

教科書や解答例を参考に、この課題に取り組んでください。
提出不要です。

年 月 日
食品製造

「食品製造」学習課題

2年 組 番 氏名

1 食品製造の意義について、以下の各問に答えなさい。

問1 食品について、以下の文を読み、()に適した字句を答えなさい。ただし、同じ記号の()には同じ字句が入る。(10点)

私たちが食物を食べるのは(ア)を維持するためである。私たちが食べた食物に含まれる炭水化物は(イ)・膵液・腸液で消化され、(ウ)より吸収される。脂質は胆汁で乳化され、膵液で消化、(ウ)で吸収される。タンパク質は(エ)・膵液・腸液で消化、(ウ)で吸収され(オ)に運ばれ、(カ)を構成し、からだを維持する。

食品は目で見て美しく、食欲をそそる香りがあり、口の中でよい(キ)があり、味がおいしいなど、高い嗜好性を備えていることが求められる。

また、食品としての機能を備えていても、(ク)のあるものや、食べる段階で人体に(ケ)なもの、食品とは言えない。食品は、つねに(コ)でなければならない。

ア	イ	ウ	エ	オ
カ	キ	ク	ケ	コ

問2 次の語のよみがなを答えなさい。(5点)

ア：膵液 イ：胆汁 ウ：腸壁 エ：嗜好性 オ：食物

ア	イ	ウ	エ	オ
---	---	---	---	---

問3 食品の機能について述べたア～ウは、食品の第何次機能かをそれぞれ答えなさい。(3点)

ア：生命の維持に関わるという栄養性。

イ：病気の予防や治療に関与するという生態調節機能。

ウ：食べやすいという嗜好性。

ア 第 次機能	イ 第 次機能	ウ 第 次機能
------------	------------	------------

問4 食品製造の目的を説明した次の文の()に適した字句を答えなさい。(2点)

食品製造は食品素材を(ア)することで何かしらの(イ)を生じさせることを目的としている。

ア	イ
---	---

問5 次の文のカタカナを漢字に直しなさい。(5点)

ア：醤油はハッコウ食品である。 イ：桃のカンヅメ。 ウ：小麦をセイフンして小麦粉にする。

エ：大豆からナットウを作る。 オ：玄米をセイマイして白米にする。

ア	イ	ウ	エ	オ
---	---	---	---	---

問6 食品製造によりもたらされるア～オの語について説明しなさい。(6点)

ア：貯蔵性 イ：嗜好性 ウ：簡便性

ア
イ
ウ

2 食生活と食品製造について、各問に答えなさい。

問1 加工食品の必要性が生じた背景には、生活様式の変化もあげられるが、大きな変化が見られたのは1960年代あたりである。どのような変化が起こったのかを、次の文の()に適した字句を埋めて説明しなさい。(6点)

1960年代の(ア)で、各家庭に(イ)が生まれる。その一方で、(ウ)が忙しくなり、(エ)の簡便化が求められるようになった。食生活の様式が多様化する中で、買ってすぐに食べられる(オ)やちょっとした一手間で食べられる(カ)の多品目少量生産や新商品の開発が求められている。

ア	イ	ウ
エ	オ	カ

問2 次の語を簡潔に説明しなさい。(4点)

ア：肉食 イ：中食

ア
イ

3 日本の食品産業の動向について、以下の文の()に適した字句を埋めなさい。(9点)

日本における食品産業の(ア)は過去50年間にわたり、全製造業(ア)の(イ)%程度であることから、食品産業は(ウ)産業と言われることがある。

日本にあり、パンなどを作る欧米型の加工食品の工場は、(エ)的なものが多く、(オ)も(ア)も大きい。それに対して、みそなどを作る日本の伝統的な食品産業の工場は、(オ)は小さいが(カ)は多く、(キ)に密着しているものが多い。最近では、施設設備の(エ)化が進んでいるところも少なくない。

日本の食文化は日本型食生活として世界の注目を集めている。その内容は日本古来の(ク)に加え、(ケ)からの食を日本風アレンジしたものも豊富にあり、多様な食形態を形成している。

ア	イ	ウ	エ	オ
カ	キ	ク	ケ	

4 各問に答えなさい。(10点)

問1 干しいたけが生しいたけよりも優れている点を説明しなさい。

問2 HACCPとはどのような管理手段なのかを説明しなさい。

問3 発酵食品とはどのような食品なのかを説明し、例を2つ答えなさい。

問1
問2
問3

5 次のア～コが何について説明しているのかを答えなさい。(10点)

