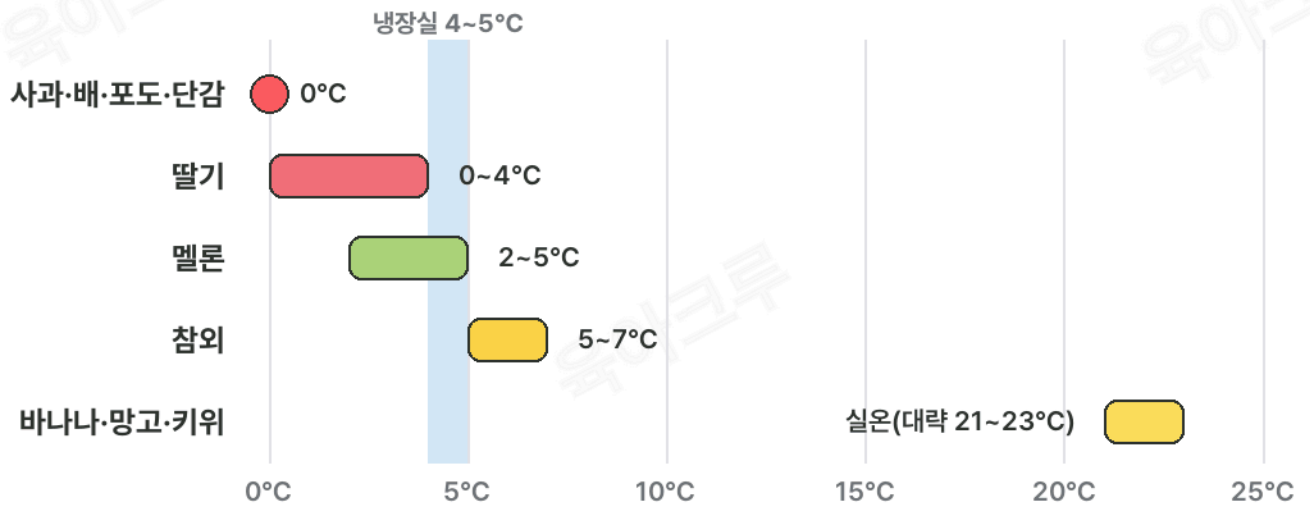


바나나 보관 한눈에 정리

실온 21~23°C · 검은 반점이 생긴 뒤 3일 · 사과는 따로

과일마다 알맞은 보관 온도(농촌진흥청)



파란 띠는 가정용 냉장실(일반적으로 4~5°C)이에요. 바나나는 냉장고가 아닌 실온 보관 품목이에요.

검은 반점이 생기면



바나나는 익으면서 껍질에 검은 반점이 생기는데, 반점이 생긴 뒤 3일 안에 먹는 것이 좋다고 해요.

점이 보이기 시작한 날을 기준으로 사흘 안에 먹을 순서를 정해요.

사과는 따로 두어요

사과는 에틸렌 생성량이 많은 과일이라 다른 과일·채소 품질을 떨어뜨릴 수 있어 따로 보관해야 해요.

반대로 단단한 키위를 빨리 익히려면 사과나 바나나처럼 에틸렌 가스가 나오는 과일과 함께 비닐팩에 넣어 뒀요(농식품정보누리).

바나나와 같이 실온에 두는 망고·키위

- 망고: 약 18°C에서 3~4일 숙성한 뒤 먹으면 단맛이 강해지고, 익은 망고는 신문지에 감싸 냉장
- 키위: 눌러서 살짝 들어갈 때 먹기 좋음 · 실온에서 그린키위 약 1주일, 레드키위 5일, 골드키위 3일 정도면 익음

바나나 보관 · 짹짹 · ○×

선으로 잇고, 맞으면 ○ 틀리면 ×를 써 보세요.

과일과 알맞은 보관 온도를 선으로 이어요

1 바나나	●	●	가 2~5°C
2 딸기	●	●	나 5~7°C
3 참외	●	●	다 0°C
4 멜론	●	●	라 0~4°C
5 사과	●	●	마 실온(대략 21~23°C)

맞으면 ○, 틀리면 ×를 써요

1 바나나는 냉장실에 넣어 보관해요.	<input type="text"/>
2 바나나는 익으면서 껍질에 검은 반점이 생겨요.	<input type="text"/>
3 사과는 다른 과일·채소와 따로 보관해요.	<input type="text"/>
4 가정용 냉장실은 보통 21~23°C예요.	<input type="text"/>

바나나 검은 반점 관찰 일지

날마다 바나나를 보고 반점을 그려요. 여러 장 인쇄해서 써요.

- 바나나는 실온(대략 21~23°C)에 두고 날마다 살펴봐요.
- 반점이 생긴 후 3일 안에 먹는 것이 좋다고 해요.
- 반점이 처음 보인 날에 동그라미를 해 두면 사흘을 세기 쉬워요.

날짜	바나나 그리기	껍질 색	반점 생긴 지	메모
월 일		☐ 초록 ☐ 노랑 ☐ 검은 반점	☐ 1일째 ☐ 2일째 ☐ 3일째 ☐ 먹었어요	
월 일		☐ 초록 ☐ 노랑 ☐ 검은 반점	☐ 1일째 ☐ 2일째 ☐ 3일째 ☐ 먹었어요	
월 일		☐ 초록 ☐ 노랑 ☐ 검은 반점	☐ 1일째 ☐ 2일째 ☐ 3일째 ☐ 먹었어요	
월 일		☐ 초록 ☐ 노랑 ☐ 검은 반점	☐ 1일째 ☐ 2일째 ☐ 3일째 ☐ 먹었어요	
월 일		☐ 초록 ☐ 노랑 ☐ 검은 반점	☐ 1일째 ☐ 2일째 ☐ 3일째 ☐ 먹었어요	
월 일		☐ 초록 ☐ 노랑 ☐ 검은 반점	☐ 1일째 ☐ 2일째 ☐ 3일째 ☐ 먹었어요	

바나나 보관 · 정답

다 한 뒤에 맞춰 보세요. 헛갈리면 1쪽 정리를 다시 읽어요.

2쪽 과일과 알맞은 보관 온도를 선으로 이어요

1 바나나 → 마

4 멜론 → 가

2 딸기 → 라

5 사과 → 다

3 참외 → 나

2쪽 맞으면 ○, 틀리면 ×를 써요

1 × (냉장고가 아닌 실온에 뒤요)

3 ○

2 ○

4 × (보통 4~5°C예요)

답을 채운 쪽

바나나 보관 · 짝짓기 · ○× 정답

빨간 선과 빨간 글씨가 정답이에요.

과일과 알맞은 보관 온도를 선으로 이어요

1 바나나	가 2~5°C
2 딸기	나 5~7°C
3 참외	다 0°C
4 멜론	라 0~4°C
5 사과	마 실온(대략 21~23°C)

맞으면 ○, 틀리면 ×를 써요

1 바나나는 냉장실에 넣어 보관해요.	×
2 바나나는 익으면서 껍질에 검은 반점이 생겨요.	○
3 사과는 다른 과일·채소와 따로 보관해요.	○
4 가정용 냉장실은 보통 21~23°C예요.	×

이름 _____ 날짜 _____

yugacrew.com 육아크루 무료 활동지