## 2 食品の表示を知ろう

	●学習のねらい●
食品の表示について調べよう。	⑤加工食品の表示の見方について理解する。 ⑥食品の遊び方や保存の方法について調べる。
加工食品の表示やマークを切り取ってはろう。	表示からわかることをまとめよう。
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	231
	CC ELVIS
	原材料名
	内容量
	消費期限または賞味期限
	保存方法
	FO CONTROLOGIC REGISTRATION.
	製造業業、販売業業

生鮮食品には、名称・( 原 産 )地の表示が義務づけられている。特別栽培農産物では ( 農 薬 )や化学肥料の使用状況も表示されるようになった。

加工食品には、名称・( 原材料 )名(重量の多いものから順に記載)・( 内 容 )量・ ( 消 費 )期限または賞味期限・( 保 存 )方法・製造業者または販売業者の表示が義務 づけられている。食物( アレルギー )の原因となる原材料が使用されている場合は、その量に かかわらず使用したことを表示しなくてはならない。

期限表示についてまとめてみよう。

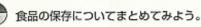
1 消費期限とは こうちょうこと	② 賞味期限とは
腐敗などにより、衛生上の危害が発生するおそ	その味や品質を十分保持できる、と製造業者が
れがない、と認められる期限。	認めた期限。
食品例 弁当、調理パン など	食品例 缶づめ、スナック菓子 など

## 食品添加物についてまとめてみよう。

- ①加工食品の製造の工程で、加工や( 保 存 )を目的に、食品に添加したり混入するものを ( 食品添加物 )という。
- ②使用された食品添加物は、品質表示の原材料の欄に、すべて( 物質名 )で表示することになっているが、食品を選択するときに重要な情報として考えられるものには、( 用途名 )を示している。
- ③食品添加物には、食品の製造に( 必 要 )なもの、食品の( 保存性 )を高めるもの、品



# 3 食品の保存を考えよう



家庭では、どのように食品を保存しているか、調べてみよう。

食品	保存場所
きゅうり	冷蔵庫 (野菜室) など
トマト	〃 ( 〃 ) など
じゃがいも	冷暗所など
ЛЬ	冷蔵庫 (冷蔵室)
肉・魚 (生)	// (パーシャル室)
開封した牛乳	//
マヨネーズ(未開封)	冷暗所など
しょうゆ(開封)	冷蔵庫など
例 バナナ	常温で
食べ残しの料理	冷蔵庫 (ラップをして)

-•	学習	のね	5	い	•

徳崎・食品の保存の方法を調べる。- 適切な食品の保存方法がわかる。

冷凍庫・冷蔵庫の使い方について、気を つけることをまとめよう。

- 食品は、つめこみ過ぎない。
- ドアの開閉は手早く行う。
- 乾燥しやすいので注意する。
- いも類は冷やすと変質するので入れない。

	ø		
В		20	
U	1	97	

#### 食品の保存についてまとめてみよう。

- ①食品は、保存のしかたを誤ると、( 変 質 )・乾燥したり、細菌が増殖して( 腐 敗 ) を起こしたり、( 食中毒 )の原因になることもある。
- ②カビや細菌などの微生物は、( 温 度 )、( 栄養分 )、( 水 分 )などの条件によって整備する。
- ③食品を冷蔵庫や冷凍庫に入れ、低温で保つことによって、変質や腐敗を遅らせることはできるが、 微生物を( 死 滅 )させることはできない。
- ④加工食品は、( 表 示 )にある保存方法を守り、( 開 封 )後は冷蔵庫に入れ、なるべく 早く使う。

NOTE		

正進	きオニ	
预衍	灰廷	1
宏花	<b>小</b> 里3	1
119-19-	10 -1	

# (図6) 家庭科ノート(中学2年)