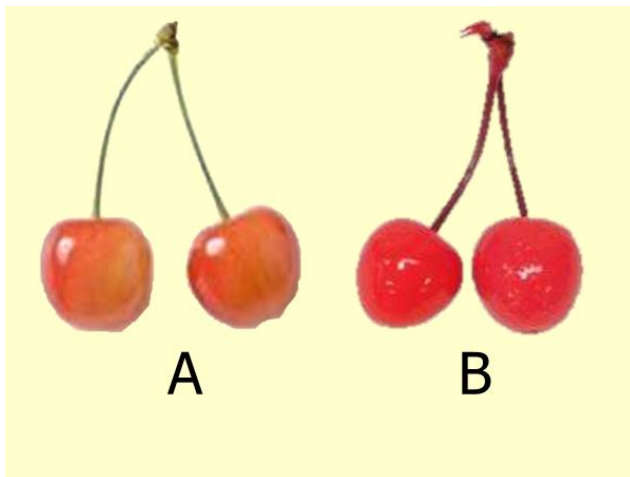
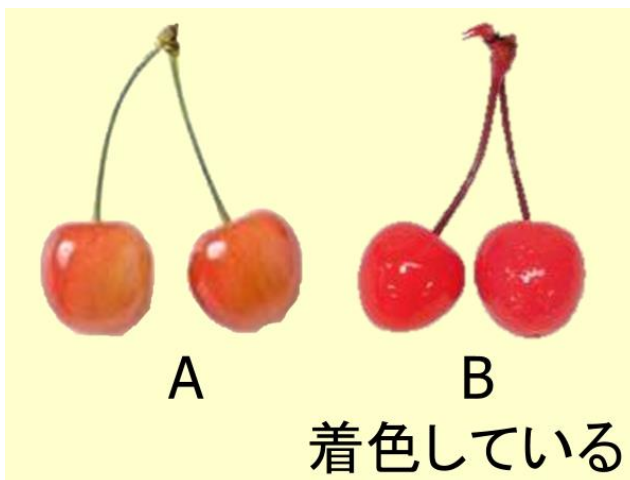




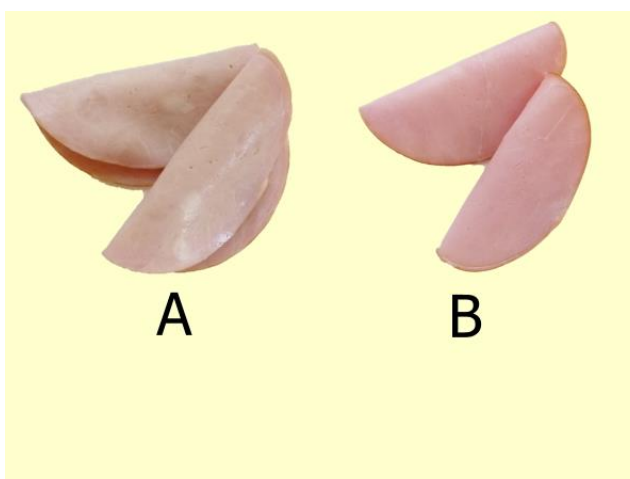
①「みなさんは、食品を選ぶ際には、  
どんなことを考えて選んで食べて  
いますか？  
どんな食品が体にいいか考えてみ  
ましょう」



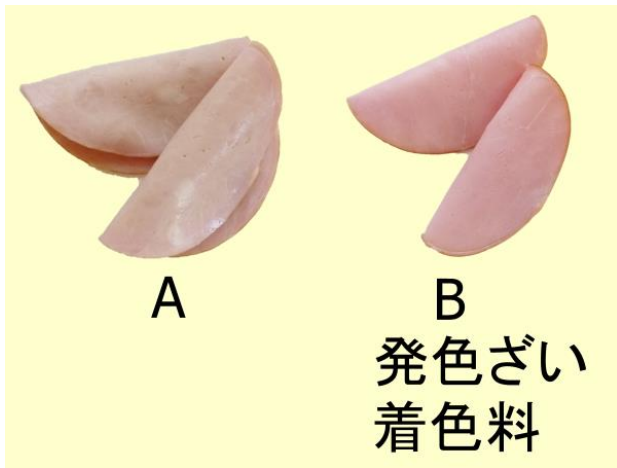
②「同じさくらんぼです。A と B どちらを  
食べたいですか。  
選んだ理由を教えてください。  
A をえらんだ人の理由はなんですか。  
B をえらんだ人の理由はなんですか。」



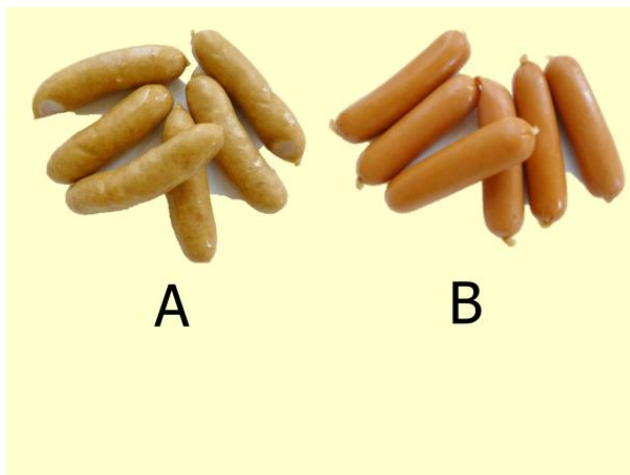
③「A は何も手を加えていないさく  
らんぼです。  
B は赤色に色をつけたさんらんぼで  
す。」



