

「『たべられません』の小袋のなぞ」

湯田小学校 6年 豊池 七菜

「たべられません」の小袋のなぞ

「たべられません」と書かれた袋がよくおかしやおまんじゅうに入っていて、この袋がどういふものか気になったので調べることができました。

A. 名前は「エージレス」

世界中の国々で使われているため、さまざまな語で「たべられません」と書かれている。

この小袋は「エージレス」という名でよく知られた「脱酸素剤」と書かれています。生鮮食品には酸素が必要ですが、食品にはあまり良い影響を与えません。食品を包む袋に「エージレス」を入れることで、包装内の空気から酸素を除去し、食品を酸素にさらされないようにして食品のおいさを守っている。

エージレスなし

多くの食品は、酸素があると、品質が劣化し、賞味期限が短くなる。そのため、酸素を除去し、賞味期限を延ばし、遠くまで運べる！

エージレスあり

遠くにも届く。新鮮な食品を届けるから、遠くまで運べる。世界中に届く。

名前 (豊池 七菜)

Q. 酸素がなくなるとどうして鮮度が保てるの？

A. 空気は約80%が窒素と約20%酸素でできています。酸素は食品のおいしさを保つのに必要ですが、同時に別の物質に変えたり、カビの発生原因になります。エージレスの成分は、酸素と反応して、酸素を除去することによって食品の鮮度を保ちます。
(この化学反応には使用した水と酸素が関係しています)

エージレスの働きはこうなっているよ

酸素が食品と反応して、酸素を除去し、食品を新鮮に保ちます。

エージレスの種類の使用

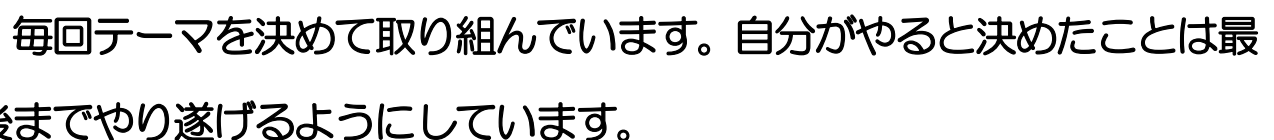
エージレスには、数種類の種類があり、ガスや水分の有無など用途によって選ぶ製品があります。食品だけでなく、「医薬品用」「工業用」もあり、劣化や酸化防止にも役立っている。

