

食の安全ドリル

お家の人といっしょにやってみよう! あてはまるものに

① 食中毒で正しいものはどれでしょう。

- A よく火を通した食品は絶対に食中毒にならない。
 B においをかげば、食品が安全かどうかわかる。
 C 食事の手洗いは、食中毒予防に効果がある。

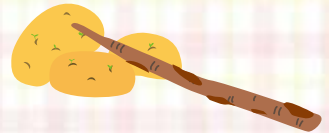


せい かいすう
[正解数]

問/4問中

② 食中毒の原因になる可能性が一番高いものはどれでしょう。

- A 土のついたごぼう
 B 芽が出たじゃがいも
 C 中まで火の通ったハンバーグ



③ お家での食中毒予防で適切でないものはどれでしょう。

- A 生肉や生魚、卵を触ったら手を洗う。
 B 冷凍のお肉を室温で解凍する。
 C 買い物から帰ったら、食材をすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる。



④ 焼肉をするときに食中毒にならないため、気を付けることはどれでしょう。

- A 焼く時のはしと食べる時のはしを用意する。
 B たれと塩を用意する。
 C 豚肉と牛肉を用意する。



千葉県ホームページ
「食中毒予防に関する情報」



食中毒予防のポイント



へらそう! 食品ロス

食品ロスとは、まだ食べられるのにすてられている食べ物のことです。日本では、こうした食品ロスが1年間で約612万トンも発生しています(2017年度推計)。これはみんなが毎日お茶わん約1ばい分と同じ重さの食べ物をすてている計算になります。もったいないことですね。



お家の人といっしょに食品ロスチェックをやってみよう! あてはまるものに

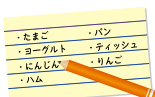
- うっかり、家の冷蔵庫にある食べ物と同じ物を買ってしまうことがあるよ。
 お肉やお魚が安かったのでまとめて買ったけれど、消費期限(食べ物を安全に食べられる期限)が切れてしまって、すてしまうことがあるよ。
 料理をたくさん作りすぎて、あまってしまい、すてしまうことがあるよ。
 料理にきれいな食べ物が入っていると、残してしまうことがあるよ。
 レストランで、たくさん注文してしまって、食べきれないことがあるよ。

チェック
できたかな?
が多いほど
『食品ロス度』が
高いんだ。



どうしたら食品ロスをへらせるかな? 考えてみよう!

● 買い物に行くときは



● 料理を作るときは



● 食事をするときは

