

43390

教科書文庫

4
910
31-1937
20000 22351

Kodak Gray Scale

A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

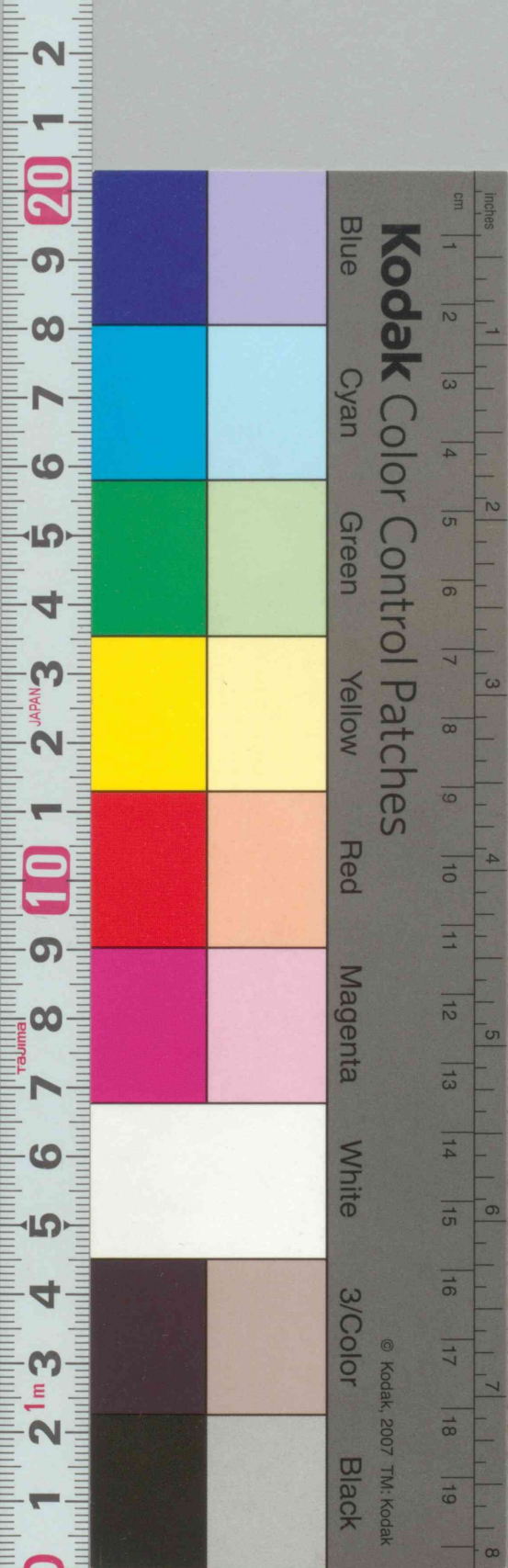


© Kodak, 2007 TM: Kodak

Kodak Color Control Patches

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

© Kodak, 2007 TM: Kodak



教科書文庫

4
910
31-1937
2000022351

公學校家事書

第六學年用

臺灣總督府



資料室
中央図書館

375.9
T27

教科書文庫

4

910

31-1937

2000022351

公學校家事書

第六學年用

臺灣總督府

広島大学図書

2000022351





目次

第一課	食物の成分	一
第二課	割烹の心得	二
第三課	飯のたき方	三
第四課	煮豆せんざい	四
第五課	ドーナツツ	六
第六課	野菜とその切方、酢の物	七
第七課	いなりすし	九
第八課	肉類とその揚方	十
第九課	さつま汁	十四
第十課	魚肉とその料理法	十六
第十一課	貝類、蛤の吸物	十九
第十二課	海藻、寒天のよせもの	二十
第十三課	調味料嗜好品	二十一
第十四課	食品の貯藏法	二十三
第十五課	献立	二十五
第十六課	食事の注意	二十六
第十七課	看病の心得	二十九
第十八課	病人の手當	三十
第十九課	病人の食物	三十二
第二十課	應急手當	三十四

第二十一課	傳染病の心得……………三七	第二十六課	家人に對する心得……………四七
第二十二課	初生兒の取扱……………三八	第二十七課	楽しい家庭……………四九
第二十三課	小兒の病氣……………四十	第二十八課	交際……………五一
第二十四課	小兒のしつけ方……………四十二	第二十九課	社會・國家に對する務……………五十二
第二十五課	家計の整理……………四十五		



公學校家事書 第六學年用

第一課 食物の成分

食物の中には身體の榮養に必要な炭水化物・脂肪・蛋白質・灰分・水・ビタミンなどがふくまれてゐます。

炭水化物は澱粉・糖類・纖維の總稱で、米・麥などの穀類・甘藷・馬鈴薯・砂糖・野菜類などに多くふくまれ、脂肪は肉類・バター・胡麻落花生などに多くふくまれてゐます。

蛋白質を多くふくむ食物は肉類・卵・牛乳・豆類などで、灰分を多くふくんでゐるのは干魚・海藻・味噌などです。

ビタミンは牛乳・バター・卵・米の胚芽・椎茸・新鮮な野菜・果物など

に多くふくまれてゐます。
このやうに食物によつてふくまれてゐる栄養分がちがひ
ますから、いろいろの食物を程よく取合はせて食べ、偏食を
しないやうにすることが必要です。

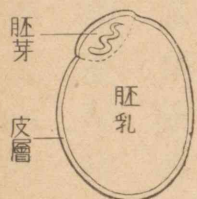
第二課 割烹の心得

割烹のときには先づ料理道具や食器、料理の材料、調味料、燃
料などをそろへておきます。
服装は働くのに都合のよいやうに、割烹前掛などをつけ、仕
事をするには萬事清潔に注意しなければなりません。
仕事の手順を考へて、時間をむだにつひやさないやうにし、
材料もむだづかひのないやうに氣をつけ、餘分のものの保

存法についても適當に工夫することが大切です。
すべて食品を料理するには、味をよくすることが第一です
が、その食品の栄養分をなくさないやうにしなければなり
ません。出来上つた料理は、形や色のとり合はせなどを工夫
して、適當な食器にもります。

第三課 飯のたき方

米の胚にはビタミンを多くふくんでゐます。米についてあ
まり白くしますと、この大切な胚がなくなつてしまひます
から、飯には胚芽米か半つき米を用ひるの
がよいのです。
飯をたくには先づ米を洗ひます。このとき



第三課 飯のたき方

砂やごみをとりのけることに注意します。洗ひすぎると、大切な養分が失はれますから、なるべく手ばやくして、米あげざるにうつします。

洗つた米は釜かまに入れ、米の量の約二割増の水を加へて火にかけます。火力ははじめは強くし、沸騰ふつとうしたらふきこぼれないやりに火を弱め、水がひいたとき火をひき、十分ぐらゐそのまゝにしておいてから釜をおろし、なほ十分ぐらゐむらした後おほちにうつします。米を飯にたくと約三倍の分量にふえます。