- ア：食品の持つ食感のこと。
- イ：琵琶湖付近の特産品で、フナという魚を米などに浸けて発酵させた食品。
- ウ：日本の食文化の中心となる作物。
- エ：農水産物が消費者に届くまでの間に関わる業者の総称。
- オ：食品製造の目的の一つで、原料の組み合わせや有効成分の添加により生体調節機能を向上させること。
- カ：ヒトの必須アミノ酸のうち、食品のうま味に関係するもの。
- キ：国の審査を受け、消費者庁の許可を受けて販売される、からだの生理学的機能に影響を与える保健機能成分を含む食品。
- ク：炭水化物のうち、ヒトが消化できないものの総称。
- ケ：乳酸菌など、酸素があると生育できない微生物。
- コ：生物が各種栄養成分をほかの成分に変化させること。

ア	イ	ウ	エ	オ
カ	キ	ク	ケ	コ

6 各問の正解として最もふさわしいものを1つずつ選び、記号で答えなさい。(15点)

- ア：おもにエネルギー源としての役割を持つ食品はどれか。
①牛肉 ②米 ③鶏卵 ④海藻
- イ：おもに体の組織を作る役割を持つ食品はどれか。
①小麦 ②野菜 ③豚肉 ④果物
- ウ：植物性油脂はどれか。
①バター ②ヘット ③ラード ④ショートニング
- エ：水あめの主成分はどれか。
①麦芽糖 ②ブドウ糖 ③果糖 ④ショ糖

オ：こんにゃくの主成分はどれか。

- ①アルギン酸 ②ペクチン ③ラフィノース ④グルコマンナン

カ：一般的に、人工イクラの原料となるものはどれか。

- ①アルギン酸 ②ペクチン ③ラフィノース ④グルコマンナン

キ：レシチンの正体はどれか。

- ①タンパク質 ②糖質 ③リン脂質 ④ミネラル

ク：レシチンを多く含む食品はどれか。

- ①米 ②卵黄 ③牛肉 ④トウガラシ

ケ：カリウムを多く含む食品はどれか。

- ①肉類 ②いも類 ③海藻類 ④豆類

コ：マグネシウムを多く含む食品はどれか。

- ①肉類 ②いも類 ③海藻類 ④豆類

サ：ヨウ素を多く含む食品はどれか。

- ①肉類 ②いも類 ③海藻類 ④豆類

シ：ヒトの体内で酸素の運搬に深く関わる栄養素はどれか。

- ①鉄 ②カルシウム ③リン ④ナトリウム

ス：水溶性のビタミンはどれか。

- ①ビタミンA ②ビタミンC ③ビタミンE ④ビタミンK

セ：ビタミンAを多く含む食品はどれか。

- ①納豆 ②ごま ③チーズ ④緑黄色野菜

ソ：不足すると脚気という神経障害になるビタミンはどれか。

- ①ビタミンB₁ ②ビタミンB₂ ③ビタミンB₆ ④ビタミンC

ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	サ	シ	ス	セ	ソ
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

7 各文の内容が正しければ○を、そうでなければ×を答えなさい。(15点)

ア：こしょうやトウガラシなどの香辛料は、食欲を増進させる効果を持つ。

イ：コーヒーホワイトナーは、植物油に酸素を加えて加工したものである。

ウ：ヒトの体内で使い切れないブドウ糖は、グリセロールの形で肝臓や筋肉に貯蔵される。

エ：ペクチンは、果物の果皮よりも果肉に多く含まれる。

オ：食物繊維の中には、腸内細菌のえさになるものもある。

カ：植物の細胞壁の主成分は、デンプンである。

キ：ジャムのゲル化剤として、ゼラチンが使われるのが一般的である。

ク：食品中の脂質はほとんどが中性脂肪である。

ケ：脂質は、細胞膜の構成に欠かせない。

コ：タンパク質とは、20数種類のアミノ酸が多数結合してできたものである。

サ：ヒトの必須アミノ酸は、12種類である。

シ：納豆の粘り気の子体はポリグルタミン酸である。

ス：アントシアニンという色素にクエン酸を加えると、鮮やかな青色になる。

セ：もち米は、アミロペクチンというデンプンを、うるち米よりも多く含む。

ソ：大豆は、5大アレルゲンに含まれる。

ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	サ	シ	ス	セ	ソ
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

「食品製造」学習課題（解答例）

2年 組 番 氏名

1 食品製造の意義について、以下の各問に答えなさい。

問1 食品について、以下の文を読み、()に適した字句を答えなさい。ただし、同じ記号の()には同じ字句が入る。(10点)

私たちが食物を食べるのは(ア)を維持するためである。私たちが食べた食物に含まれる炭水化物は(イ)・膵液・腸液で消化され、(ウ)より吸収される。脂質は胆汁で乳化され、膵液で消化、(ウ)で吸収される。タンパク質は(エ)・膵液・腸液で消化、(ウ)で吸収され(オ)に運ばれ、(カ)を構成し、からだを維持する。

