【レポートテンプレート（アウトライン付き）】

○○○○年度「科目名」○曜○講目（担当教員：○○○○）

**賞味期限切れの食品は捨てるべきか**

### ○○学科 ○年

**1234567**

# 情報 太郎

１．はじめに

|  |
| --- |
| ・研究背景：日本における「食品ロス」の問題  賞味期限と消費期限の違い  ・研究目的：賞味期限切れの食品は捨てるべきか |

☛研究背景を書いてみましょう。（300字程度）

|  |
| --- |
|  |

☛研究目的を書いてみましょう。（100字程度）

|  |
| --- |
|  |

２．賞味期限切れ食品の品質についての科学的検査

|  |
| --- |
| ［資料１］  ・調査内容（引用）：賞味期限の切れた食品を「官能検査」と「微生物検査」により調査した。その結果（第6回資料、問題6.2-4の解答）がわかった。  ・解釈：賞味期限が切れた食品も、ただちに品質が落ちて食べられなくなるわけではない。 |

☛資料１の内容や資料１で明らかになった点を簡潔にまとめましょう。（150字程度）

|  |
| --- |
|  |

☛資料１の解釈を書いてみましょう。（150字程度）

|  |
| --- |
|  |

３．農林水産省による食品ロス削減のための商慣習見直しの推進

|  |
| --- |
| ［資料２］  ・調査内容（引用）：現在、農林水産省は食品ロス削減のため、三つの商慣習の見直し（第6回資料、問題6.3-1の解答）を推進している。  ・解釈：賞味期限の年月表示化により、食品ロスを解消できるだけでなく、事業者側にはコスト削減というメリットがあることを示している。 |

☛資料２の内容や資料２で明らかになった点を簡潔にまとめましょう。（150字程度）

|  |
| --- |
|  |

☛資料２の解釈を書いてみましょう。（150字程度）

|  |
| --- |
|  |

４．考察

|  |
| --- |
| ・資料1は、賞味期限はおいしさの保証であることを科学的に証明した。  ・資料2は、賞味期限の日付を切り捨てたとしても品質に影響はないということを明らかにした。 |

☛考察を書いてみましょう。（200字程度）

|  |
| --- |
|  |

５．おわりに

|  |
| --- |
| ・まとめ：賞味期限が切れた食品もすぐに捨てるべきとは限らない。理由：科学的根拠、公的機関の取り組み  ・今後の課題：消費者として「賞味期限」についての認識を改めること。食品ロスの一因となる過度な鮮度志向を避けることにつながる。 |

☛結論をまとめましょう。（200字程度）

|  |
| --- |
|  |

☛今後の課題を述べましょう。（100字程度）

|  |
| --- |
|  |

（1200字以上、1600字以内）

参考文献

|  |
| --- |
| ・【参考文献①】「1．はじめに」で引用したWebサイト  https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomo\_navi/featured/abc2.html  ・【参考文献②】資料1の論文  ・【参考文献③】資料2のPDF（Webサイトに掲載）  https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\_loss/attach/pdf/161227\_4-147.pdf |

☛参考文献の書き方のルールに従い、参考文献を書きましょう。

|  |
| --- |
|  |