第四課 煮豆にまめ・ぜんざい

煮豆を作るには、大豆か黑豆ならば大粒の新豆をえらび、よ

く洗つた後、鍋なべに水をはつて、その中に半日ぐらゐひたしておき、その水で豆がやはらかくなるまで弱火で煮ます。しんまでやはらかくなつたとき、豆一リットルにつき二百グラムの割合の砂糖を入れ、砂糖がしみわたつた頃、食塩または醤油しやうゆを少し加へて、五分ぐらゐ煮立ててから鍋をおろします。

うづら豆や十六寸とろくすんを煮るには、一晩ぐらゐうすい重曹水ちゆうさうすいにひたしておき、よく洗つてから煮ます。十分やはらかく煮えたなら、餘分の水をすて、豆一リットルにつき三百グラムの砂糖を入れ、少量の塩を加へて味をつけます。ぜんざいの作り方は、先づ粒のそろつた小豆あづきをえらんでよ

く洗ひ、小豆の五倍ぐらゐの分量の水で煮ます、はじめは強火にし、煮立つたら弱火にして、小豆がやはらかになるまで煮ます。小豆がやはらかになつたとき、小豆一リットルにつき砂糖五六グラムに塩少量を入れます。別に白玉粉しらたまこか水びきの糯米粉もちごめこをこね、このみの大きさに丸めて團子だんごを作り、小豆鍋の中に入れ、團子が浮立つたとき、器によそつて漬物つけものなどをそへてすゝめます。

第五課 ドーナツ

麥には大麥や小麥などがあります。大麥は押麥おしむぎや割麥として米にまぜて飯にたき、または醬油・味噌・ビールなどの原料にします。小麥は麥粉としてパン・うどん・菓子などの原料に

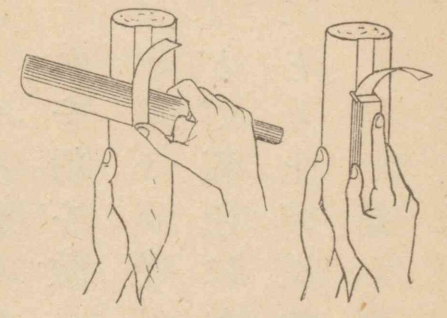
します。

ドーナツの作り方は、麥粉六百グラムにふくらし粉小さじ三ばいぐらゐをまぜ、ふるひにかけて砂糖三百グラムを入れます。別に卵二個をわつてよくかきたてて、小麥粉の中にまぜ、少量の牛乳か水でかためにこねあげます。

それを粉を敷いたまないたかのしいたの上で、厚さ一センチメートルぐらゐにして、型かたをあててぬきとり、豚脂とんし・豆油などで狐色になるまで揚げます。よく揚つたものは紙の上にとり上げて油氣をとり、砂糖をふりかけてすゝめます。

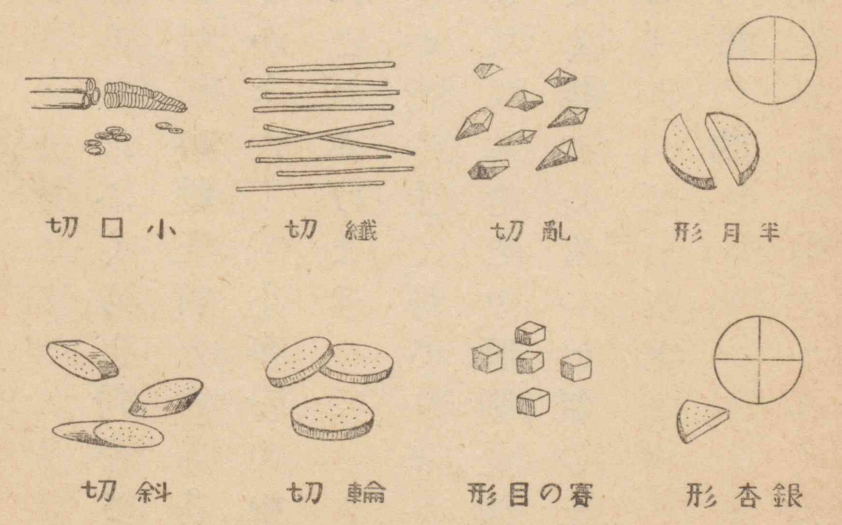
第六課 野菜とその切方、酢の物

野菜類は水分が多く、灰分・炭水化物・ビタミンなどをふくん



し皮と繊維は消化しにくいので、
たいていのものはうすく皮をむ
き、繊維はなるべく短く切ります。
切方には輪切斜切半月形銀杏形

でゐますから、あ
まり煮すぎない
やうにするか、新
鮮なものを生の
まゝ食べるかす
るのが、栄養には
よいのです。しか



小口切 繊維切 亂切 半月形
斜切 輪切 賽の目形 銀杏形

亂切賽の目、繊維切、小口切などいろいろあります。
野菜の酢の物を作るには大根、胡瓜、越瓜などを材料に用ひ
ます。これらの材料を洗つて皮をむき、瓜類は種子をとり、い
づれもうすく小口切か繊維切にして、砂糖五グラム、酢十立方
センチメートル、塩二グラムの割にまぜた液に漬けておき、
揚物などにそへて出すか、またはそのまま、すゝめます。

第七課 いなりずし

- 白米 二リットル
- すし揚 二十枚
- 椎茸 三十グラム
- にんじん 一本

さやいんげん三十グラム

新しやうが 二十グラム

酢 二デシリットル

白砂糖 大さじ三ばい

赤ざらめ 大さじ三ばい

醤油 二デシリットル

塩 小さじ一ばい

内地米か蓬萊米ほうらいまいを、ふつりの飯より少しかためにたきます。別に酢に白砂糖と塩をまぜて、ちよつと煮立ててから冷しておきます。飯が出来たとき、大きな浅い器にうつし、酢の煮立てたものをふりかけて、なるべく早くさまします。

さやいんげんは塩ゆでにして冷水にとり、なゝめに繊切にします。すし揚を三角形に切放し、袋状ふくろじやうにはがして、熱湯にひたしてから鍋に入れ、醤油と赤ざらめと水をまぜた汁で煮しめます。

椎茸とにんじんは洗つて繊切にし、少量の水で煮てから、揚を煮た汁で煮つめます。

飯がさめたとき、その中に椎茸にんじんさやいんげんをまぜ合はせ、小さくにぎつて揚の中につめます。

新しやうがは洗つてうすく切り、甘酢でさつと煮たものを、すしにそへてすゝめるのです。

第八課 肉類とその揚方

鶏あひる・家鴨・豚・山やま羊・牛などの鳥獸肉は蛋白質と脂肪に富んでゐますが、鳥類は獸類にくらべて味が淡白たんぱくです。鳥類を買入れるときは羽毛のつやがよくて眼球が光つてゐるのをえらび、獸肉類は切口の色があざやかで水氣が少く、悪いにはひや青光のしないものをえらぶのがよいのです。肉類はすべて筋すぢをのぞき、纖維を短く、うすく切つて用ひます。