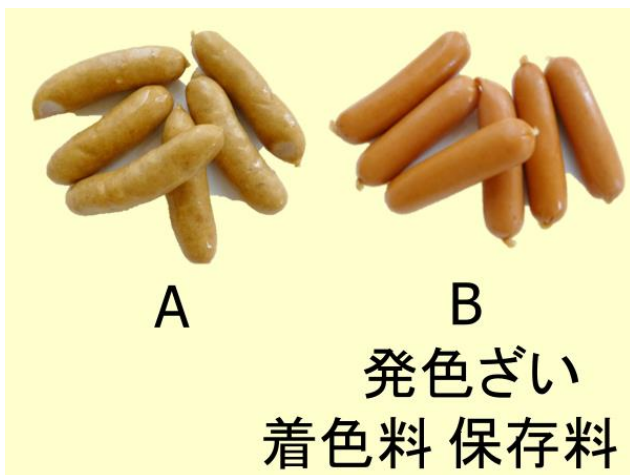
④「同じプレスハムです。A と B どちら  
を食べたいですか。  
選んだ理由を教えてください。  
A をえらんだ人の理由はなんですか。  
B をえらんだ人の理由はなんですか。」



⑤「Aは色を付けていないプレスハムです。Bのプレスハムには、肉類の色を鮮やかに見せるための発色剤、ピンク色に色をつけるための着色料が使われています。」



⑥「同じウインナーソーセージです。AとBどちらを食べたいですか。選んだ理由を教えてください。Aをえらんだ人の理由はなんですか。Bをえらんだ人の理由はなんですか。」



⑦「Aは色を付けていないウインナーソーセージです。Bのウインナーソーセージは、肉の色を鮮やかに見せるために発色剤、色をつけるための着色料、食品をくさらせずに長持ちさせるために加えられる保存料が使われています。」

着色料



食べ物の色をきれいに見せるために使われる。

発色ざい



肉の色をあざやかに見せるために使われる。

⑧「着色料は食べ物の色をきれいに見せるために使われます。発色剤は肉の色をあざやかに見せるために使われます。」

## 保存料



食品をくさらせずに長持ちさせるために使われる。

## 香料



食品に香りをつけるために加えられる。

⑨「保存料は食品をくさらせずに長持ちさせるために使われます。

香料は食品に香りをつけるために使われます。」

学校給食の食品はなるべく着色料、発色剤、保存料、香料などが使われていないものを使用しています。



それぞれの食品本来の味を味わってもらうためです。

⑩「学校給食では、食品が作られる中でどうしても必要とされるもの以外は、なるべく着色料、発色剤、保存料、香料などを使われていないものを使用しています。

その理由はそれぞれの食品本来の味を味わってもらうためです。」

ポテトチップス

しお味



A

ポテトチップス

コンソメ味



B

⑪「同じポテトチップスです。AとBどちらを食べたいですか。

選んだ理由を教えてください。

Aをえらんだ人の理由はなんですか。

Bをえらんだ人の理由はなんですか。」

## 原材料名

A

ポテトチップス

しお味



じゃがいも、植物油、食塩、調味料(アミノ酸)

⑫「ポテトチップスの袋の裏の原材料名を見てみましょう。

Aのポテトチップスはじゃがいも、植物油、食塩、調味料だけで作られています。」

B

## 原材料名



じゃがいも、植物油脂、でんぷん、食塩、調味料(無機塩等)、果糖、しょうゆ、砂糖、**乳加工品、ベーコン**、**シーズニング**、ぶどう糖、乳化剤、香料、酸化防止剤

⑬ 「Bのポテトチップスはじゃがいも、植物油脂、でんぷんなど食材のほかに食塩、調味料、果糖、しょうゆ、砂糖などの調味料や複雑で刺激的な風味が作られるような食材が使用されています。」



A

B

⑭ 「同じかぼちゃです。AとBどちらを選びますか。  
選んだ理由を教えてください。  
Aをえらんだ人の理由はなんですか。  
Bをえらんだ人の理由はなんですか。」



A

B

北海道産

ニュージーランド産

⑮ 「Aは北海道産のかぼちゃです。  
Bはニュージーランド産のかぼちゃです。」

## 何を見て選んでいますか？



体によい食品選びをしていきましょう。

⑯ 「色々な食品を紹介しました。みなさんは食品の何を見て選んでいますか？  
見た目や量、値段などでしょうか？  
『食品表示』をみて食品の中身や、産地、使用食材についても確かめましょう。  
体によい食品選びをしていきましょう。」