



## 2 食品の表示を知ろう

① 食品の表示について調べよう。

① 加工食品の表示やマークを切り取ってはろう。

② 表示からわかることをまとめよう。

名称	
原材料名	
内容量	
消費期限または賞味期限	
保存方法	
製造業者・販売業者	
その他	

③ 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。

④ 期限表示についてまとめてみよう。

① 消費期限とは	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れがない、と認められる期限。	その味や品質を十分保持できる、と製造業者が認めた期限。
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

⑤ 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

- 学習のねらい●
- ①加工食品の表示の見方について理解する。
- ②食品の選び方や保存の方法について調べる。



## 3 食品の保存を考えよう

① 食品の保存についてまとめてみよう。

① 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
ハム	冷蔵庫 (冷蔵室)
肉・魚 (生)	// (バーチャル室)
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)

② 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繁殖する。

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。



正進社  
技術・家庭ノート  
家庭分野

- 学習のねらい●
- ①食品の保存の方法を調べる。
- ②適切な食品の保存方法がわかる。

(図2) 家庭科ノート(中学2年)