肉の揚物

- 鳥獸肉(おほざれ または ちまざれ) 三百グラム
- メリケン粉 百グラム
- パン粉 百グラム

卵

二個

馬鈴薯

五個

揚油

一リットル

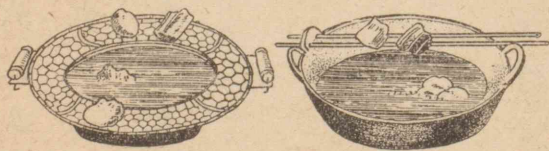
ソース

少量

塩

少量

大切または細切の肉を先づメリケン粉でまぶし、次に卵をわつてかきたてたものにひたします。次にそれにパン粉をまぶして、煮立つた油の中に入れて狐色に揚げ、紙の上にとり上げて油を切つてから皿にもります。馬鈴薯は洗つて丸のまま、ゆでて皮をむき、二つ



切か四つ切にして空鍋に入れ、塩をふりかけて弱火にかけ、
粉吹薯こふきいもとしたものを肉ともり合はせてすゝめます。
粉吹薯のかほりに大根の甘酢漬をそへることもあります。

第九課 さつま汁じゅう

- 豚肉 三百グラム
- 大根 二本
- にんじん 二本
- ごぼう 二本
- さといも 三百グラム
- 厚揚 二枚
- こんにやく 二枚

ねぎ(細いもの) 一たば

しやうが 一ふし

味噌みそ 三百グラム

味噌をすりばちでよくすつて、水を少しづつ入れ適當の濃こさにしておきます。

ごぼうは皮をむき、荒くそいで水につけ、あくを出しておきます。

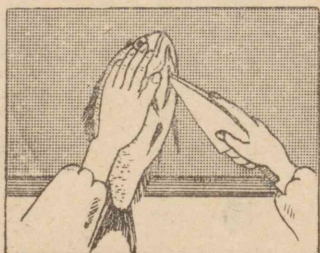
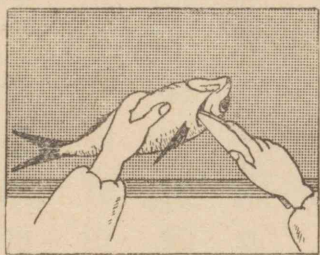
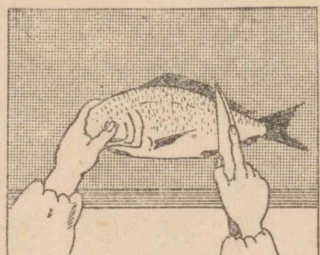
こんにやくは小さくちぎつて塩もみにし、水洗をします。
大根にんじんさといもしやうがは皮をむき、しやうがだけはうすく切り、外のもは適當の大きさに切ります。
揚と肉は二センチメートル角ぐらゐに切ります

大鍋に水を材料がひたるぐらゐ入れ、その中に材料を全部入れて一時間ぐらゐ煮ます。野菜がよく煮えたとき、すつておいた味噌を流しこみ、調味料で味をかげんします。

第十課 魚肉とその料理法

魚類はいつばんに蛋白質や脂肪に富み、風味もよく鳥獸肉よりいつそう消化しやすいものです。魚類の見わけ方は眼球に光澤くわたくがあり、鰓えらの色が鮮紅色で、肉がかたく腹部がしまつてゐて、悪いにほひのしないものがよいのです。

魚をこしらへるには、先づ鱗うろこを取り、次に鰓えらと腸はらわたを取つて水で洗ひます。それを切身にするには、そのまゝ、適當の大きさ

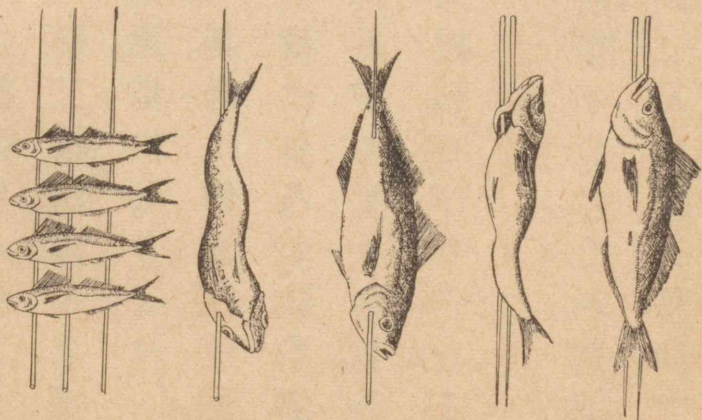


に横に切るか、または二枚におろして適當に切ります。刺身さしみに作るには三枚におろし、腹の部

分を切りはなし、皮を取り、小口から五ミリメートルぐらゐの厚さに切りそろへて皿にもり、白髪大根しらが、わさびなどをそへてすゝめます。

吸物にするには、肉に塩をして置いて、しばらくしてその塩を洗ひおとし、煮立つた昆布こんぶ煮出汁の中に入れ、塩か醤油で味をつけ、椀わんにもるとき青味や吸口を入れます。

塩焼にするには、魚の両面と腹の中に塩をふりかけ、三十分ぐらゐしてその塩を洗ひおとし、新しい塩を少しふりかけて、かなぐし金串か魚焼で焼きます。
てりやき照焼にするには、切身の肉をみりんと醤油とをまぜた汁につけ、汁のしみた頃、焼串かかなあみ金網で汁をつけながら焼きます。
 油焼にするには、うす塩をした魚肉を揚油で皮のこんがりするぐらゐに揚げます。



魚の串のさし方

煮附にするには、醤油にみりんか砂糖をまぜた汁を煮立て、その中に魚を入れて煮ます。

第十一課 貝類、蛤の吸物

しごみ あはび蛤、かき鮑、はまぐり牡蠣などの貝類は蛋白質に富んでゐて、味もよいのですが、煮すぎると消化しにくく、なりますから、料理法に氣をつけなければなりません。
 鮑や貝柱は汁物や酢の物にします。牡蠣はフライや酢の物にします。蛤は味噌汁にするか、醤油いりにします。蛤はおもに吸物にします。

蛤の吸物を作るには、先づ蛤を一人前二つぐらゐの割合で、塩水につけて砂出しをしておきます。それから鍋の湯を煮

立たせ、砂出しをした蛤をよく洗つて、汁の中に入れ、貝の口
のあくのを待つて火を弱めます。それから塩で味をつけて
椀にもります。

第十二課 海藻、寒天のよせもの

昆布、わかめ、海苔などの海藻類は、灰分、炭水化物に富んでゐ
る食品です。

昆布は煮出汁を作るに用ひる外、佃煮、昆布巻、昆布茶などに
つかひ、わかめは味噌汁や酢の物などに用ひます。海苔は焼
いて食べたり、巻ずしに用ひたりします。

寒天は天草を煮て作ったもので、よせものにします。寒天の
よせものを作るには、紅白の寒天を別々に手早く洗つて各、

別の鍋に入れ、寒天三本について水一リットルの割合で、砂
糖を適當に入れて煮立てます。寒天がよくとけたとき、ふき
んでこしてこのみの器に流し入れ、冷してかためます。すつ
かりかたまったとき、このみの形に切つてみつ豆の材料、口
取などにつかひます。

