

問1 農家の人たちが、自分で作った野菜やくだものを、買う人に直接（ちょくせつ）売るために開いている施設を何といいますか。

問2 鉄製品を作るために、海外から大型の船で運ばれてくる、大切な2つの原料は何でしょう。

問3 スーパーマーケットに設置されている「リサイクルコーナー」は、どのような目的で置かれていますか。

問4 農家がお店に常駐することなく、野菜を置いておき、買う人が自分で代金を入れて商品を受け取る仕組みの販売所は何といいますか。

問5 スーパーマーケットで見学中に、店内の様子を写真に撮りたいと考えました。どのように行動するのが適切ですか。

問6 スーパーマーケットについて調べる時、お店の工夫を理解するために最も大切なことは何ですか。

問7 農家でとれた野菜が、私たちの家にとどくまでには、いろいろな場所を通ります。たくさんの野菜がいったん集められて、そこからスーパーマーケットや八百屋さんに配られる場所を何といいますか。

問8 買い物調べにおいて、調べた店を「地図」に書き込むことにはどのような利点がありますか。

問9 鉛筆（えんぴつ）を作るために、木材といっしょに使われる原料は何でしょう。

問10 食品工場で、原料の準備から製品の完成まで、作業の順番が決まっているのはなぜですか。

問11 駅のまわりなどに、肉屋さんや魚屋さんなど、いろいろな専門店が集まっている場所を何といいますか。

問12 コンビニエンスストアと、大きなスーパーマーケットを比べたとき、コンビニエンスストアの強みは何ですか？

問13 スーパーマーケットで、お店に並べる商品を業者から買い入れる仕事を何といいますか。

問14 スーパーマーケットが、駐車場を広くしたり、お店の入り口に季節の品物を置いたりする主な目的は何でしょうか。

問15 スーパーマーケットで、魚をさばいて「さしみ」などの商品にする仕事のことを何と言いますか。

問16 農家でとれた野菜が、私たちの家の近くのスーパーマーケットに届くまでには、どのような仕組みが使われているのでしょうか。

問17 使い終わったものを捨てずに、原料にもどして新しい製品に作り変えることを何といいますか。

問18 食品工場で、原料を混ぜ合わせた後に「加熱や蒸す」という作業を行う主な目的は何ですか。

問19 食品工場で働く人が、作業をはじめる前に必ず行う「最も大切なこと」は何ですか？

問20 食品工場で、仕事が忙しくて時間が足りないときでも、決して省略してはいけないことは何ですか？

問21 食品工場で、製品をきれいな状態のままお店に届けるために、一番最後に行われる大切な作業は何ですか。