

第6章 食品の流通、第7章 食品添加物

	よみ	漢字		よみ	漢字	
1	けいろ	経路		16	かんみりょう	甘味料
2	りゅうつう	流通		17	ちやくしょく	着色
3	のうきょう	農協		18	はついく	発育
4	とどく	届く		19	こうじょうする	向上する
5	うんえいする	運営する		20	さんか	酸化
6	せいさんしゃ	生産者		21	ぼうかびざい	防カビ剤
7	みきわめる	見極める		22	ひょうはくする	漂泊する
8	きんりん	近隣		23	あたえる	与える
9	おろし	卸		24	とうふ	豆腐
10	もくてき	目的		25	えいようか	栄養価
11	しょくひんてんかぶ つ	食品添加物		26	きょうかする	強化する
12	きじゅんち	基準値		27	ほぞんせい	保存性
13	ながねん	長年		28	ふうみ	風味
14	こうりょう	香料		29	ふくらむ	膨らむ
15	てんねん	天然		30	にゅうかさせる	乳化させる

キッチン基本用語

	よみ	漢字		よみ	漢字	
1	たんいつ	単一	16	しゅほう	手法	
2	ひんしゅ	品種	17	てきせい	適正	
3	つうじょう	通常	18	てんかいする	展開する	
4	せってん	接点	19	たんじゅんか	単純化	
5	かくしゅ	各種	20	きほんさぎょう	基本作業	
6	みたす	満たす	21	さら	皿	
7	いこく	異国	22	ざんぱん	残飯	
8	わだい	話題	23	ざつだん	雑談	
9	はんじょうてん	繁盛店	24	うりあげ	売上	
10	じしゃ	自社	25	ぎゃく	逆	
11	しどうする	指導する	26	こうしんりょう	香辛料	
12	ほさする	補佐する	27	みぜんに	未然に	
13	はいち	配置	28	ふちゅうい	不注意	
14	はいきする	廃棄する	29	かのうだ	可能だ	
15	さいようする	採用する	30	こすとさくげん	コスト削減	