

食品

番号	題名	対象	製作	製作年	時間	形式	内容
G-1	気になる食品添加物	一般	内閣府食品安全委員会	2008	27分	DVD	食品の加工や保存などの目的で使用されている食品添加物。そのリスク評価について解説。
G-2	よくわかる！食品安全委員会	一般	内閣府食品安全委員会	2008	15分	DVD	食品安全委員会の解説や食品の安全性をどう守るのか分かりやすく説明。(本編約15分、要約版約10分)
G-3	気になる食品の安全性 ～みんなで学ぼう“リスク分析”～	小学生	内閣府食品安全委員会	2010	19分	DVD	食品の安全性を確保するために取り入れられている「リスク分析」について、ドラマ形式でわかりやすく解説。
G-4	食品安全の基礎知識 クイズで学ぶリスク評価	一般	内閣府食品安全委員会	2010	12分	DVD	一問一答式のクイズで構成された食品の「リスク評価」に関する解説DVD。各クイズには食品安全委員会委員による説明付き。
G-5	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～	小学生 (高学年)	内閣府食品安全委員会	2010	16分	DVD	食べ物の安全性がどのように守られているのか、科学的にリスクを捉え、リスクを低減する取組みとはどんなものなのかを農薬や食品添加物を例にアニメーションでわかりやすく解説。
G-6	おいしさそのまま 冷凍食品 基礎を学ぼう	一般	(社)日本冷凍食品協会	2011	22分	DVD	栄養士を目指す女子学生が、冷凍食品の製造工程を追いながら、その優れた特性、適切な解凍方法、温度管理の重要性などを学んでいく姿を描いている。
G-7	追跡！冷凍食品 探れ！おいしさの秘密	一般	(社)日本冷凍食品協会	2012	13分	DVD	冷凍食品の「おいしさ」に焦点を当て、その秘密を追跡するため、製造から販売に至るまでの過程を追いながら、消費者が疑問に感じることを解き明かしていく。
G-8	砂糖のおいしいチカラ ～砂糖の調理科学～	一般	精糖工業会	2012	20分	DVD	料理研究家・信太康代先生とともに、科学の目で砂糖を見つめ直し、料理をよりいっそうおいしく、楽しく作ることができる「砂糖の科学」を紹介。
G-9	砂糖のできるまで	一般	精糖工業会	2012	15分	DVD	砂糖の作り方について、精製糖工場の装置の中で行われている作業を、身近な実験映像などを使って分かりやすく解説。他5作品収録。