寒天に小豆、あんいも、あんなどを入れて煮つめると、やうか
んが出来ます。

第十三課 調味料嗜好品

調味料には食塩、味噌、醤油、砂糖、酢、鰹節、昆布、椎茸、牛豚脂、胡麻
油、落花生油などがあります。

食塩は純白で苦味のにがみのないのが上等品です。

味噌には赤味噌・白味噌などがありますが、いずれも煮すぎると味が変わるくなりますから、長く煮てはいけません。砂糖には赤砂糖・白砂糖・ざらめなどがありますが、いずれも乾燥したものがよいのです。

酢は一度わかしてから使ふと、味がやはらかになります。鯉節・昆布・椎茸の煮出汁は、いずれもよい味をもつてゐます。油脂類では植物性のものよりも、動物性のものが味もよく、消化もしやすいのです。

嗜好品には茶・コーヒー・ココア・酒類・清涼飲料・しやうがからし・こせう・たうがらしなどがああります。適當に用ひると精神をさわやかにし、疲勞を恢復し、食慾を助けますが、用ひすぎ

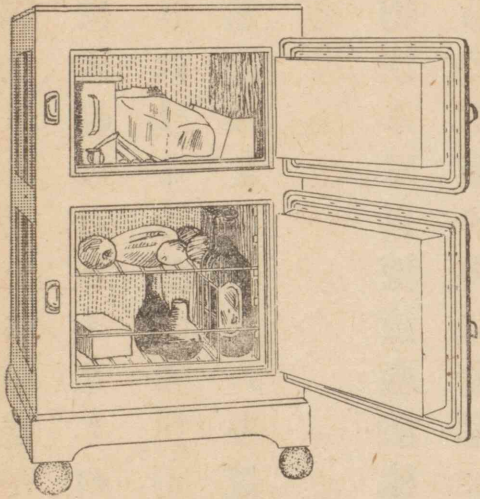
るとかへつて害になります。

第十四課 食品の貯藏法

食品が腐敗するのは、バクテリアが繁殖して食品の成分を分解するからです。それで食品を貯藏し腐敗を防ぐには、

バクテリアがつくのを防ぐと同時に、その繁殖に必要な温度や水分をあたへないやうにすることが大切です。

食品の貯藏法には冷却法・加熱法・漬物法・乾燥法・罐詰法・瓶詰法などがあります。



第十四課 食品の貯藏法

冷却法は食品を冷蔵器や温度のひくい穴ぐらや氷の中などにに入れて、バクテリアの繁殖に必要な温度をあたへないやうにする方法です。

加熱法は食品を煮たり焼いたりして、バクテリアを殺す方法です。

漬物法には砂糖漬・塩漬・味噌漬・糟漬・酢漬などがありますが、これは貯藏の外に食品に風味をつけるのが目的です。

乾燥法は食品を乾燥して水分をとつてしまふ方法で、魚の干物などはそれです。

罐詰法・瓶詰法は食品に熱を加へてバクテリアを殺し、罐か瓶に詰めて密閉して、バクテリアのはいつてくるのを防ぐ

方法です。

第十五課 献立こんだて

食物の種類・分量・料理法などについて豫定を立てたものを献立といひます。

献立はお客をするときなどばかりでなく、平生家庭の食事などにも、毎日または毎週工夫してこれを作ることが大切です。

平生の献立を作るに必要なことは、第一栄養分の多い食品をえらぶこと、第二費用のあまりかゝらないやうにするのと、第三料理法があまりめんだうでなくて味がよくなるやうにすることなどです。

献立表

曜時	朝	晝	夕
日	わかめの味噌汁 うづら煮豆 たくあん	紅焼魚 野菜のおひたし 瓜もみ	魚の刺身 魚の潮煮 糠漬
月	豆腐のすまし汁 塩卵 瓜の味噌漬	豚肉の醤油煮 煮豆 福神漬	野菜のすまし汁 豚肉と野菜の甘煮 たくあん
火	野菜の味噌汁 油車糰 糠漬	塩鮭 野菜の油炒 たくあん	魚の塩焼 野菜のなます 糠漬

土	金	木	水
蜆の味噌汁 醤油の實	もやしの味噌汁 南京豆 糠漬	かき卵のすまし汁 煮豆 福神漬	ねぎの味噌汁 湯豆腐 たくあん
魚の煮付 紅しやうがの酢漬	炒豆腐 座禪豆 福神漬	焼豚肉 大根の甘酢漬 たくあん	卵焼 きんぴらごぼう たくあん
煮込おでん 野菜のすまし汁	八寶菜 さといもの煮付 たくあん	さつま汁 瓜もみ 糠漬	八寶汁 野菜のおひたし たくあん

