A 生活・健康・安全			
実習例 魚の煮付け	64	切り身の魚(かれい、さば)、かつおぶし		A 生活・健康・安全			
参考例 魚の塩焼き	66	あじ、さば、ぶり、いわしのつみれ汁		A 生活・健康・安全			
資料 だし汁の作り方	71	こんぶかつおぶし、煮干し、わかめ	A 生活・健康・安全				

出版社	教科書名	海洋に関連する教科書の単元			該当ページ	備考(海洋に関連する用語の記載)	分野
		大項目	中項目	小項目			
(東京書籍)	(新しい技術・家庭・家庭分野)	(1編 わたしたちの食生活 3章 調理と食文化)	2地域の食文化を知ろう	1図 日本各地の郷土料理	78,79	かきの土手なべ、船場汁、いかなごのくぎ煮、ぶり大根、姿ずし、手こねずし、石狩なべ、じゃっぼ汁、あんこうなべ、あじのおしずし、深川丼	A 生活・健康・安全
			3よりよい食生活を指して	食品成分表	86	海藻類、あおのり、あまのり(焼きのり)、まこんぶ(素干し)、角寒天、干しひじき、乾燥わかめ(素干し)、まあじ(生)、まいわし(生)、しらす干し(微乾)、しらす干し(半乾)、けずりぶし、まがれい(生)、しろさけ(生・切り身)、まさば(生)、さわら(生・切り身)、さんま(生)、まだら(生・切り身)、ぶり(生・切り身)、しばえび(生)、するめいか	A 生活・健康・安全