

## 自分ですすめる『学びの一歩』

### 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 ジャガイモは、生のジャガイモ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・わからなかつた

年 組 番・名前 ( )