

食生活

	タイトル	内容	対象者	時間	企画
183	おいしい！安心！ 冷凍食品	冷凍食品について、その原材料調達から加工、消費者が利用するまでを紹介し、よりおいしく食べるための正しい取り扱い方を解説します。	一般	18分	社団法人日本冷凍食品協会
479	【食品安全の基礎知識】 クイズで学ぶリスク評価	リスク評価が目指すゴールや、危害要因とされるもの、動物実験では何を調べるのか？ADIとは？リスク評価の結果はどのように生かされるのか？などクイズで学びます。	一般	本編約12分	内閣府食品安全委員会 事務局 2008年
485 486 487	よくわかる！食品安全委員会 ～食品の安全性をどう守るの？～	①食品安全委員会ってなあに？ ②リスク分析ってなあに？ ③リスク評価はどうやって行うの？ ④リスクコミュニケーションはなぜ重要な？ ⑤みんなの食卓を守るために	一般	本編15分42秒 要約版10分10秒	内閣府食品安全委員会 事務局 2008年
488 489 490	気になる食品添加物	食生活が豊かになるにつれて、食品の加工や保存などの目的で食品添加物の種類も増えてきました。今回の授業では、食品安全委員会が行っている食品添加物のリスク評価について勉強していきましょう。	一般	27分	内閣府食品安全委員会 事務局 2008年
491	おいしさそのまま 冷凍食品 基礎を学ぼう	冷凍食品のできるまでや品質管理、調理方法と冷凍食品のメリットなど	一般	22分	社団法人日本冷凍食品協会
492	考えてみよう！！食べ物の安全性 ～食品添加物や残留農薬について～	①プロローグ ②食品添加物 ③ADIの設定と食品安全委員会の役割 ④食品の残留農薬 ⑤食品安全委員会の仕事	小学校高学年	16分	内閣府食品安全委員会 事務局 2008年
493	気になる食品の安全性 ～みんなで学ぼうリスク分析～	ADIってナニ？ 「リスク分析」トハ… 農薬や食品添加物、ダイジョウブかな？	一般	19分	内閣府食品安全委員会 事務局 2008年
528	追跡！冷凍食品 探れ！おいしさの秘密	冷凍食品のおいしさに焦点をあて、その秘密を追跡。冷凍食品にかかわる場所を訪ね、インタビューを行い疑問を解き明かします。	一般	13分	社団法人日本冷凍食品協会