

| 題材名               | 年 組 番 | 13問 |
|-------------------|-------|-----|
| (中学校) 食品の選び方を考えよう | 氏名    |     |

◆ 生鮮食品と加工食品についてまとめよう。

**生鮮食品**

野菜や（ 魚 ）などとれたままの食品を（ 生鮮 ）食品といいます。生鮮食品は、鮮度が低下しやすく、（ 腐敗 ）も早いので、短期間しか保存できません。購入するときには、（ 鮮度 ）に注意して選ぶようにしましょう。生鮮食品には、生産量が多く、味もよい時期〔（ 旬 ）または出盛り期〕があります。

**加工食品**

食品は、そのまま保存すると（ 色 ）が変わったり、乾燥したり、（微生物）が繁殖して腐敗したりします。食品にさまざまな加工をして、保存性を高めたり、食べやすく（ 味 ）をよくしたりしたものを（ 加工 ）食品といいます。

◆ 食品の表示についてまとめよう。

|                                                                                     |                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| （ 消費 ）期限                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>品質が急速（おおむね5日以内）に劣化しやすいものに表示させる期限。</li> </ul> 例 弁当、調理パン、そうざい、生菓子類など                                         |
| （ 賞味 ）期限                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>比較的長く保存が可能なものに表示される期限。</li> </ul> 例 スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳など                                                   |
|  | （ JAS ）マーク<br><ul style="list-style-type: none"> <li>JASは日本農林規格の略称。「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」に基づき、日本農林規格に適合する食品に付けられる。対象品目は農水産物の加工品など。</li> </ul> |
|  | （ 特定保健用食品 ）マーク<br><ul style="list-style-type: none"> <li>おなかの調子を整える、虫歯の原因になりにくいなど、特定の保健効果が期待できる食品に付けられる。</li> </ul>                               |

# チャレンジシート② ジャンプ

学習日 年 月 日

| 題材名               | 年 組 番 | 11問 |
|-------------------|-------|-----|
| (中学校) 食品の選び方を考えよう | 氏名    |     |

## ◆ アレルギー表示についてまとめよう

|                 |                                                                                             |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 必ず表示される7品目      | 卵, ( 乳 ), 小麦, ( そば ) 落花生, えび, ( かに )                                                        |
| 表示がすすめられている18品目 | あわび, いか, いくら, オレンジ, キウイフルーツ, 牛肉, くるみ, さけ, さば, だいず, とり肉, バナナ, ぶた肉, まつたけ, もも, やまいも, りんご, ゼラチン |

## ◆ 下の食品表示を見て, 示されている内容を読み取ろう。

**加熱食肉製品(加熱後包装)** ○○ハム

|      |                                                                                                       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品名   | ○○ハム(スライス)                                                                                            |
| 原材料名 | 豚ロース肉、大豆たん白、水あめ、卵たん白、食塩、乳たん白、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、着色料(ラック、コチニール) |
| 内容量  | 40g                                                                                                   |
| 賞味期限 | 表面下部に記載しております。                                                                                        |
| 製造者  | 株式会社○○○<br>△△県××市○-○-○                                                                                |

賞味期限 15. 10. 12

栄養成分表示(100g当たり)

|       |           |
|-------|-----------|
| エネルギー | 106 kcal  |
| たん白質  | 15.3 g    |
| 脂 質   | 3.1 g     |
| 炭水化物  | 4.1 g     |
| ナトリウム | 1062.2 mg |

4 0xx2586 00xx04

この製品の衛生管理は厚生労働大臣により承認されたHACCPシステムにより行われています。

- 品名 . . . . . ( ○○ハム (スライス) )
- ( 原材料名 ) . . . 豚ロース肉, 大豆たんぱく質, 水あめ,
- 内容量 . . . . . ( 40 ) g
- 賞味期限 . . . . . ( 15 ) 年 ( 10 ) 月 ( 12 ) 日
- 保存方法 . . . . . ( 10℃以下で保存 )
- ( 製造者 ) . . . . . 株式会社○○○