

## (1) ビデオ

### ③ 食の安全ビデオ

登録番号	ビデオ名	所要時間	内容
301 (A～B)	不安な食品とつきあうシリーズⅠ 添加物表示の見方・選び方	25分	<スライドビデオ>食品添加物の表示を読み取るための基礎知識。実践に即して解説。
302	安全安心な食を考えるシリーズⅠ あなたの食卓「輸入食品を追跡する」	27分	「食料輸入超大国」日本の現状から食の安全性について問題提起する。
303	安全安心な食を考えるシリーズⅡ 食品表示「不安な食品の点検法」	20分	改正JAS法にもとづく食品表示の具体的な見方と避けたい食品について解説する。
304	安全安心な食を考えるシリーズⅢ 安全安心な食卓作り・地産地消の共生へ」	20分	安全性と鮮度、旬のおいしさを求め、食卓の向こうに広がる環境にも目を向ける。
305	不安な食品とつきあうシリーズⅡ 健康を守る調理と食べ方	17分	<スライドビデオ>添加物や農薬の不安を取り除いて健康を守るために、下ごしらえと調理の工夫を詳しく紹介。
306	不安な食品とつきあうシリーズⅢ 家庭でできる食品テスト	19分	<スライドビデオ>合成着色料、ソーセージの保存料(ソルビン酸)、煮干しの酸化防止剤の検出等、8つの食品テスト方法を紹介。