<ふりまき>

人間に必要な酸素を除去するから食べてはいけないと分かった。酸素を減らすのに鉄の粉が使われているのを初めて知った。

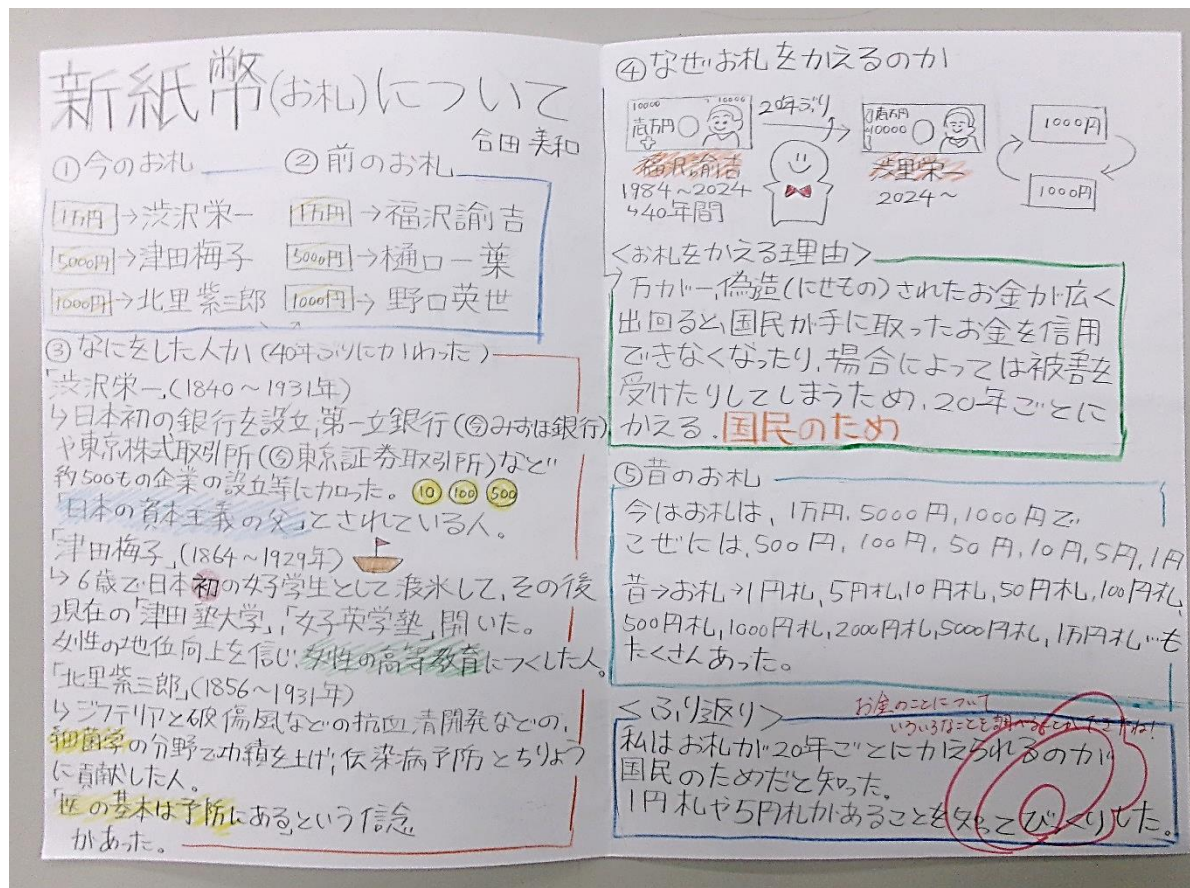
どのようにしたら、みんなが見やすいように仕上がるかを考えながらまとめました。

湯田小学校 6年 片山 皓貴



「新紙幣（お札）について」

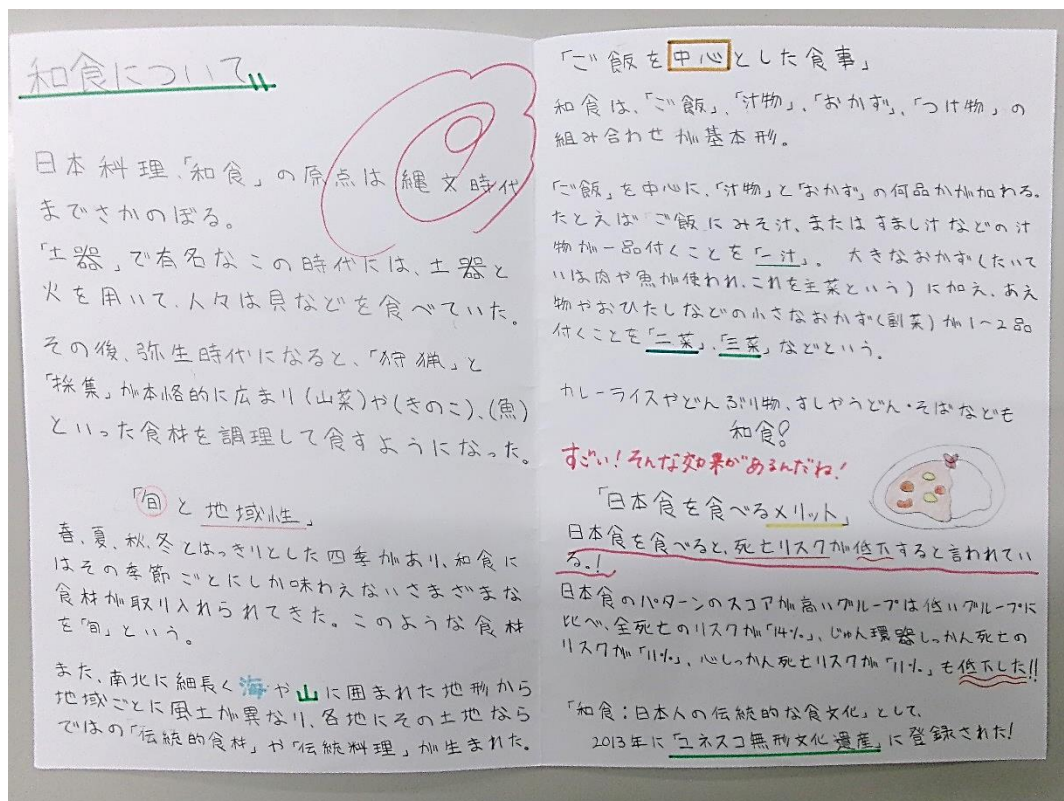
湯田小学校 6年 合田 美和



興味関心のあるテーマに向けて取り組んでいます。文字とイラストを使いながら分かりやすくまとめました。

「和食について」

湯田小学校 6年 實森 莉紗



和食のメリットを調べて書くことで、和食に興味を持ってもらえるように丁寧にまとめました。

「給食委員会残菜0プロジェクト」

湯田小学校 6年 山原 佑月



どうやったら残菜が減るのか、作業がスムーズにいくかなど、考えることが楽しいです。湯田小学校の残菜が、少しでも減っていったらいいなと思います。

「給食委員会残菜〇プロジェクト」

湯田小学校 6年 田中 空都



毎日残ったご飯の量をはかって、記録すること、放送での呼びかけなどを考えて活動が続けています。