

食品ロスってなあに？

食品ロスって知っているかい？

まだ食べられるのに捨てられている食べ物のことを、食品ロスっていうんだ。

そうなんだよ。食品ロスってどのくらいあるの？

日本だけで、1年間に約600万トンもあるんだよ。これは一人当たり、毎日お茶わん1ぱい分のご飯を捨てている計算になるんだ！

毎日みんなが捨てていると思うと、すごいたくさんだね。なんだかすごくもったいないなあ。

そうだよ。だから、ひとりひとりが食品ロスを減らすために気をつけないといけないんだ！

でも、何をすればいいのかな？

たとえば！好ききらいせず、残さず食べたり、外食したときは食べきってから次の料理を注文する。食べ残しを減らすことが食品ロスを減らすことにつながるんだよ。

食品ロスを減らすポイント

- 残さず食べよう！
- 外食したときは一度にたくさん注文しないようにしましょう！
- 自分が食べきれない量はどのくらいか知ることが大事だよ！

今日からぼくもがんばってみよう！！

しょくちゅうどく 食中毒を正しく知ろう

次の問題の答えを下から選んで（ ）に書きましょう。

名前： _____ 正解数： / 4問中

- ① 食中毒きんのついた食べ物の見分け方のうち正しいものは？
- 1) 食べてみてすっぱく感じた。
 - 2) 色がいつもとちがう気がした。
 - 3) 味や見た目では分からない。 ()
- ② 食中毒について正しいのは？
- 1) 食中毒きんのついた食べ物を食べるとすぐに食中毒になる。
 - 2) 冷蔵庫に入れておくと食中毒きんはいなくなる。
 - 3) 食中毒きんは食べ物にだけでなく、人や動物の体にもいる。 ()
- ③ 食中毒になる可能性が低いものは？
- 1) よく焼けていないお肉を食べる。
 - 2) 温かい料理は温かいうちに、冷たい料理は冷たいうちに食べる。
 - 3) 焼く前のお肉やお魚を切ったまま板と包丁を使って野菜を切る。 ()
- ④ お店で食事するときの注意点について正しいものは？
- 1) お店のメニューにある生のとり肉料理であれば安全に食べられる。
 - 2) お店のメニューにある生がきにはウイルスはいない。
 - 3) 焼肉を食べるときは焼く用と食べる用でちがうはしを使う。 ()



㊦ ㊧ ㊨ ㊩ ㊪ ㊫ ㊬ ㊭ ㊮ ㊯