高菜の塩漬

たくあん

糠漬

第十六課 食事の注意

食事をするときには、食卓しょくたくにつく前に必ず手を洗ひ、服装や容儀をととのへることが大切です。

食事の前後にはあいさつをし、食事中は作法に氣をつけなければなりません。

食物は急がずに十分咀嚼そしゃくし、氣に入つたからといって、食べすぎるやうなことがあつてはいけません。

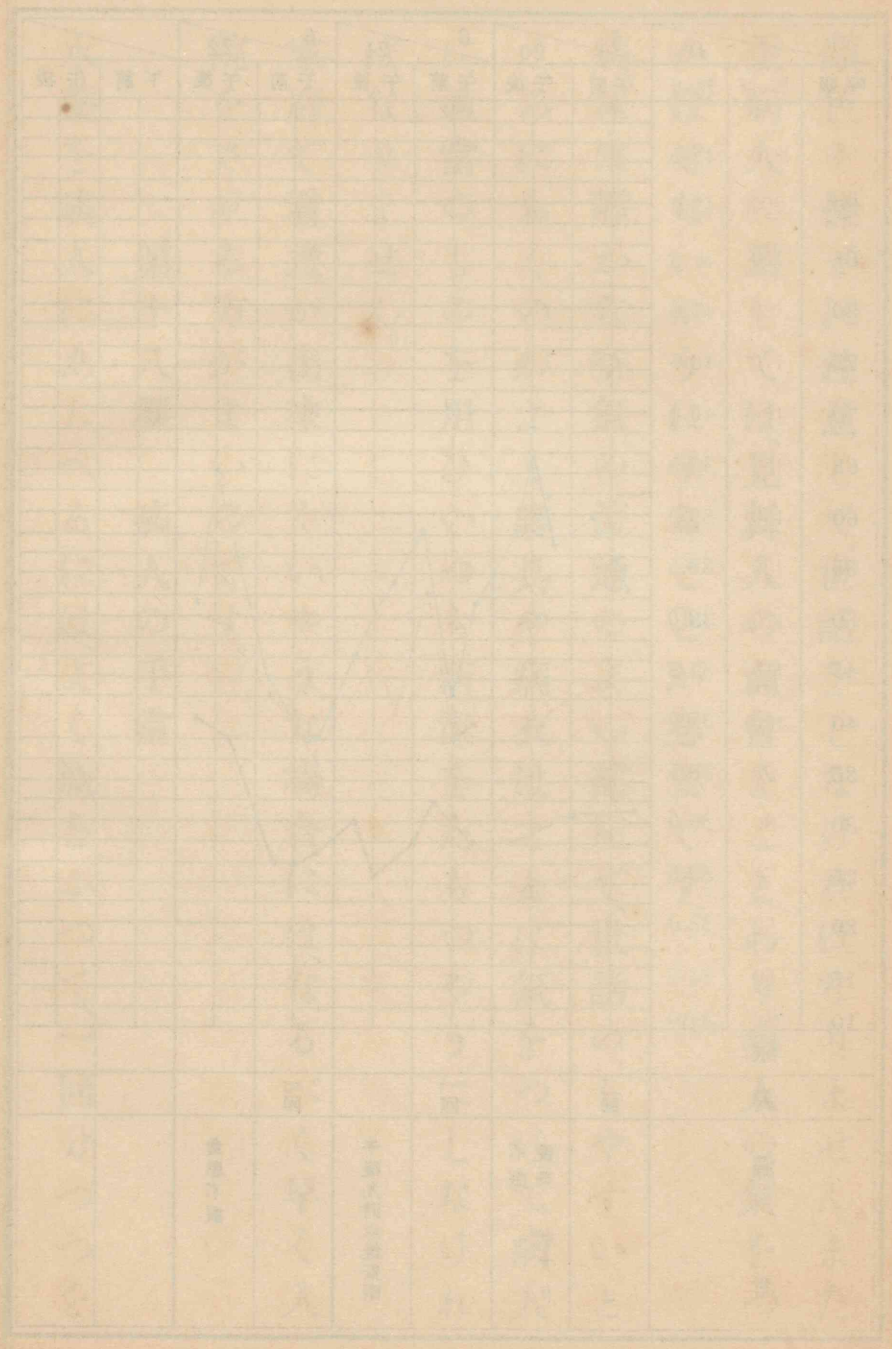
本島式の食卓では、なるべくめい／＼が小皿に取りわけて食べるやうにし、食ひかすは下に捨てないで、一定の器に入れるやうにするのがよいのです。

すべて食事はなるべく一家のものがあつまつて、楽しくすること大切です。

第十七課 看病の心得

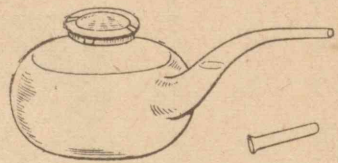
家族に病人が出来たときは、なるべく早く醫者の診察しんさつを受け、手おくれにならないやうに手当をすることが大切です。醫者の診察をうけるとときには、病狀をありのままに話し、體温みやくはく、脈膊みやくはく、呼吸、便通などの状態じやうたいを告げて参考にし、藥用その他の手當については、醫者のさしづに従はなければなりません。それには平生の體温や脈膊などをも知つておくことが大切です。

病人に對しては言葉をやさしく、取扱を親切にし、よくその

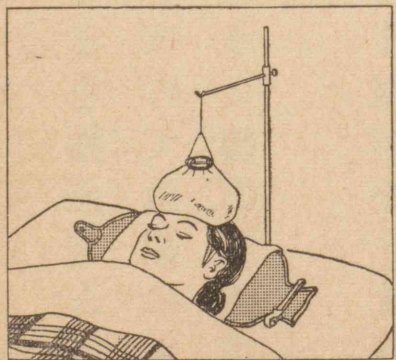


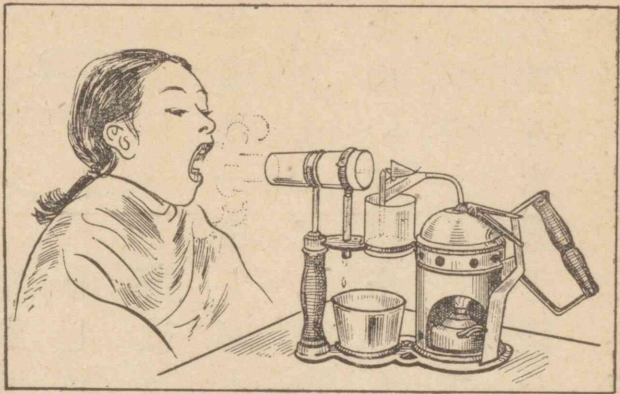
別の器にとつて飲ませます。重病人には吸吞器すひのみきを用ひます。

散薬丸薬錠劑ちやうざいをあたへるには、まづ水で口の中をしめさせておいてからにします。飲みにくい薬はオブラートにつゝんで飲ませます。



氷嚢ひょうなうは一度しめしてやはらかくしてから、こまかにくだいた氷を入れ、中の空気をぬいて口をかたくしめ、タオルかガーゼでつゝんで患部くわんぶにあてます。
氷枕こほりまくらも氷嚢と同じやうに氷を入れて、タオルなどにつゝみ、防水布の上において





用ひさせます。
 濕布はガーゼ綿ネルなどを藥液または
 温湯にひたし、適當にしぼつて患部にあ
 て、その上を油紙でおほうて繃帶をかけ
 ます。
 吸入をかけるときには、防水布かタオル
 などで寝具や衣服のぬれないやうに氣
 をつけ、吸入器の釜には湯を七八分目に
 入れます。

第十九課 病人の食物

病人の食物は病氣によつてちがひますから、醫者とよく相

談をした上、食品をえらび、料理法にも氣をつけなければな
りません。

牛乳は病人の食物として適當なものです。これは新鮮な
ものをえらび、あたゝめてやる場合には、煮すぎないやうに
注意しなければなりません。

粥を作るには、米の量に四五倍ぐらゐの水を加へ、三十分以
上弱火で煮ます。

重湯は米の量に五倍から十倍ぐらゐの水を入れて一時間
ほど煮て、ガーゼなどでこして作ります。

葛湯は西國米または片栗粉五グラムぐらゐを茶碗に入れ、
少量の水でとき、次に沸騰した湯を入れながらかきませ、透

明めいになつたとき、砂糖または食塩でこのみの味をつけます。鶏卵はんじゆくの半熟を作るには、水五百立方センチメートルぐらゐはいるどんぶりに沸騰した湯を一ぱい入れ、その中に卵を入れてふたをし、十五分から二十分ぐらゐたつてから出します。

