

- ① 食たもの品ののもの (しょくひん)  
食べ物・飲み物のこと
- ② 表なにか示じょうほう (ひょうじ)  
パッケージにつける中身の情報
- ③ 輸がいこく入はこ (ゆにゅう)  
外国から運んでくること

- ④ 農産物のうさんぶつ (のうさんぶつ)  
米・野菜・果物などのこと
- ⑤ 太平洋たいへいよう (たいへいよう)  
日本の南側に面した海
- ⑥ 都道府県とどうふけん (とどうふけん)  
日本の行政区画。47ある。

- ⑦ 黒毛和牛くろげわぎゅう (くろげわぎゅう)  
日本で改良された肉牛
- ⑧ 原産地げんさんち (げんさんち)  
品物を生産した場所・国
- ⑨ 内容量ないようりょう (ないようりょう)  
中身の重さなどの量

- ⑩ 天然てんねん (てんねん)  
人手を入れない自然の状態
- ⑪ 原材料げんざいりょう (げんざいりょう)  
もともになる材料
- ⑫ 雑穀ざつこく (ざつこく)  
米・麦以外の穀類

- ① 解凍かいとう (かいとう)
- ② 養殖ようしよく (ようしよく)

チャレンジのこたえ

おさらい 例文を読んでみましょう



- ① 輸入した食品には、原産国名の表示が必要だ。
- ② 大西洋産の天然サーモンを原材料に使用した。
- ③ 国産の農産物に、どの都道府県でとれたかを表示する。

【おさらいのこたえ】

① ゆにゅうしたしょくひんには、げんさんこくめいのひょうじがひつようだ。

② たいせいようさんのてんねんサーモンをげんざいりょうにしようした。

③ こくさんののうさんぶつに、どのとどうふけんをとれたかをひょうじする。

かんじよ かつた  
漢字読み方ドリル 2 (食品表示・衛生事項編)のこたえ  
えいせいじこうへん

- ① ほうそう 装 (ものを包んでいるつみ)  
② せいぞう 造 (商品を作ること)  
③ かこう 加 (手を加えること)

- ④ こむぎ 小麦 (粉にしてパンなどの材料にする)  
⑤ らっかせい 落花生 (ピーナッツのこと)  
⑥ ぎゅうにゅう 牛乳 (牛の乳、ミルク)

- ⑦ じょうおん 常温 (特に冷やしたり熱しない温度)  
⑧ ほぞん 保蔵 (品物をとっておくこと)  
⑨ れいぞう 冷蔵 (低温で貯蔵すること)

- ⑩ きげん 期限 (決められた一定の日時)  
⑪ しょうひ 消費 (使ってなくすこと)  
⑫ しょうみ 賞味 (おいしさを味わうこと)

チャレンジのこたえ

- ① えび 海老  
② けいにく とりにく 鶏肉

おなごらい 例文を読んでみましょう

① 飲みかけの牛乳を、常温で保存してはいけません。

② この包装に表示されているのは、消費と賞味どちらの期限？

③ 小麦や落花生を含む食品には、アレルギー表示が要る。



【おなごらいのこたえ】  
① のみかけのきゅうにゅうを、じょうおんでほぞんしてはいけません。  
② このけいぞうとしょうみとにひょうじがされているのは、しょうひとしょうみどちらのきげん？  
③ こむぎやらっかせいをふくむしょくひんには、アレルギーひょうじがある。

かんじよ かつた  
漢字読み方ドリル 3 (食品表示・保健事項編)のこたえ

ほけんじこうへん

- ① 基準 (きじゆん) 一定の要件や条件
- ② 容器 (ようき) 物をいれるもの、うつわ
- ③ 販売 (はんばい) ものを売ること

- ④ 熱量 (ねつりよう) エネルギーの量、カロリーなどで表す
- ⑤ 炭水化物 (たんすいかぶつ) 砂糖や食物繊維などのこと
- ⑥ 食塩 (しょくえん) しお、主に塩化ナトリウム

- ⑦ 鉄分 (てつぶん) レバーなどに多く含まれる栄養
- ⑧ 栄養成分 (えいようせいぶん) 食べ物に含まれるたんぱく質など
- ⑨ 機能 (きのもう) はたらき、作用

- ⑩ 配合 (はいごう) 混ぜ合わせること
- ⑪ 豊富 (ほうふ) たくさんあること
- ⑫ 推定値 (すいていち) データから見当をつけた数値

チャレンジのこたえ

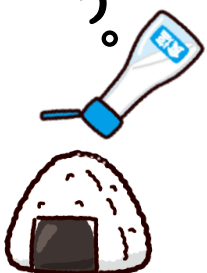
- ① 脂質 (ししつ) 脂肪
- ② 摂取 (せつしゆ) 取りこむ

おさらい 例文を読んでみましょう



① 「鉄分豊富」と容器に表示するには、基準がある。

② 一日の食塩の摂取量を考えて食事をしよう。



③ 栄養成分表示を見れば、このプリン<sup>①</sup>の熱量がわかる。

【おさらいのこたえ】  
 ① 「てつぶんほうふ」とようきにひょうじするには、きじゆんがある。  
 ② いちにちのしょくえんのせつしゆりようをかんがえてしょくじをしよう。  
 ③ えいようせいひょうじをみれば、このプリンのねつりようがわかる。

