教員向け消費者教育情報提供誌

わたしは消費者

季刊 No.138 平成26年12月1日

トピック 食品の表示について

新たな食品表示制度への移行に向けて

1．食品表示一元化の必要性　2．個別法による食品表示制度からの転換
3．食品表示法の制定　4．食品表示法の目的と基本理念
5．内閣総理大臣等に対する申出（第12条）及び適格消費者団体による差止請求権（第11条）
6．食品表示基準の策定　7．食品表示制度に向けた現行制度からの主な変更予定内容
8．今後のスケジュール　9．機能性表示及び景品表示法の改正

Web版消費者教育読本「～しっかり考え楽しくチャレンジ～さあ始めよう！自分でお買い物」を使用した授業を実施しました！

1．開催の概要　2．開催場所　3．事前の学習状況　4．指導計画　5．授業の流れ
6．児童の反応　7．最後に

平成26年度　すぐに役立つ「教員のための消費者教育講座」実施報告

講義内容の一部をご紹介します

新たな食品表示制度への移行に向けて

公立大学法人宮城大学 名誉教授　（内閣府消費者委員会食品表示部会委員）　池戸 重信

1．食品表示一元化の必要性

私たちが日常利用している食品表示は、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、健康増進法、計量法、景品表示法など複数の法律に基づいています。すなわち、各々の法律に基づき義務表示項目が定められていますが、項目によっては複数の法律で重複して規定されているものもあります。たとえば、「名称」、「賞味期限」、「保存方法」、「遺伝子組換え」、「製造者名」などは、食品衛生法とJAS法の両方の法律で表示が義務化され、しかも、法律によって、定義や用語が不統一ということも分かりにくい理由となっていました。

例を挙げると、A社が製造した食品を、B社がばらで大量に仕入れた後、小分け包装した場合、B社は、食品衛生法では「製造者」、JAS法では「加工者」となります。また、天日干し乾燥果実は、食品衛生法では「生鮮食品」、JAS法では「加工食品」など食品衛生法とJAS法で定義が異なるものがありました。

2．個別法による食品表示制度からの転換

このように、食品の表示制度が分かりにくくなった要因としては、食品衛生法、JAS法及び健康増進法という各々別個の目的を持った個別の法律によって政策がなされていたことがあります。しかも、これらの法律の所管は、食品衛生法と健康増進法は厚生労働省、JAS法は農林水産省と、各々別個の省にまたがっていました。すなわち、個々の法律に基づく制度の企画立案（法令の制定・改正など）や、執行（立ち入り検査や取締りなど）も、それぞれ別個になされていました。

こうした中、平成21年9月に消費者庁が設置され、これまで食品の表示に関して、企画・立案と執行が個別の法律に基づき、しかもそれぞれの所管

省によってなされてきた体制から、消費者庁に一元化され、このことにより、食品表示制度の一元化も可能となりました。

3. 食品表示法の制定

消費者庁の設立に伴い、食品表示制度の一元化のための検討を行うべく、平成23年9月に「食品表示一元化検討会（一元化検討会）」が設置され、全12回、延べ38時間以上の検討が行われた結果、翌年8月に報告書がまとめられました。

そして、同報告書などを踏まえて策定された食品表示法案が、平成25年4月に閣議決定され、国会で審議された結果、同年6月28日に食品表示法が公布されました。

新しいこの法律は、特に3つの法律が関係することは述べましたが、3法のうち、食品表示に関する規定部分が抜き出されて、新しい食品表示法が出来るというイメージです。

したがって、3つの各法律は表示の部分が抜かれても存続することはもちろんのこと、特に供給サイドにおける対策（食品衛生法では、安全な食品の製造・提供等、JAS法では、良質な品質の食品の提供等）を重点とした規定が残り、消費段階の対応が記された食品表示法と相まって、健全な食生活の実現に有効に機能する仕組みとなります。

食品表示法は、同法の附則の規定により、公布後2年を超えない日、すなわち遅くとも平成27年の夏から施行されることになっています。

4. 食品表示法の目的と基本理念

新たな食品表示法の目的をどのように規定するかは、今後の食品表示制度のあり方を定める観点からきわめて重要となります。

一元化検討会においては、このような食品の特性等も踏まえた結果、目的は、食品の安全性確保に係る情報が消費者に確実に提供されることを最優先とし、これと併せて、消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報が提供されることと位置付けることが適当との結論に至りました。そして、公布された食品表示法の目的も同様の内容の規定（第1条）がなされました。これは、消費者基本法の基本理念で規定されている消費者の権利も反映したものです。

