|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 高校名 |  | 氏名 |  |

**◎ｐart１　この動画を見ての課題**

１．２日間、室内で放置した　① チンゲンサイ　② こまつな　③ ブロッコリー　④ じゃがいも　の４種類の野菜について、（1）水分の減り方　（2）ビタミンＣの減り方　〔何％くらい減少するか〕　を予想して、そう考える理由と一緒にまとめてください。

|  |
| --- |
| （1）水分の減り方  （2）ビタミンＣの減り方 |

**◎part2,3　面談後課題**

２．　① 2日室内放置した４種類の野菜　　② 新鮮なもの　③ 浅漬けにしたもの、について

　　　重量変化測定、ビタミンCの測定のデータ（Mellyで送付）を確認してください。そのうえで、（1）水分の減り方　（2）ビタミンＣの減り方　のデータを考察し、乾燥などにより、どのような変化が起きていたのか、自分の考えをまとめて下さい。

|  |
| --- |
|  |

３．鮮度の落ちた野菜の利用方法や、野菜を無駄にしない方法にはどういう方法が考えられるか自分なりの考えをまとめて下さい。

|  |
| --- |
|  |