食品は目で見て美しく、食欲をそそる香りがあり、口の中でよい(キ)があり、味がおいしいなど、高い嗜好性を備えていることが求められる。

また、食品としての機能を備えていても、(ク)のあるものや、食べる段階で人体に(ケ)なもの、食品とは言えない。食品は、つねに(コ)でなければならない。

ア 生命	イ だ液	ウ 小腸	エ 胃液	オ 肝臓
カ 組織	キ 食感	ク 毒	ケ 有害	コ 安全

問2 次の語のよみがなを答えなさい。(5点)

ア：膵液 イ：胆汁 ウ：腸壁 エ：嗜好性 オ：食物

ア すいえき	イ たんじゅう	ウ ちょうへき	エ しこうせい	オ しょくもつ
-----------	------------	------------	------------	------------

問3 食品の機能について述べたア～ウは、食品の第何次機能かをそれぞれ答えなさい。(3点)

ア：生命の維持に関わるという栄養性。

イ：病気の予防や治療に関与するという生態調節機能。

ウ：食べやすいという嗜好性。

ア 第一 次機能	イ 第三 次機能	ウ 第二 次機能
-------------	-------------	-------------

問4 食品製造の目的を説明した次の文の()に適した字句を答えなさい。(2点)

食品製造は食品素材を(ア)することで何かしらの(イ)を生じさせることを目的としている。

ア 加工	イ 付加価値
---------	-----------

問5 次の文のカタカナを漢字に直しなさい。(5点)

ア：醤油はハッコウ食品である。

イ：桃のカンヅメ。

ウ：小麦をセイフンして小麦粉にする。

エ：大豆からナットウを作る。

オ：玄米をセイマイして白米にする。

ア 発酵	イ 缶詰	ウ 製粉	エ 納豆	オ 精米
---------	---------	---------	---------	---------

問6 食品製造によりもたらされるア～オの語について説明しなさい。(6点)

ア：貯蔵性 イ：嗜好性 ウ：簡便性

ア	腐敗の防止。季節を問わずに供給できる。長距離輸送も可能になる。
イ	よりおいしく、より楽しくする。
ウ	食品の素材を、消費者が利用しやすい状態にする。

2 食生活と食品製造について、各問に答えなさい。

問1 加工食品の必要性が生じた背景には、生活様式の変化もあげられるが、大きな変化が見られたのは1960年代あたりである。どのような変化が起こったのかを、次の文の()に適した字句を埋めて説明しなさい。(6点)

1960年代の(ア)で、各家庭に(イ)が生まれる。その一方で、(ウ)が忙しくなり、(エ)の簡便化が求められるようになった。食生活の様式が多様化する中で、買ってすぐに食べられる(オ)やちょっとした一手間で食べられる(カ)の多品目少量生産や新商品の開発が求められている。

ア 高度経済成長	イ 余裕	ウ 仕事
エ 家事	オ 調理済み食品	カ 半調理食品

問2 次の語を簡潔に説明しなさい。(4点)

ア：内食 イ：中食

ア	家族で一つのテーブルを囲み、手作りの料理を食べる。
イ	調理済みの食品を買って家で食べる。

3 日本の食品産業の動向について、以下の文の()に適した字句を埋めなさい。(9点)

日本における食品産業の(ア)は過去50年間にわたり、全製造業(ア)の(イ)%程度であることから、食品産業は(ウ)産業と言われることがある。

日本にあり、パンなどを作る欧米型の加工食品の工場は、(エ)的なものが多く、(オ)も(ア)も大きい。それに対して、みそなどを作る日本の伝統的な食品産業の工場は、(オ)は小さいが(カ)は多く、(キ)に密着しているものが多い。最近では、施設設備の(エ)化が進んでいるところも少なくない。

日本の食文化は日本型食生活として世界の注目を集めている。その内容は日本古来の(ク)に加え、(ケ)からの食を日本風アレンジしたものも豊富にあり、多様な食形態を形成している。

ア 出荷額	イ 10	ウ 1割	エ 近代	オ 規模
カ 事業所数	キ 地域	ク 和食	ケ 海外	

4 各問に答えなさい。(10点)

問1 干しいたけが生のしいたけよりも優れている点を説明しなさい。

問2 HACCPとはどのような管理手段なのかを説明しなさい。

問3 発酵食品とはどのような食品なのかを説明し、例を2つ答えなさい。

<p>問1</p> <p>乾燥していることにより腐敗を防ぎ、長期保存が可能になっている。 うまみ成分が濃縮され、料理などに利用しやすくなっている。</p>
<p>問2</p> <p>加工食品ができるまでの様々な課程における温度・時間・方法などを徹底的に確認し、人に危害を与える微生物・化学物質・異物が混入しないようにする管理手段である。</p>
<p>問3</p> <p>チーズやみそなどのように、原料とは異なる形に加工された、原料にはない特性を持った食品のこと。</p>