一方、新しい食品表示制度は、この消費者基本法の基本理念の実現を図る上で重要な施策であることから、消費者の権利を尊重するとともに、消費者の自立を支援することを基本とすべきことを、別途基本理念（第3条）として規定しています。また、食品関連事業者に対して、実行可能性のあるものとすることや、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響及び食品関連事業者間の公正な競争が確保されることに配慮する必要があることについても、併せて同法の基本理念として規定されています。

5. 内閣総理大臣等に対する申出(第12条)及び適格消費者団体による差止請求権(第11条)

すでに、JAS法で規定された「申出」や景品表示法等で規定されていた「差止請求権」の制度も新たに導入されました。

「申出」は、何人も、食品の表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるとき、内閣総理大臣等に申出が可能であり、その申出に対して、内閣総理大臣等が必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば、適切な措置を講ずるという制度です。

また「差止請求権」は、著しく事実に相違する表示行為やおそれのある場合に、適格消費者団体が差止請求権を発動できる制度です。適格消費者団体とは、一定要件を満たしている消費者団体で、全国で現在11団体が認められています。

6. 食品表示基準の策定

食品表示法が施行されるためには、具体的なルールである食品表示基準が設定される必要があります。すなわち、これまで3つの法律で規定されていた基準を統合・整理する必要があることから、内閣府消費者委員会食品表示部会において平成25年11月～平成26年6月において審議がなされました。

そして、これらの審議結果を踏まえて消費者庁が

策定した食品表示基準案が、平成26年7～8月に示され、パブリックコメントが求められました。この結果、約4,300のコメントが寄せられました。

7. 食品表示制度に向けた現行制度からの主な変更予定内容

以下の変更予定内容は、平成26年9月末時点でのもので、パブリックコメントなどを踏まえ審議中の段階であることをお断りします。

（1）加工食品と生鮮食品の区分の統一

JAS法と食品衛生法において異なる食品の区分（たとえば、食肉をカットしただけでパッキングされたものは、JAS法では生鮮食品ですが、食品衛生法では加工食品として表示義務対象）について、JAS法の考え方に基づく区分に統一・整理します。JAS法では、「製造」または「加工」されたものは「加工食品」、「調整」または「選別」に当たるものは「生鮮食品」となっており、前者には消費期限または賞味期限（期限表示）、後者には原産地表示の義務が課せられています。

ただし、生鮮食品、加工食品いずれを問わず、食品の安全性上の観点からこれまで（主として食品衛生法に基づき）適用されていた項目（保存方法、アレルゲン等）及び今後安全性に関して必要と判断される項目について、義務が課せられることになっています。

（2）製造所固有記号の使用に係るルールの改善

現在、食品事故発生時等に、保健所などが製造場所を確認できるように、製造者の氏名、住所の表示が義務付けられていますが、それに代わるものとして消費者庁に届けることを前提として「製造所固有記号」（以下、「固有記号」という）の表示も認められています。この記号表示について、今後は以下のようなルールが示されています。

①包材の共通化という事業者のメリットを維持する観点から、原則、2以上の製造所において同一商品を製造・販売する場合のみ、固有記号の利用を認めます（これまでは、一つの製造所でも可）。

②固有記号を利用する事業者には、消費者からの問合せに応答する義務を課します。

③消費者庁に新固有記号データベースを構築し、消費者からの検索が可能となる一般開放及び事業者からの電子申請手続について検討します。

（3）アレルギー表示に係るルールの改善

現在、卵、小麦、エビ、カニなどの7つのアレルゲンについては、義務表示となっていますが、卵を用いて作るマヨネーズやオムレツ、小麦を用いるうどんなどは、誰もが常識的に卵や小麦が使用されていることが理解されているとの前提のもとに、「特定加工食品」として、例外的に表示の義務が免除されていました。しかし、今回、確実な安全性の担保のために特定加工食品及びその拡大表記(注)を廃止することになりました。

