

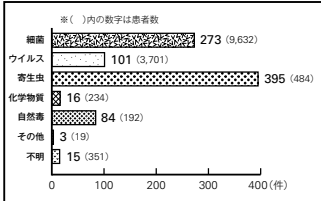
# 学習課題

# 安全・衛生を踏まえて環境に配慮した調理を工夫しよう

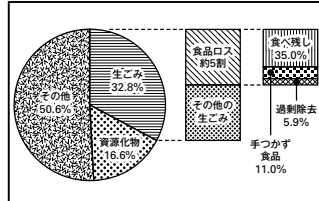
年 組 番 名

## 1. 食中毒の発生件数、家庭ごみ、台所ごみ、生活排水の汚れのグラフからどんなことがわかるだろうか。

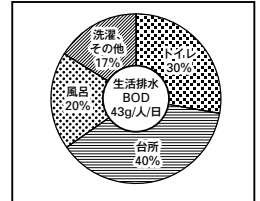
◎資料A 病因物質別食中毒発生件数(2020年)



◎資料B 家庭ごみの中の台所ごみの割合



◎資料C 1日に1人が出す生活排水のよこれの量



### わかったこと

- ・食中毒ってこんなに発生するんだ。
- ・家庭から出るゴミや排水は食事にかかわるものがすごく多いね。

## 2. 安全・衛生を踏まえて環境に配慮した調理の工夫を考えよう。その工夫をするよ理由を( )で書き加えよう。

	安全・衛生的に調理するために必要なこと	環境に配慮した調理の工夫		
		食品	電気・ガス・水	食品以外のごみ
① 買い物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(記入例)</li> <li>・生鮮食品は新鮮なものを購入する。(安全)</li> <li>・消費期限や賞味期限を確認。冷凍や冷蔵が必要なものは最後に買い、帰宅後に冷蔵庫に保管。(安全)</li> <li>・冷蔵庫の中身は7から8割収納。熱いものは冷ましてから保存。(適切な温度管理)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫の中を確認して買い物リスト作成。必要なものを必要な量だけ購入。食材の種類や量を確認。</li> <li>・食品ロス削減。</li> <li>・消費期限や賞味期限を確認。(むだを省く)</li> <li>・地場や旬の食品を選択(輸送エネルギーを少なくする)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫の中身は7から8割収納。熱いものは冷ましてから保存。庫内温度は「中」や「弱」にする(負荷をかけない、資源の有効活用)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・買い物袋の使用。使い回せる商品を購入。(環境負荷の削減)</li> <li>・使わない食品は人に譲る。リターナル瓶使用(資源の有効活用)</li> <li>・過剰包装を断る。(環境負荷の削減)</li> </ul>
② 調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べる分だけ調理。じゃがいもの芽など食中毒の恐れがある部位を除去。十分に加熱する。(安全)</li> <li>・手をよく洗う。調理用具は熱湯をかけるなど、殺菌する。(衛生)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べる分だけ調理。廃棄部分を減らす。調理技術を向上させる。週に1回は冷蔵庫にあるもので調理する。(食品ロスの削減)</li> <li>・残り油で炒め物をする。(食品の有効活用)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鍋の水溜は拭き取ってからコンロに乗せる。(資源の有効活用)</li> <li>・火加減を調節してむだなエネルギーを使わないようにする。(資源の有効活用)</li> </ul>	
③ 食事	<ul style="list-style-type: none"> <li>・余ったおかずは早めに保存。(安全)</li> <li>・手をよく洗う。(衛生)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・好き嫌いを無くす。余ったおかずは早めに容器で保存する。別メニューに作り直す。(食品ロス削減)</li> </ul>		
④ 片付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚れをよく落とす。(衛生)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生ごみは水をよく切る。(資源の有効活用)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水を出しっぱなしにしない。布などで汚れをふき取る。洗剤の使用を少なくする。(資源の有効活用)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・資源としてリサイクルできるものは分別して処理をする。(資源の有効活用)</li> </ul>



## 3. 2の表をみて、次回の調理実習で実践したいことを○で囲もう。