

自分ですすめる『学びの一步』

中2 技術・家庭科（家庭分野） 『生鮮食品と加工食品』

目標： 生鮮食品と加工食品の特徴を知ろう。

その1 学習の進め方

<できたら☑を書きましょう>
□教科書 P42 の
「考えてみよう」を
確認しよう。

□教科書 P42 の本文
「生鮮食品」を読もう。

□教科書 P43 の本文
「加工食品」を読もう。

その2 自分でやってみよう

1 じゃがいもは、生のじゃがいも以外に
どのような状態で売られているでしょうか。
(例) 冷凍ポテト

2 生鮮食品の特徴についてまとめましょう。
・野菜や魚、肉、卵など、(①) する (②)
の食品を生鮮食品といいます。
・生鮮食品は、一般的に鮮度が (③) しやすく、
(④) も早いという特徴があります。
・生鮮食品には、生産量が多く、味も良い時期
(⑤) または (⑥) 期) があります。

3 加工食品 (生鮮食品に様々な加工をした食品)
を作る目的 (3つ) をまとめましょう。

●食品の

●

●調理の

その3 理解できたか確認してみよう

* 下記の料理の食品名を見て、生鮮食品と加工食品に区別しましょう。
加工食品の食品名を○で囲みましょう。



* うどん

うどん ・ かまぼこ ・ ねぎ

その4 学習を終えて…

<あてはまるところに○をかこみましょう>

○教科書を読んで生鮮食品と加工食品の特徴が分かったか。

分かった ・ だいたい分かった ・ なんとかわかった ・ わからなかった

年 組 番・名前 ()