また、消費者の商品選択の幅を広げるため、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能とすることとなりました（現行では、どちらの方式でも選択可）。ちなみに、「個別表示」とは、たとえば、ある加工食品で、原材料として「醤油」や「マヨネーズ」が使用されている場合には、原材料表示欄に「醤油（大豆、小麦…）」や「マヨネーズ（卵、…）」のように個別原材料ごとにアレルゲンを表示する方式のことで、「一括表示」とは、原材料名表示欄に「醤油、マヨネーズ…（大豆、小麦、卵…）のように、最後にまとめて表示する方式のことです。ただし、一括表示する場合、一括表示欄を見ることでその食品に含まれる全てのアレルゲンを把握できるよう、一括表示欄に全て表示することになります。

（4）栄養成分表示の義務化

食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示の義務付けが課せられます。

【義務項目】エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）

【任意（推奨）項目】飽和脂肪酸、食物繊維

【任意（その他）項目】糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

ただし、消費者への普及・啓発や事業者が表示し

（注）特定加工食品に掲げる表記（「マヨネーズ」や「パン」など）を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが予測できる表記。たとえば「からしマヨネーズ」や「ロールパン」などの食品の表記。

やすくなるよう日本食品標準成分表の充実など、環境整備の状況を見極めることを前提としています。

（5）栄養強調表示に係るルールの改善

現在、栄養成分表示のルールとして、「○○ゼロ」「ノン○○」「○○強化」「低○○」「○○を含む」等の表示をする場合には、各々その食品の単位重量（容量）当たりの成分含有量の基準に適合していなければなりません。

この場合、基準は絶対値で規定されていました（「100g当たり○○mg以上）」など）。

今後は、相対差の基準も満たさねばならなくなります。具体的には、低減された旨の表示をする場合（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム）及び強化された旨の表示をする場合（たんぱく質及び食物繊維）には、絶対差に加え、新たに、原則として25%以上の相対差が必要となります。

一方、強化された旨の表示をする場合（ミネラル類（ナトリウムを除く）、ビタミン類）には、「含む旨」の基準値以上の絶対差に代えて、栄養素等表示基準値の10%以上の絶対差（固体と液体の区別なし）が必要となります。

（6）原材料名表示等に係るルールの変更

現行の表示ルールにおいて、加工食品については、原材料又は添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合の多いものから順に表示することになっていますが、これまで例外的扱いとなっていたパン類、食用植物油脂などについても、他の加工食品同様の表示となります。

（7）販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善

添加物については、これまでの食品衛生法の義務表示項目に加え、一般消費者向けの添加物には、新たに、「内容量」「表示責任者の氏名又は名称及び住所」が、業務用の添加物には、新たに、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」の表示が義務化されます。

（8）通知等に規定されている表示ルールのうち、基準に規定するもの

安全性に関する表示ルールをより分かりやすくする観点から、通知等に規定されているルールを、新たに、食品表示基準に格上げ規定されます。具体的には、フグ食中毒対策の表示及びボツリヌス食中毒対策の表示等です。

（9）表示レイアウトの改善

表示可能面積が30cm^{2}以下の場合、現行においても、省略してよい表示項目が決められていましたが、今後は安全性に関する表示事項（「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「表示責任者」及び「アレルゲン」）については、省略不可となります。

8. 今後のスケジュール

食品表示法の施行は、来年の夏からになりますが、以上のようにいくつかの新たな表示ルールの改正を伴うことから、特に印刷内容の変更や在庫の処理等の実態を踏まえて、経過措置期間（食品表示基準の施行後、新ルールに基づく表示への移行の猶予期間）を設けることとなります。すなわち、加工食品及び添加物は5年、生鮮食品は1年6か月という方針が示されています。

さらに、今後の課題で残されている外食・中食におけるアレルギー表示、インターネット販売の食品表示、加工食品の原料原産地表示などについても、準備が整い次第検討されることになっています。

9. 機能性表示および景品表示法の改正

前記の食品表示法関連の流れとは別に、昨年6月に閣議決定された「日本再興戦略」を受けて、食品の機能性表示のルール化に関して、これまで消費者庁の検討会において検討され、この夏にパブリックコメントが求められました。この関係のルールが決まりますと、前記の新たな食品表示基準が規定される内閣府令に追加されることになります。

一方、昨年の末に発生したレストラン等における原材料の不適正表示は、景品表示法に関連する課題として位置づけられ、先般の国会において監視の強化等の改正がなされたところです。

