



# ポテトサラダ工場見学ツアー



年 組 名前: \_\_\_\_\_

動画を見ながら  に入る言葉を考えてみよう！

## じゃがいもの栽培

### 収穫

じゃがいもには「男爵」や「メークイン」などいろいろな種類があります。

ケンコーマヨネーズのポテトサラダには、サラダにぴったりな  という種類のじゃがいもを多く使用しています。

じゃがいもの食べられる部分は  実・根・茎 です。

工場で使用するじゃがいもは春から育てはじめ、9月ごろに1年分を収穫をします。



### 倉庫

じゃがいもは収穫した後、おいしさの決め手となる  という成分をはかり 品質を確認します。

たんぱく質・でんぷん・塩分

### 工場へ

北海道の倉庫に保管したじゃがいもは、フェリーで工場まで運びます。



## ポテトサラダの製造

### じゃがいもの保管

みずみずしい状態を長持ちさせるために、

じゃがいもは  がついたまま、暗くて涼しいところで保管します。

作っている工場：  
ケンコーマヨネーズ  
西日本工場(京都府 舞鶴市)



### じゃがいもの皮むき

じゃがいもは皮の下にあるおいしい部分を残すために、  厚く・うすく 皮をむきます。

じゃがいもの皮はポテトピールとよばれ、液体にして  にリサイクルされます。

世界中の人びとが健康で豊かな生活ができることや、地球環境を守り続けることをめざした未来のための  世界共通の17個の目標を  といいます。



## 芽取り・カット

じゃがいもの芽や黒いところは一つ一つ人の手で取りのぞきます。

四角くカットしたあと、黒いところがないかを  という機械を使って確認します。



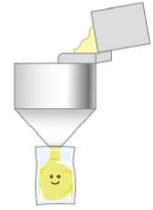
## 加熱工程

じゃがいもはゆですずに  蒸す・焼く ことで、水っぽくならずほくほくした食感になります。

## 混ぜ合わせ・袋づめ

● にんじん、たまねぎ、マヨネーズなどを入れ、ほどよい食感になるように混ぜます。

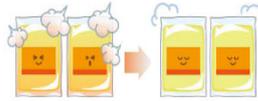
● 袋にポテトサラダをつめるとき  が入らないようにすることで作りたてのおいしさを長持ちさせます。



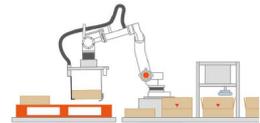
● できあがったポテトサラダに、金属やプラスチックなどの異物が入っていないことを確認するために金属検出器・X線検査装置を使って検査します。

## 仕上げ加熱・箱づめ

● 袋につめたあと、熱で殺菌します。



● ロボットをつかって箱につめて、トラックでお客さまへお届けします。



工場はたらで働く人は安全安心な食品あんぜんあんしんを作るために  
どんな工夫くふうをしていましたか？

- 
- 
- 
- 
- 



## ゴミをふやさないためにできることは何だろう？

ケンコーマヨネーズでは、じゃがいもの皮以外にもさまざまなリサイクルに取りこんでいます。  
みんなのいつもの生活でも、ゴミを出さないためにできることを考えてみよう！

- 
- 
- 
- 



## 見学の感想

おもしろかったことやもっと知りたいと思うことを自由に書いてみましょう。

ポテサラ博士はかせになれたかな？