鶏のスープを作るには、鶏肉または骨をたゝいて水煮をし、こして油をとりのぞき、うす味をつけます。野菜スープには、んじん、甘藍かんらん、菠薐草ほうれんそう、玉葱たまねぎ、蓮はすなどを皮のまゝ煮出し、その汁にうす味をつけて作ります。

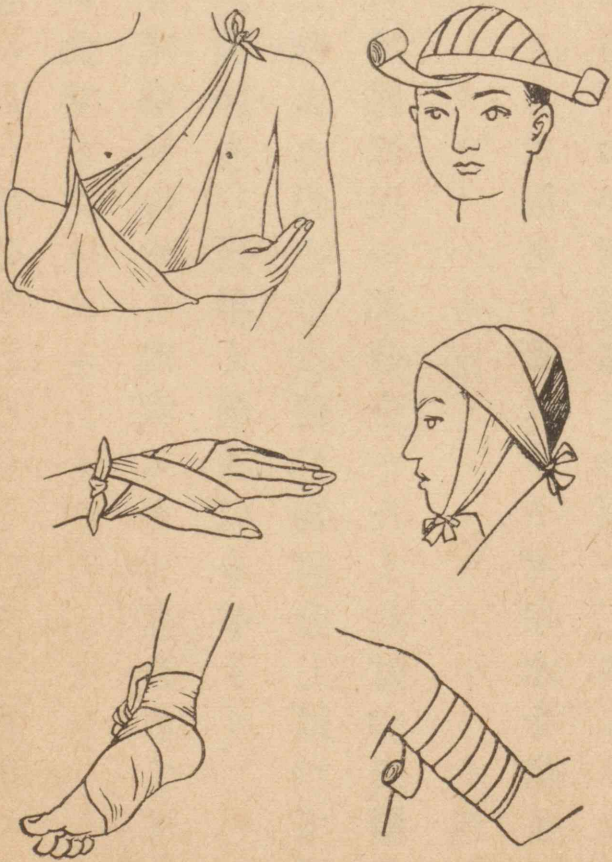
第二十課 應急手當

軽い打傷は患部を氷嚢かぬれタオルで冷せばよいのです

が、重いものや骨折こつせつなどは出来るだけ患部を動かさないやうにして、醫者の手當を受けなければなりません。

ちよつとした切傷はヨードチンキなどで消毒をして、清潔なガーゼをあてておきます。出血が甚だしいと

方卷のいたうほ



きは、傷口から心臓に近い部分をかたくしばつて、醫者の手當をうけることが大切です。

軽い火傷は油類を患部にぬつて、清潔なガーゼをあてておけばよいのですが、重いものは早く醫者にみせます。

狂犬や毒蛇などに咬まれたときは、直に傷口をしばつて毒液を出し、傷口から心臓に近い部分をかたくしばつて、醫者の手當をうけます。

日射病でたふれたときは涼しい所に寝させ、冷水を飲ませ、頭部や心臓部を冷しておいて、醫者の診察を乞はなければなりません。

腦貧血をおこしたときは、風通しのよい静かな所に頭部を

ひくく足を高くして仰臥させ、衣服をゆるやかにし、葡萄酒または濃い茶などを飲ませて、しばらく安靜にさせます。

第二十一課 傳染病の心得

傳染病には急性のものと慢性のものがあります。急性傳染病の中、腸チフス・バラチフス・赤痢・コレラ・デフテリア・流行性腦脊髄膜炎・猩紅熱・發疹チフス・痘瘡・ペストは法定傳染病といつて、これらの病人を診察した醫者は警察に届け出る義務があり、病人は隔離して療養させられます。慢性傳染病には肺結核・トラホーム・マラリア・癩病などがあります。これらの病氣も初期の中に十分手當をすれば早くなほるものです。

傳染病は病氣の種類によつて、たいてい傳染する道筋がわかつてゐます。それで傳染を防ぐためには、色々な方法がありますから、平生注意して豫防にとめることが必要です。しかし病菌びやうきんにをかされないやうな丈夫な身體を作つておくことは何よりも大切です。それ故平生榮養をよくし、節制を守り、適當な運動をして、身體の強健をはからなければなりません。

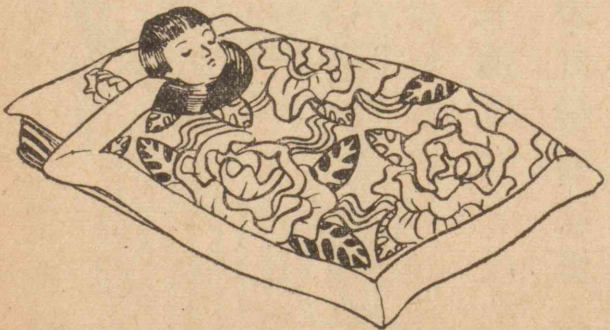
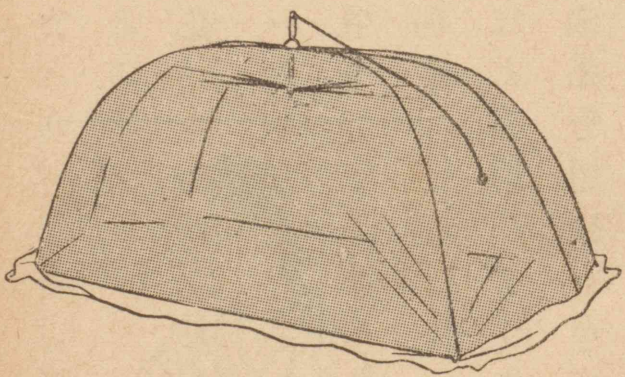
第二十二課 初生兒の取扱

初生兒の衣服は、肌着はだぎはやはらかな晒木綿さらしもめんかガーゼで作るのがよく、衣類はなるべくゆつたりと仕立てたものが適當です。

おむつは三角巾さんかくきんか輪ぬに縫つた布を用ひ、材料は内部は木綿、外部はフランネルがよいのです。よごれたときは、すぐにとりかへなければなりません。

寢具は小形の軽いものを用ひ、白布のおほひをかけます。抱蒲團だきぶとん、枕ほろが、蚊帳がやなども必要なものです。

初生兒は身體が不潔になりやすいから、毎日湯に入れることが

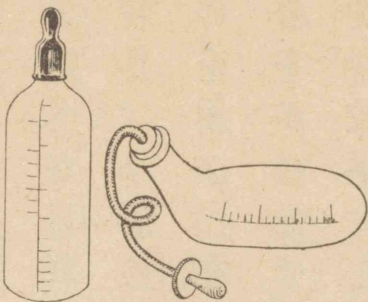


必要です。

哺乳は時間をきめてするの
がよいのです。完全な母乳が
ない場合には、よくしらべた

乳母の乳を
用ひるか、牛

乳煉乳などを用ひます。牛乳煉乳などは信
用のある品を用ひ、うすめ方分量、哺乳器の
消毒などに十分注意しなければなりません。



第二十三課 小兒の病氣

小兒は病氣に對する抵抗力が弱く、また小兒の病氣はその
経過が早く、最初に手當をおこたると、とりかへしのつか
ないことになりやすいものですから、小兒のかゝりやすい
病氣については、その病狀や手當などを一通り心得ておく
ことが大切です。

