

2020年度 商品セミナー・商品学習会（メニュー提案）

部署	コープCSネット 商品検査課
担当者名	菊地 潤・高橋薫子
TEL/FAX	082-568-5720/082-264-5117
メールアドレス	iun_kikuchi@csnet.coop
携帯（可能でしたら）	
開催テーマ	<p>①ジュースの糖度を測ってみよう！（親子教室可） 商品の原材料や表示に感心を持ち、商品の適切な選択、購入につなげていただきます。</p> <p>②食中毒を防ぐ加熱とは？ しっかり加熱できているか体感していただきます。家庭における食中毒リスクを学んでいただきます。</p> <p>③色変わりホットケーキをつくろう！（親子教室可） 食品に含まれる成分を理解し、化学反応を楽しんでいただきます。</p> <p>④味覚に挑戦！あなたの味覚レベルを知ろう！&家庭でできる食中毒予防（親子教室可） 5味テストを行い、バランス良く味がわかるか体験していただきます。家庭でできる食中毒予防を学んでいただきます。</p> <p>⑤臭いにおい あやしいにおい においの種類や特徴を学習、嗅ぎ分ける能力が人によって異なることを実感していただきます。食品の「異常」な臭いの例と、そのような商品が届いた時の「よい対応例」をお伝えします。</p> <p>⑥どうしてジャムは冷蔵庫に入れなくても腐らない？ 瓶詰品が常温保管できるのはどうしてか、作業手順を通して説明します。菌をつけない、ふやさない、やっつけるを実習します。</p>
学習商品名 （開発商品など）	<p>①いつも飲んでいる飲料類</p> <p>②ハンバーグ等のミンチ肉製品</p> <p>③ホットケーキミックス</p> <p>④塩、砂糖、味の素、酒石酸、カフェインなど</p> <p>⑤オフフレーバーキット（嗅覚トレーニング用キット）</p> <p>⑥ジャム</p>
学習内容 （スケジュールなど）	<p>①ジュースの糖度を測ってみよう！ 10：00～挨拶・自己紹介 主催者、コープCSネット実施者 10：05～クイズ 糖度の高い順に並べよう。（常温と冷たい飲料の飲み比べ。） 10：30～実験 清涼飲料水やスポーツドリンク、ジュースの糖度を実際に測り、砂糖の量を計算 11：00～学習 スティックシュガーで、実際の砂糖の量を体感、商品のどこに情報が記載されているか紹介 11：30～観察・学習 家庭での衛生的な注意点。ペットボトルの口飲みリスク（培養した菌を紹介） 11：50～質疑・まとめ</p> <p>②食中毒を防ぐ加熱とは？ 10：00～挨拶・自己紹介 主催者、コープCSネット実施者 10：05～学習 0157などの食中毒の発生状況。食肉など最近みられる食中毒事例の紹介 10：30～実験：中心温度測定実験。ハンバーグなど加熱し、中心部まで十分な加熱（75℃1分以上）ができていないか測定 11：30～学習：家庭でできる食中毒予防の6つのポイント 11：50～質疑・まとめ</p> <p>③色変わりホットケーキをつくろう！ 約2時間 体験 食品に含まれる色素が酸やアルカリによって変化する様子を観察 学習 変色のお申し出で、色素、酸、アルカリの動きによるものを紹介（魚のピリペルジンや野菜のアントシアニンによる変色事例）</p> <p>④味覚に挑戦！あなたの味覚レベルを知ろう！&家庭でできる食中毒予防（親子教室可） 約2時間 学習 味覚を感じる仕組みや味覚の役割 体験 5味（甘味、塩味、酸味、旨味、苦味）を体感（約30分） 学習 食肉など最近みられる食中毒事例の紹介、家庭でできる食中毒予防の6つのポイントの紹介</p> <p>⑤臭いにおい あやしいにおい 10：00～挨拶・自己紹介 主催者、コープCSネット実施者 10：05～学習 においについてちょっとだけ学習 10：15～体験 これは何のにおい？ 臭いの素を嗅いでみましょう お父さん足の裏、マニキュア、カビ、正露丸、キムチ…など 10：45～学習 人の鼻はけっこうすごい。においを嗅ぐしくみ 体験 どのくらいの濃さまでわかる？ 濃いにおいから薄いにおいまで、順番に並べられる？ 11：30～学習 「いつもと違うにおい」が教えてくれること。 臭くても捨てないで！ 原因を探る大事な手掛かりです 11：50～質疑・まとめ</p> <p>⑥どうしてジャムは冷蔵庫に入れなくても腐らない？ 10：00～挨拶・自己紹介 主催者、コープCSネット実施者 10：05～学習 冷蔵庫に入れなくても長持ちさせるためには？ 10：15～実験 ジャムをつくってみよう 瓶を消毒する⇒ジャムをつくる⇒ジャムを瓶に入れて蓋をする⇒瓶ごと煮沸する⇒冷ます 「つけない、ふやさない、やっつけるポイント」の解説 11：30～質疑・まとめ 片づけ ※蓋をしてしまうので、ジャムの試食はありません。</p> <p>★全てのテーマに手洗い体験などを組み込むことが可能です。</p>
回数	ご要望に応じて
開催期間・曜日	水・木・金
会場形態	手洗い場（流し）が必要です。 ②、③、⑥は、調理設備が必要です。 ⑤換気のできる部屋で実施する必要があります。
参加人数目安	①25名程度まで ②20名程度まで ③20名程度まで ④25名程度まで ⑤20名程度まで ⑥20名程度まで
1人当たり分量	該当しません
試供サンプル	該当しません
レシビ（有・無）	該当しません
納品について	原則当日持ち込みますが、遠方は一部送付する場合があります。
調理器具や容器	該当しません
品質保証部準備品（商品・機材・資料など）	実験・観察備品 学習用資料 試飲用コップ、臭い物質、資料
主催委員会にお願いしたい準備品（副材料など）	共通：パソコン、プロジェクター（相談させてください）、ごみ袋 ⑥素材の準備（空き瓶、フルーツ（冷凍ブルーベリーなど）、砂糖、ペクチン、レモン汁）
その他	発生した生ごみは、会場で処分をお願いいたします。