Web版消費者教育読本

「～しっかり考え楽しくチャレンジ～さあ始めよう！自分でお買い物」を使用した授業を実施しました！

東京都消費生活総合センター

東京都消費生活総合センターでは、平成25年度に作成した小学生向けWeb版消費者教育読本「～しっかり考え楽しくチャレンジ～さあ始めよう！自分でお買い物」（以下「Web版読本」という。）を使用した授業を荒川区小学校教育研究会家庭科研究部の協力のもとに実施しました。当日は、荒川区内の小学校教員や東京都の家庭科教員が授業を見学しました。

1．開催の概要

実施校	：東京都荒川区立汐入小学校
場　所	：パソコンルーム
学　年	：６年生（34名）
授業者	：山田 敦子　主幹教諭
日　時	：平成26年9月17日（水）13:45～14:30
本時のめあて	：「材料（加工食品）の選び方・買い方を考えよう」
目　標	●目的に合ったベーコンの選び方や買い方について考えたり工夫したりできる。（生活を創意工夫する能力） ●品質の表示やマークの意味を知り、用途や品質を考えた物の選び方や買い方について理解することができる。（家庭生活についての知識・理解）

2．開催場所

実施校のパソコンルームでは、一人1台のパソコンが設置されています。操作画面は集中管理ができるため、児童が操作する画面と説明用の画面に自由に切り替えることができます。山田先生はパソコンの画面と黒板を巧みに扱い、授業を効果的に進めていました。

3．事前の学習状況

汐入小学校の児童は、これまでに「金銭の大切さ、ノートの選び方、環境を考えた買い方、野菜の選び方、衣服の選び方」を学習しています。最初は商品を選んだ理由を自分の言葉で表現するのが苦手だった児童も繰り返し表現していくうちに自分の考えを表現できるようになったそうです。今回は「加工食品」の選び方から主に品質表示の見方を学びます。

〔授業開始時の山田先生と児童〕

4．指導計画「自分で作ろう！お弁当（全13時間）」

1	ご飯とみそ汁を中心とした家族が喜ぶ献立を考えよう
2	
3	
4	加工食品の選び方を考えよう（本時）
5	お弁当の献立を考えよう
6	
7	
8	お弁当作りの計画を立てよう
9	
10	
11	お弁当を作ろう
12	
13	まとめよう

5．授業の流れ

（１）導入

食品クイズ「品質表示を見てどの食品か当てよう」で、アイスクリーム、ヨーグルト、かまぼこ、ソーセージの４つの食品のマッチングゲームをしました。児童たちは今までに学習した知識を生かし、原材料

名と保存方法に着目し、見事に4つの食品を当てていました。先生が品質表示の意味を説明し、加工食品の品質表示の内容を確認していきました。

（2）本題（展開1）

児童と本時のめあて「加工食品の選び方を考えよう」を確認し、先生が次のとおり「今日」の条件（場面設定）を伝えました。

- 家族のために今日（10/15）「野菜炒め」を作る。
- 購入するもの　ベーコン
- 必要量　80g
- 予算　300円程度
- 購入日　10/15

この条件をもとに、児童たちは形の違う3つのベーコン（スライス、スライス（ハーフ）、ブロック）を比較して、Web版読本からベーコンの「情報」を集めます。「情報」とは商品から見つけた客観的な事柄のことで、先生が形状、内容量などの手がかりを示し「情報」を探すヒントを与えます。さらに「情報」を整理して表にすると、児童は比較・検討ができ思考をより深めることができます（表）。

先生が作成したワークシートには、学習済みの「値段」「保存方法」の情報があらかじめ記入してあり、「形状」「内容量」「賞味（消費）期限」の情報に注目するように工夫されていました。なお、添加物については中学校で学習する内容のため、ここではA,B,Cを比較し、添加物が多いか少ないかを考えさせる程度にしたそうです。

（3）本題（展開2）

児童は個々に情報を集めるワークをした後、全体で発表し合いながら集めた情報を共有して整理していきました。整理した情報をもとに、品質表示と広告の違い、賞味期限と消費期限の違いなどを学習しました。

