

「フードデザイン(後期)」第1回レポート作成の手引き

教科書 P76～91

生活ハンドブック P154～159

第3章 食品の選択と取り扱い

第4章 調理してみよう

設 問		教 科 書	生活ハンドブック
食品の選択と取り扱い	2 食品の表示 (1) 期限表示 (2) 加工食品の栄養成分の表示 (3) 食物アレルギー (4) アレルゲン	P78 // P 79 資料 6 //	P154 P155 P154 //
	普段何気なく見ている食品表示ですが、表示の方法には決まりがあります。 <u>賞味期限</u> と <u>消費期限</u> の違いについても説明できるようになりましょう。		
	3 食品の衛生と安全 (1) 食中毒について (2) 食中毒予防の3原則 (3) HACCP (4) 食中毒の種類と特徴	P80 P83 // P81 資料 4	P158 // P157 P159
	4 食の安全 (1) 遺伝子組換え食品 (2) 収穫後の農作物に使用する農薬 (3) 添加物	P84 P85 P86	P157 P155
夏は細菌性の食中毒が多く、冬はウイルス性の食中毒が多く発生しています。中には、死に至る食中毒もあります。食中毒がおこりやすい食品と対処方法を知っておきましょう。遺伝子組み換え食品や農薬・食品添加物などについて、正しい情報を知り食品を購入するときに選択の判断に活かしましょう。			
なぜ調理するのか	5 安全性の向上	P90	
	6 おいしさの向上 (1) 5基本味 (2) 人の特性 (3) 環境 (4) 心に残っている食べ物	P91 // //	
	7 味の相互作用	P91 資料 4	
調理の目的について、安全性・栄養性・おいしさなどの点について理解しましょう。			

第1回レポート提出期限：11/12(水)

早めにとりかかりましょう。

評価基準・記入のポイント

設 問		評価基準・記入のポイント
	★1 学びたいこと、取り組みたいこと	自分の言葉で行いっぱい書きましょう。 目次の言葉をそのまま書いた場合は減点します。
食品の選択と取り扱い	2 食品の表示 (3) 食物アレルギー (4) アレルゲン	くるみが、表示を推奨⇒表示義務に移動し 表示義務7⇒8品目、表示推奨21⇒20品目に 変わりました。
	3 食品の衛生と安全	教科書や生活ハンドブックを見ながら、空欄、誤字 がないように記入しましょう。 誤字は不正解です。
	4 食の安全 (3) 遺伝子組換え食品	生活ハンドブックをよく読み、まとめましょう。
なぜ調理するのか？	5 安全性の向上	除去方法は記号で書きましょう。
	6 おいしさの向上 (4) 心に残っている食べ物	特定の場面のエピソードを2行いっぱい詳しく 書きましょう。
	7 味の相互作用	教科書をよく見ながら、空欄、誤字がないように記 入しましょう。 誤字は不正解です。