消化不良はおもに乳兒に多い病氣ですが、原因はたいてい
乳の飲みすぎにありますから、平生哺乳の時間や分量に注
意し、もし便に異狀があつたり、乳をはくやうなことがあれ
ば、さつそく醫者の診察をうけて、手當をしなければなりま
せん。

小兒の感冒は肺炎や消化不良を引起しやすいものではな
せん。

ら、軽いうちに早く手当をすることが大切です。
麻疹ましんひやくにち・百日咳ひゃくにちせき・チフテリアちふてりあ・疫痢えきりなどは小兒のをかされやすい
傳染病ですから、そのうたがひがあつたら、早く醫者にかゝ
つて手当をうけることが大切です。
天然痘てんねんとしうは恐しい病氣ですが、種痘によつて豫防することが
出来ます。我が國の法律では、小兒は生まれてから翌年の六
月までと、十歳のときと、二回必ず種痘をうけなければなら
ないことになつてゐます。

第二十四課 小兒のしつけ方

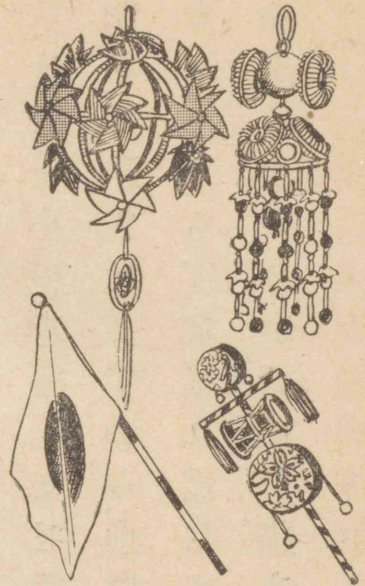
小兒の生活はほとんど家庭内にかぎられてゐますから、家
庭教育のよしあしは、小兒の心身の發達に大きな關係があ

ります。それ故母親は先づ自身の修養につとめ、育兒法を研
究して愛兒のためによい母となり、よい先生とならなければ
なりません。

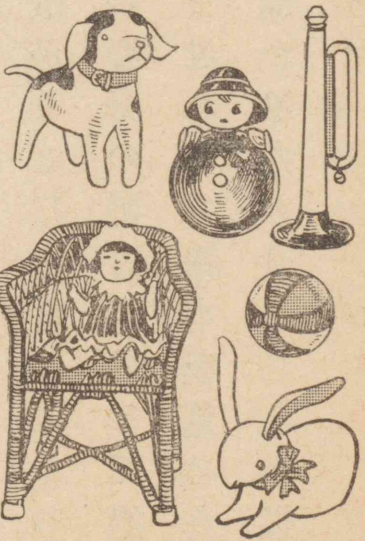
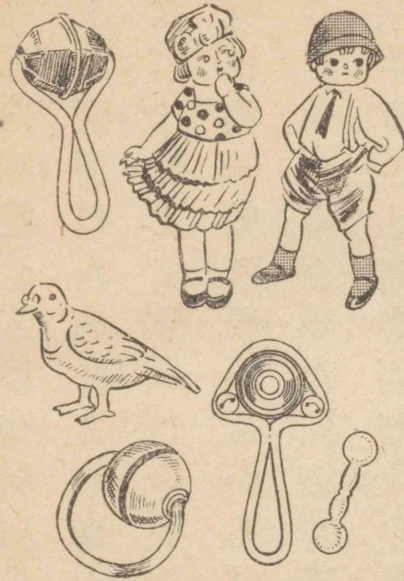
小兒は満一歳の頃からいろ／＼の言語をおぼえはじめ
るものですから、この時期から正しい國語を話させるやうに
注意することが必要です。

玩具ぐわんぐはたゞ小兒を楽しませるばかりでなく、それによつて
知能を發達させますから、小兒の心身の發育に従つて、適當
のものをえらばなければなりません。また繪本えほんを見せたり、
繪をかゝせたり、童話や童謠どうえうを聞かせたりすることも必要
です。

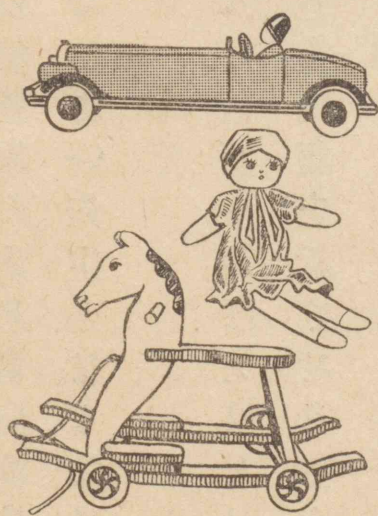
具玩の月個三二後生



具玩の月個五四後生



具玩のてま頃月個十らか月個六五後生



具玩のてま頃年二らか年一後生

公家六

公家六

遊戯や運動は小兒のこのむものであり、これによつて強健な身體、快活な精神が作られますから、遊び方や運動のし方を適當に指導しなければなりません。

小兒は何事でもすぐまねをするものですから、母親や家の人たちは、小さいうちから毎日の生活上常によい模範を示して、知らずくの間によい行をする習慣をつけてやることが、小兒をしつける上に一番有効です。

賞罰しやうばつはよい行をさせる上に必要なことですが、その方法をあやまると、かへつて害になりますから、氣をつけなければなりません。

第二十五課 家計の整理せいり

家 計 簿

昭和十二年		科目	摘 要	受	拂	計	残高
月	日						
10	1	越高	前月よりくりこし	円十銭厘 3 000			
		受入	十月分経費として(貯金より)	30 000			
		修養	神社参拜バス賃		420		
		"	おさいせん		100		
		賄	副食費		500	1 020	31 980
	2	教育	子供の世界冊(十一冊)		400		
		賄	副食費		380	780	31 200
	3	被服	秀子スエーター毛糸12オンス		2 160		
		受入	卵二十個賣上高	800			
		賄	副食費(菓子をふくむ)		650	2 810	29 190
	4	"	米 14キログラム		2 800		
		"	副食費		470	3 270	25 920
	5	修養	修養の友主婦の世界(十一冊)		1 200		
		賄	副食費		530	1 730	24 190
	6	受入	十月分月給	60 000			
		住居	家賃十月分		6 000		
		教育	秀子授業料其他二口		680		
		貯蓄	組合貯金十月分		30 000		
		被服	母上へ反物一反		4 900	41 580	42 610
			次へ	93 800		51 190	42 610