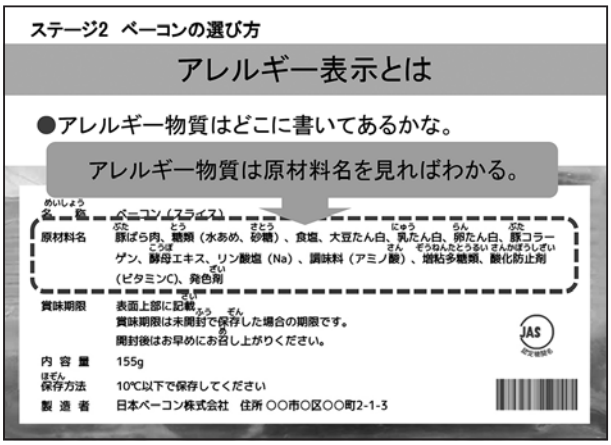
その後、JASマークやアレルギー表示も学習しました。加工品にアレルギー物質を含んでいる場合、法律で必ず表示しなければいけないことになっていること、表示が義務付けられたアレルギー物質は7種類で、原材料名を見ればわかることなどを学びました（図）。

表　A,B,Cの情報を整理した一覧表

手がかり		A	B	C
値段		298円	298円	267円
形状		スライス	スライス（ハーフ）	ブロック
内容量		155g	80g	150g
賞味期限 消費期限		賞味期限 20△△.10.31	賞味期限 20△△.11.3	消費期限 20△△.10.17
添加物		3つの中では中間	3つの中では少ない	3つの中では多い
保存方法		10℃以下	10℃以下	4℃以下
その他	マーク	JASマーク	特定JASマーク	なし
	アレルギー一覧表	なし	あり	なし

〔整理した情報をもとに品質表示と広告の違いを説明〕

図　Web版読本の指導者用資料（パワーポイント）より



そして、自分なりの考えで1つのベーコンを選び、その理由をワークシートに書きました。その後、選んだ理由を発表し合い、学習を深めました。まとめでは、これからの買い物に生かしたいことをワークシートに記入し、児童がこれからの生活に生かしていくことの大切さを感じられるようにしました。最後に、先生が「今後弁当の献立作りや調理実習がある。実際にベーコンの買い物をしてもらう。」と説明し、授業を終了しました。

6. 児童の反応

児童は事前にWeb版読本を使用してキャベツの選び方を学習していたので、スムーズにパソコンを操作しながら、ベーコンの情報を集めていました。内容量や賞味期限などの情報を書き込むと、積極的に「その他」の情報を集めていました。「その他」では、「金賞受賞」「お買い得」「本日一押し」「JASマーク」「特定JASマーク」を書いている児童が多かったようです。

その後、自分なりの考えで1つのベーコンを選び発表しました。今回、Aを選んだ児童からは、「一番お得だし、お兄ちゃんがよくベーコンを食べるので多く買っても大丈夫」、Bを選んだ児童からは、「金賞受賞でおいしそうだから」、「3つの中では賞味期限が長いから」、「特定JASマークがあっておいしそうだし、添加物が少ないので健康にも良いから」など、自分なりにしっかり考え発表する児童が多かったのが印象的でした。

まとめでは、「今日の場面設定では、家族の状況を考えて、表示をよく見て購入するベーコンを選ぶことができたかどうか」振り返りました。先生から「賞味期限は開封前の期限なので、開封したら早く食べきらなくてはいけない」ことや「広告と品質表示は違う」ことなどを指摘され、さらに新たな気付きがあったようです。

〔ベーコンの情報を集めてワークシートに記入する児童〕

7. 最後に

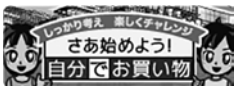
このWeb版読本は、小学校家庭科の授業で活用していただくことを目的に、現場の先生のご意見を反映させて作成しました。

授業終了後の懇談会では、今まで生鮮野菜を実物で用意する際、新鮮さを保つために全クラスが当該授業を終了するまで、保存に気を付けたり、何度も買い足しするなどの苦労話を伺いました。このWeb版読本では、生鮮野菜を準備する必要はありません。また、児童を連れて集団でスーパーに買い物に行くことなく、買い物を疑似体験しながら自分なりの考えで意思決定する学習ができるようになっています。

内容は、ステージ1【買い物の計画をたてよう】、ステージ2【夕飯の材料をスーパーで買ってこよう】、ステージ3【まとめ】で構成され、まとめて一度に学習できるように設計されています。さらに、消費生活の学習は他の内容と関連させながら学習することが効果的なので、2年間（5、6年生）にわたって繰り返し活用できるようにもなっています。指導書には「『D身近な消費生活』における2年間を見通した題材配列と指導内容（例）」も書かれていますので、ぜひご活用ください。

