

## 課題：加工食品の特徴を知ろう

2年 組 番  
氏名

### 課題①加工食品とは何か

☆教科書P.43を見ながらまとめましょう【関心・意欲・態度】

**加工食品**とは、肉・魚・野菜などの原料にさまざまな加工をして作った食品のことを言う。

### 加工の目的

①食品の( )を高める。

<教科書P.43図4参照>

	食品例 (教科書に書いてあるもの)	食品例 (教科書以外で自分で考えたもの)
乾燥させる		
塩漬け、 砂糖漬けにする		
加熱し、密封する		
温度を下げる		

② ( )を作る。

<教科書P.43図5 生乳や大豆を参考に>

とうもろこしはどのようなものに加工されているでしょうか？考えてみましょう。

⇒

③調理の( )。

調理済み食品や下ごしらえ食品の多様化。

加工食品を製造するときには、品質の改良や保存性の向上、着色や調味などを目的として  
( )が加えられることがあります。

## 課題② 加工食品の表示を見てみよう【関心・意欲・態度】

☆加工食品のパッケージにはどのようなことが書かれているでしょうか。

何かひとつ加工食品を選んで下枠にまとめてみましょう!(そのパッケージも保管しておくといいね👍)

商品名

教科書 P.47参照

パッケージの表示にかかれていること。(自分なりにまとめよう)

このような表示は何のために付いていると考えますか? あなたの考えをまとめてください。

課題提出日: 5月22日(金)