5 次のア～コが何について説明しているのかを答えなさい。(10点)

- ア：食品の持つ食感のこと。
- イ：琵琶湖付近の特産品で、フナという魚を米などに浸けて発酵させた食品。
- ウ：日本の食文化の中心となる作物。
- エ：農水産物が消費者に届くまでの間に関わる業者の総称。
- オ：食品製造の目的の一つで、原料の組み合わせや有効成分の添加により生体調節機能を向上させること。
- カ：ヒトの必須アミノ酸のうち、食品のうま味に関係するもの。
- キ：国の審査を受け、消費者庁の許可を受けて販売される、からだの生理学的機能に影響を与える保健機能成分を含む食品。
- ク：炭水化物のうち、ヒトが消化できないものの総称。
- ケ：乳酸菌など、酸素があると生育できない微生物。
- コ：生物が各種栄養成分をほかの成分に変化させること。

ア テクスチャー	イ 鮎鮓	ウ 米	エ 食品産業	オ 栄養性
カ グルタミン酸	キ 特定保健用食品	ク 食物繊維	ケ 嫌気性菌	コ 代謝

6 各問の正解として最もふさわしいものを1つずつ選び、記号で答えなさい。(15点)

ア：おもにエネルギー源としての役割を持つ食品はどれか。

- ①牛肉 ②米 ③鶏卵 ④海藻

イ：おもに体の組織を作る役割を持つ食品はどれか。

- ①小麦 ②野菜 ③豚肉 ④果物

ウ：植物性油脂はどれか。

- ①バター ②ヘット ③ラード ④ショートニング

エ：水あめの主成分はどれか。

- ①麦芽糖 ②ブドウ糖 ③果糖 ④ショ糖

オ：こんにゃくの主成分はどれか。

- ①アルギン酸 ②ペクチン ③ラフィノース ④グルコマンナン

カ：一般的に、人工イクラの原料となるものはどれか。

- ①アルギン酸 ②ペクチン ③ラフィノース ④グルコマンナン

キ：レシチンの正体はどれか。

- ①タンパク質 ②糖質 ③リン脂質 ④ミネラル

ク：レシチンを多く含む食品はどれか。

- ①米 ②卵黄 ③牛肉 ④トウガラシ

ケ：カリウムを多く含む食品はどれか。

- ①肉類 ②いも類 ③海藻類 ④豆類

コ：マグネシウムを多く含む食品はどれか。

- ①肉類 ②いも類 ③海藻類 ④豆類

サ：ヨウ素を多く含む食品はどれか。

- ①肉類 ②いも類 ③海藻類 ④豆類

シ：ヒトの体内で酸素の運搬に深く関わる栄養素はどれか。

- ①鉄 ②カルシウム ③リン ④ナトリウム

ス：水溶性のビタミンはどれか。

- ①ビタミンA ②ビタミンC ③ビタミンE ④ビタミンK

セ：ビタミンAを多く含む食品はどれか。

- ①納豆 ②ごま ③チーズ ④緑黄色野菜

ソ：不足すると脚気という神経障害になるビタミンはどれか。

- ①ビタミンB₁ ②ビタミンB₂ ③ビタミンB₆ ④ビタミンC

ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	サ	シ	ス	セ	ソ
②	③	④	①	④	①	③	②	②	④	③	①	②	④	①

7 各文の内容が正しければ○を、そうでなければ×を答えなさい。(15点)

ア：こしょうやトウガラシなどの香辛料は、食欲を増進させる効果を持つ。

イ：コーヒーホワイトナーは、植物油に酸素を加えて加工したものである。

ウ：ヒトの体内で使い切れないブドウ糖は、グリセロールの形で肝臓や筋肉に貯蔵される。

エ：ペクチンは、果物の果皮よりも果肉に多く含まれる。

オ：食物繊維の中には、腸内細菌のえさになるものもある。

カ：植物の細胞壁の主成分は、デンプンである。

キ：ジャムのゲル化剤として、ゼラチンが使われるのが一般的である。

ク：食品中の脂質はほとんどが中性脂肪である。

ケ：脂質は、細胞膜の構成に欠かせない。

コ：タンパク質とは、20数種類のアミノ酸が多数結合してできたものである。

サ：ヒトの必須アミノ酸は、12種類である。

シ：納豆の粘り気の子体はポリグルタミン酸である。

ス：アントシアニンという色素にクエン酸を加えると、鮮やかな青色になる。

セ：もち米は、アミロペクチンというデンプンを、うるち米よりも多く含む。

ソ：大豆は、5大アレルゲンに含まれる。

ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	サ	シ	ス	セ	ソ
○	×	×	×	○	×	×	○	○	○	×	○	×	○	×