わたしは消費者136号「新作 消費者教育教材（WEB版）」もぜひご覧ください。
http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/manabitai/shouhisha/136/sub136/sub136.htm

Web版教材は、東京くらしWEBトップページにある右のバナーよりアクセスしてください。
http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/center/kyoiku/web/shou02/



平成26年度 すぐに役立つ! 「教員のための消費者教育講座」実施報告

東京都消費生活総合センター
活動推進課

東京都消費生活総合センターでは、毎年度、小・中・高等学校、特別支援学校の教職員を対象とした「教員のための消費者教育講座」を開催しています。学校の夏休み時期に、今年度も16テーマの講座を飯田橋・立川の2会場で開催（7月23日～8月22日）。延べ992名に受講していただきました。今年度は実践事例やワークショップなどを多く取り入れたところ、大変好評でした。

講義内容の一部をご紹介します （表 講座一覧及び各講座受講者数　参照）

No1 概論 消費者教育推進会議の動向を踏まえた学校での消費者教育の取り組み

講師：東京学芸大学　教授　大竹 美登利氏

平成24年に消費者教育推進法が施行され、学校での消費者教育の重要性がますます高まっています。そこで国の消費者教育推進会議の委員でもある先生に、消費者をめぐる社会の動きと関連法や消費者教育教材を紹介いただきました。受講者からは「概論で流れがよくわかった」、「実践に役立つ教材の紹介は大変ありがたい」などの感想をいただきました。

No10 衣 教材活用①DVDで学ぼう「洗濯の心得～洗濯とクリーニングの基本～」

講師：実践女子大学　教授　牛腸 ヒロミ氏

平成25年度に当センターが作成したDVD教材を視聴しながら、家庭洗濯と商業洗濯の違い、洗浄のメカニズム、クリーニングトラブルの事例を説明していただきました。

受講者からは、「界面活性剤の話はDVDを活用するとよりわかりやすいと思う」、「DVDはわかりやすい内容で中高生向き。とてもよかった」などの感想をいただきました。

No9 社会保障 実践事例紹介③ 学校で伝えておきたい生活保障の基礎知識

講師：（公財）生命保険文化センター　主査　斉藤 数弘氏

生命保険文化センターが行っている生命保険実学講座の実践例を動画で見るとともに、ロールプレイを実際に体験しました。また、公的保障と私的保障を学校でどのように伝えればいいかご紹介いただきました。受講者からは、「資料（ワークシート）が授業ですぐに利用できる」、「実践的な話がとても参考になった」、「授業での話し方など具体的で役立つ」などの感想をいただきました。

表　講座一覧及び各講座受講者数

No	分野	講座テーマ	受講者数
1	概論	消費者教育推進会議の動向を踏まえた学校での消費者教育の取り組み	54
2	法教育	体験！学校での法教育ワークショップ～悪質商法を題材に～	72
3	契約	若者に多い消費者トラブルと学校で押さえておきたいクーリング・オフの知識	83
4	製品安全	体験！「スマートセーフティ～みんなが作る消費者市民社会～」ワークショップ	38
5	食	食の安全～リスクをどう考える？～	114
6	環境	知りたい！とうきょうの農産物～東京の地産地消～	91
7	住	実践事例紹介①ライフコースを通した住まいづくりの考え方とユニバーサルデザイン	60
8	環境	実践事例紹介②環境教育は住まいの環境づくりから	56
9	社会保障	実践事例紹介③学校で伝えておきたい生活保障の基礎知識	62
10	衣	教材活用①DVDで学ぼう「洗濯の心得～洗濯とクリーニングの基本～」	99
11	金融1	教材活用②Web版消費者教育読本で学ぼう「さあ始めよう！自分でお買い物」	22
12	金融2	実践事例紹介④先生が押さえておきたいクレジットカードと多重債務の知識	69
13	情報	教材活用③Web版消費者教育読本で学ぼう「ネットでキャッと大作戦」	39
14	実験食品	ペットボトル飲料の特徴を探る～成分の違いを調べる～	50
15	実験繊維	スマート洗濯～繊維の汚れと洗剤の関係～	43
16	実験電気	電磁波の健康影響と電磁波リスクとのつきあい方	40

東京都消費生活総合センター
〒162-0823　東京都新宿区神楽河岸1-1　TEL 03-3235-1157

R100 古紙パルプ配合率100%再生紙を使用
リサイクル適性Ⓐ この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。
VEGETABLE OIL INK