

謹啓 時下ますます御清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、千葉県教育委員会は、このたび、平成27年度千葉県立千葉中学校入学者
決定のための適性検査を実施いたしましたが、適性検査1-1の問題におきまして、
水産庁ホームページの、貴会による「水産物を中心とした消費に関する調査」（平
成20年度）から出題させていただきました。

つきましては、適性検査問題を添えて御報告させていただきます。

貴会の御協力に対し、厚くお礼申し上げます。

誠に恐縮ですが、書中をもって御挨拶に代えさせていただきます。

敬白

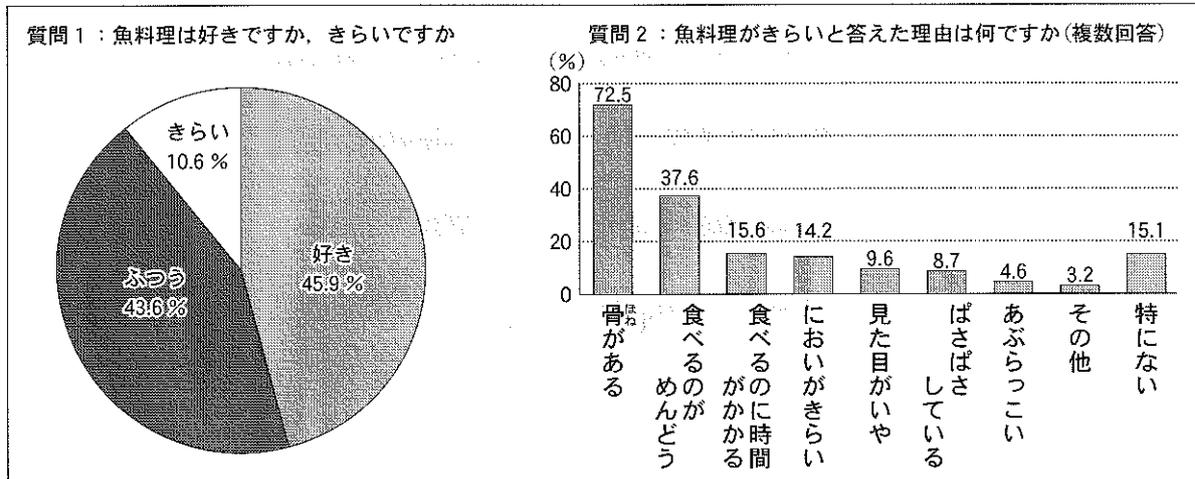
平成27年3月2日

一般社団法人 大日本水産会 様

千葉県教育委員会教育長 瀧本 寛

さらに、ちえさんは魚料理に関するアンケート結果(資料6)を見つけました。そこで、資料4～資料6を参考にして、魚の食品ロスについて考えました。

資料6 魚料理に関するアンケート結果(対象：小学校4～6年生)



((社)大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」(平成20年度)より作成。ただし、四捨五入の関係で、合計が合わない場合がある。)

(4) ちえさんは、資料4～資料6をもとに気づいたことを、次のア～エのようにまとめました。その内容として適切なものには○を書きなさい。また、適切でないものには×を書き、適切でないと考えた理由を書きなさい。

- ア 魚介類は、果実類や野菜類に比べて直接はいきと過じょう除去の割合は低い。
- イ 小学校4～6年生の7割以上は、骨があるので魚料理がきらいである。
- ウ 皮や種などを取り除いて調理する食品は、過じょう除去の割合が高い。
- エ 魚介類は、食卓に出た品数が多いので、食べ残しの割合が1.7%と高い。

ちえさんは、魚の食べ残しについてお母さんの考えを聞いてみました。

母親：お刺身の時は残さないけど、焼き魚はもったいない食べ方をしているわね。

ちえ：わたし焼き魚は大好きだから残したことなくないのに。

母親：あら。食べられる身の部分も結構残してるわよ。

ちえ：だって、わたしのお箸だと、うまく身をほぐせないんだもん。

母親：お箸にもいろいろあるから、明日、お箸を見に行ってみましょうか。