

パックそうざい

工場見学ツアー



_____年 _____組

名前: _____

動画を見ながら _____ にはいる言葉を考えてみよう！

工場に入るまで

- 工場ではたらく人は、髪かみの毛などのゴミをもちこまないように、専用の作業着せんよう さぎょうぎ きを着て、
_____ と _____ をしています。
- 手洗いてあらは30秒以上かけていねいに、顔・手首・目 や _____ の間までしっかり洗あらいます。

げん 原料 ほ 保 かん 管 じつ 室

- 工場では、約400種類やく しゅるい しょうひんの商品をあつかっています。それぞれをおいしく食べられるよう、
温度・賞味期限・商品おんど しょうみぎげん しょうひんの数は 毎日・1週間に1回 かんり 管理しています。



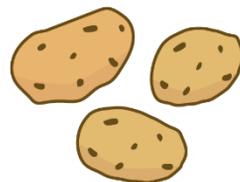
SDGs (エスディーゼズ)

- 「未来でもこの地球でくらし続けられる世の中もくひょうを作ること」を目標として、
国連で決定された 世界共通の17個の目標を _____ といっています。
- 工場では、食べられない野菜の _____ や皮の部分は、機械で小さくして、
肥料ひりょう かこうに加工し、 _____ ことに使われます。
- このように、資源しげんを繰り返くし使うことを _____ といっています。



い も 処 理 室

- じゃがいもは、収穫しゅうかくしたときの _____ がついたまま、工場へ運はこばれます。
- 皮かわをむいたじゃがいもは _____ につけるとおいしさが抜ぬけてしまうため、
工場で皮かわをむいてすぐに蒸むすことで、おいしい風味みを生かしています。
- さらに あたた 温かいうちに・冷さましてから したあじ 下味をつけることで、中あじまで味が染しみこみます。



すい 炊 飯 室

- 生のお米は、タンクの中でしばらく _____ につけることで、ふっくらと仕上がります。
- 炊飯チャーはんを作るときには、高温こうおんですばやく炒いためることで、パラパラに仕上がります。



せい 製 めん 麺 室 室

● この部屋では、 ・ 中華麺を作っています。



● 麺は粉から作ったこだわりの麺を使っています。

● できあがった生地は 時間ねかせて熟成させると、コシのある食感になります。

や 焼 き 室 室

● グラタンやドリアを作るのに使われる「過熱水蒸気オーブン」は、とても温度の高い水蒸気を食材にあてて調理します。外はパリッと、中はふっくらジューシーに仕上がります。



も り 盛 っ け 付 室 室

● 商品は の上で、パックに盛りつけされます。

● 一つひとつ を量りながら、丁寧に盛りつけます。

みんな担当が決まっています、いろんな人の目でチェックをし、

機械でも異物や重さを確認します。これで完成！



ゴミをふやさないために、わたしたちにできることはなんだろう？

工場では、野菜の皮以外にもさまざまなリサイクルに取りくんでいます。

みんなのいつもの生活でも、ゴミを出さないためにできることを考えてみよう！

-
-
-
-



見学の感想

おもしろかったことやもっと知りたいと思うことを自由に書いてみましょう。

お買いもの時に
パックそうざいを
ぜひさがしてみてね！

