

第3学年 家庭科課題パート7

@ワークの答え合わせ、丸付けをしましょう。間違えたところは赤で正解を書き込みましょう。

p 29 加工食品の表示を見るときのポイント

- 1、①名称 ②ポークソーセージ（ウインナー）
- 2、③原材料名 ④ 多い ⑤食品添加物 ⑥ 4
- 3、⑦賞味 ⑧消費
- 4、⑨前
- 5、⑩アレルギー ⑪そば
- 6、⑫JAS
- 7、⑬栄養成分

p 30 食品添加物と加工食品の表示を読み取る

食品添加物について

- ①食品衛生 ②安全性 ③インスタント ④調理済み

おもな食品添加物の種類

- ①保存料 ②調味料 ③着色料

p 32 食品の保存と食中毒

食品の保存と保存場所

- ①腐敗 ②栄養分 ③温度 ④水分 ⑤約5
- ⑥5～10 ⑦例：じゃがいも、たまねぎ、バナナ など

食中毒を防ぐには？

- ①つけない ②増やさない ③やっつける（殺す）

今回の課題は以上です。

学校の給食が待ち遠しい！約300円で、あれだけバランス良い美味しいものを、毎日違ったメニューでいただけるなんて！！

食べたもので私たちの身体は作られています。金額が高い安いではなく、元は命ある食材を無駄にせず楽しんでいただきたいと思いますね。

あと少しの辛抱ですね。