

れいとうしょくひん

冷凍食品はスゴイ!!

れいぞうこ なか れいとうしょくひん
☆冷蔵庫の中には「冷凍食品」がいっぱい!!

(校長家の冷蔵庫より)

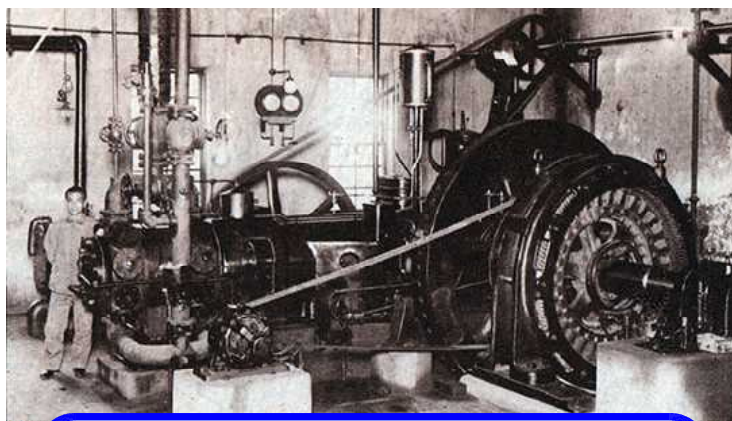


れいとうしょくひん おお しゆるい
★冷凍食品は、大きくわけると3種類のあるらしい。

- ① レンチンしてすぐに食べられるもの
- ② 焼いたり揚げたりしてから食べるもの
- ③ 料理の具材として使うもの

(1) 冷凍食品の歴史

- ① イヌイットの人たち → 魚・肉を雪に埋めて冷凍保存
 - ② 100年くらいまえ 冷凍機の発明 (アメリカ)
- ◇ 北海道に冷凍食品工場 (ニチレイ)



カナダ、アラスカ周辺で氷上生活をする「イヌイット (エスキモー)」の人々

100年くらい前の製氷機 (氷を作る機械)。このころ魚を冷凍する技術が発達した。

③ 60～50年まえ
 ◆ オリンピック選手村食堂
 ◆ 家庭用の冷凍食品



ひだり ねん まえ れいとうしょくひん
 左：50年くらい前の冷凍食品
 みぎ ねん とうきよう
 右：60年くらいまえの東京オリンピック・選手村の食堂

(2) 冷凍食品のよさ

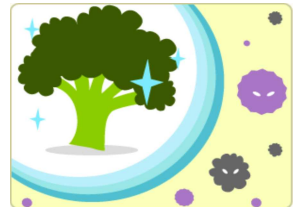
① マイナス18度

◆ 細菌が活動しない→くさらない



② 急速冷凍

◆ 栄養や味がこわれな



③ エコ

◆ いらぬ部分を取り除いてある→ゴミなし

④ ふくろ

◆ 汚れない・くずれない
 ◆ 作り方、アレルギーの注意



【わかったこと・考えたこと】

- ① 「気化熱のはたらき」は、冷凍食品の発明にも役だった。
- ② 冷凍食品は、この50～60年で驚くほど進化した。
 → 校長先生の人生と同じくらいの長さ？
- ③ 「冷凍食品」の進化は、人間にとって「よいことだらけ」なのか？