家 計 簿

昭和十二年		科目	摘 要	受	拂	計	残高
月	日						
10	6		前より	円十銭厘 93 800		51 190	42 610
		賄	副食費		720	720	41 890
	7	"	同上		450	450	41 440
	8	"	醤油 2キログラム		600		
		"	副食費		500	1 100	40 340
	9	準備	主人保険料		15 520		
		賄	副食費		410	15 930	24 410
	10	"	米 14キログラム		2 900		
		家具	バケツ一個		350		
		賄	副食費		490	3 740	20 670

は不時の災難にあつたときの用意や、子供の教育などのために貯蓄しておくことが必要です。

一 算 計

科目 月別	收 入				入 金 合 計	支 出		
						賄 費	被 服 費	修 養 費
一 月								
二 月								
三 月								
四 月								
五 月								
六 月								
七 月								
八 月								
九 月								
十 月								
十 一 月								
十 二 月								
年 計								

注意——収入の目は家々の状況によつてちがふから本表には其の例を示さない

第二十六課 家人に對する心得

家長は外に出て活動することが多く、家にゐることが少いから、家庭では主婦が中心となつて、一家をよくと、のへていかなければなりません。

家をと、のへるのに大切なことは、家族をよく和合させることです。それには主婦は先に立つて年長のものを敬ひ、年少のものを愛し、いつもほがらかな心で家族に接し、家庭を明るくさせることが大切です。

老人に對しては言語動作をていねいにし、いつもあたたかみのある心持で接しなければなりません。衣服は季節に應じて、いつも着心地のよい清潔なものを用ひさせ、食物

計 算 一 覽 表 (昭和十二年)

月別	科目	收 入			入 金 合 計	支 出										出 金 合 計	差	
						賄 費	被 服 費	修 養 費	教 育 費	税 金	住 居 費	家 具 費	準 備 費	貯 蓄	雑 費			
一	月																	
二	月																	
三	月																	
四	月																	
五	月																	
六	月																	
七	月																	
八	月																	
九	月																	
十	月																	
十一	月																	
十二	月																	
年	計																	

注意——収入の目は家々の状況によつてちがふから本表には其の例を示さない

家長は外に出て活動することが多く、家にあることが少い

第二十六課 家人に對する心得

は調理に氣をつけて、榮養に富み、嗜好かうに適したものをすゝめます。また居室はなるべく日當りや風通しがよく、老人の住まふのに適當したところをえらび、いつも身體の健康に注意し、精神の慰安あんをはからなければなりません。

家長に對しては敬愛の道をつくしてつかへ、家の務をよく始末して、家事について心配させないやうにすることが大切です。また子女に對しては慈愛の心をもつてよくこれを導き育て、身體も精神も共にすく／＼とのびるやうに注意しなければなりません。

雇人やとひにんに對しては雇入れるときに十分注意して人をえらび、同情と親切とをもつてよくこれを指導し、安心して家のた

めに働くやうにしむけていくことが大切です。

第二十七課 楽しい家庭

世の中に家族がたがひにむつまじく暮していく家庭ほど幸福なものはないでせう。たとひ大きな家に住み、ぜいたくな暮らしをするものでも、家庭に何の楽しみもないならば、その幸福は、まづしくとも平和な氣に満ちた家庭にゐるものに遠く及びません。親子夫婦兄弟姉妹がたがひに相たすけて楽しい家庭を作るのは、我が國の家族制度の美風です。どの家庭でもその家族の教養と生活のし方とによつて、いつの間にかその家庭に特別な風が出来ます。これを家風といひます。家風は家庭の生活状態を知らず／＼の間に支配

する勢力がありますから、家族が家風からうける感化は大
 そう深いものです。それ故主婦は家長と力を合はせて、つと
 めてよい家風を作り、これをふるひおこすやうにしなければ
 ばなりません。家風の中心となるものは神をうやまひ祖先
 をたふとぶ精神で、これがやがていろくく的美徳となつて
 よい家風を作り上げるものになります。

一家の平和をたもち、楽しい家庭を作るには、家族がたがひ
 に愛し合ひ、各、その責任を守り、力を合はせて業をはげむこ
 とが必要で、す。家庭の中心である主婦は、家庭生活の方針を
 定め、これをもとにして家庭の行事に秩序ちつじよをたもち、家事に
 工夫をこらして経済を安定させ、その上趣味しゆみと修養とを深

めて、一家のものが心から深く結びつくやうにしなければ
 なりません。

第二十八課 交際

親族をはじめ知人に對しては、いつも裏表なく真心をもつ
 て交際しなければなりません。地位、職業、貧富ひんぶなどによつて
 あまり差別をつけるのはよくないことです。さうして平生
 は喜憂きいうをともにして、たがひの幸福繁榮をはかるばかりで
 なく、不時の災難などにあつて苦しんでゐる場合には、たが
 ひに助け合はなければなりません。

交際には真心をこめると共に、禮儀を正しくしなければな
 りません。禮儀のよしあしは人の品格にかゝるばかりで

なく、他人の感情にさはることとも大きいものですから、親しい中でも、言語・動作・服装など禮儀作法にかなふやうに氣をつけて、應接することが必要です。

人を訪問するには早朝・夜間・食事時などをさけて適當なときをえらぶか、先方の都合を聞合はせてからするのがよいのです。

贈物おくりものは吉凶きつきよらその他いろいろの場合に従つて、適當で眞心のこともつたものをえらぶことが必要です。人から贈物をうけたときは、適當の時期にあいさつをしなければなりません。

第二十九課 社會・國家に對する務

私どもは家庭の人であると同時に、社會・國家の一員です。家

庭の生活は社會生活・國家生活の基礎きそを作るもので、家を愛する心はやがて國を愛する心になり、父母に従ひ家のおきてを守るといふことが國法に従ふもとなり、家を繁昌させるための努力どりよくや犠牲ぎせいは、社會・國家に奉仕するたふとい精神と一致します。それ故社會・國家を榮えさせるためには、先づ家をととのへ、よい家庭生活をいとなむことが大切です。主婦は家の中心になつてよくこれをととのへると共に、社會共同生活の意義をわきまへ、共存共榮の精神にもとづいて私の慾を捨て公の利に就き、共同一致して社會・國家の幸福を進めるやうに心がけなければなりません。また子供たちを教育する上には、幼少のときからかやうな精神を養つ

て、他日忠良な臣民として國家のために盡させるやうにし
なければなりません。

公學校家事書 第六學年用終

公家六

昭和十二年十一月十八日印刷
昭和十二年十一月二十日發行

公學校家事書第六學年用

定價金拾壹錢



著作兼
發行者 **臺灣總督府**

印刷人 臺北市大和町三丁目二番地
船橋 寬一

印刷所 臺北市大和町三丁目二番地
臺北印刷株式會社

繪

垣

広島大学図書

2000022351



子