

ミニセミナー

たのしい食生活 ～食中毒を防ごう～



の う り ん す い さ ん し ょ う
農 林 水 産 省

食べものの安全を守るのは誰でしょう？



つくる人



加工する人



うる人



お役所



そして...

食べる人も！です



食品はすべて

？

で

できている。

食品はすべて

化学物質

で

できている。

食品はすべて「化学物質」でできている

食品

栄養素・成分（化学物質です）

食料生産や加工のために、
目的をもって使う化学物質

環境にある化学物質

食品中のもともとある成分から
加工中にできる化学物質

食品を安全に食べるために

気をつけなければならないのは

食品の中や表面にいる 食中毒菌

そして
食品に含まれている 有害化学物質

「天然ならすべて安全」？



「天然のものならすべて安全。
いくら食べても大丈夫だし、安心。」？

「天然だからすべて安全」とはいえませんが！

「天然だからすべて安全」といって、
いくつもの食品でも大丈夫だし、心配いらない。」？

天然にも、危険なものはいっぱいあります



例えば、ジャガイモ



冷暗所で
保存したもの

日光に当たって
緑色になったもの

芽が
出たもの

ジャガイモに含まれる天然の毒素による 食中毒を防ぐために

□ 芽が出ている



□ 表面が緑色



□ 暗くて涼しい場所で保存



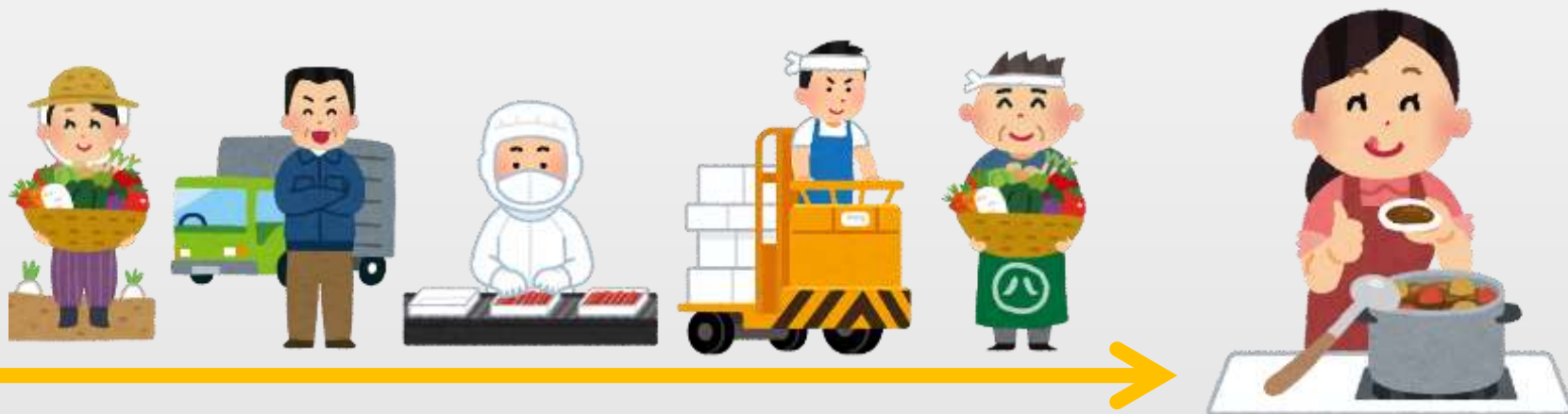
□ 皮を厚く多めに取り除く



今日のテーマは、夏の食中毒予防

作るところから売るところまでちゃんと
やっても、

おうちで正しくとりあつかわないと、
食中毒が起きてしまうことがある。



台所や身の回りを いつも清潔に!

食べものだけでなく、
手や食器、調理器具なども
清潔にする。



今日のテーマは、夏の食中毒予防

食中毒を防ぐために
ご家庭でできる
“ちょっとした工夫”
をご紹介します。



お子さんと一緒に、
ぜひ実践してみてください。

しよくちゅうどく

食中毒

ってなに？



ばいきんのついた
食べものを食べて、



おなかをこわしたり、ねつが出たり、
きもちがわるくなったりすること。



< 3つのきまりをまもろう >

食中毒をおこすばいきんを

つけない！

ふやさない！

やっつける！





それでは、これから

みんなにクイズです！

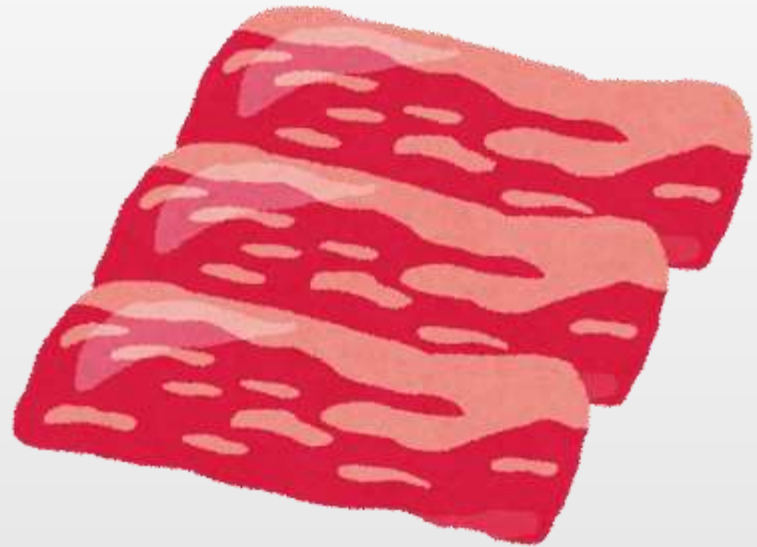
いくつ分かるかな？！

スーパーに買いものにきました。
さいごにカゴに入れるのは？



スーパーに買いものにきました。
さいごにカゴに入れるのは？

① お肉



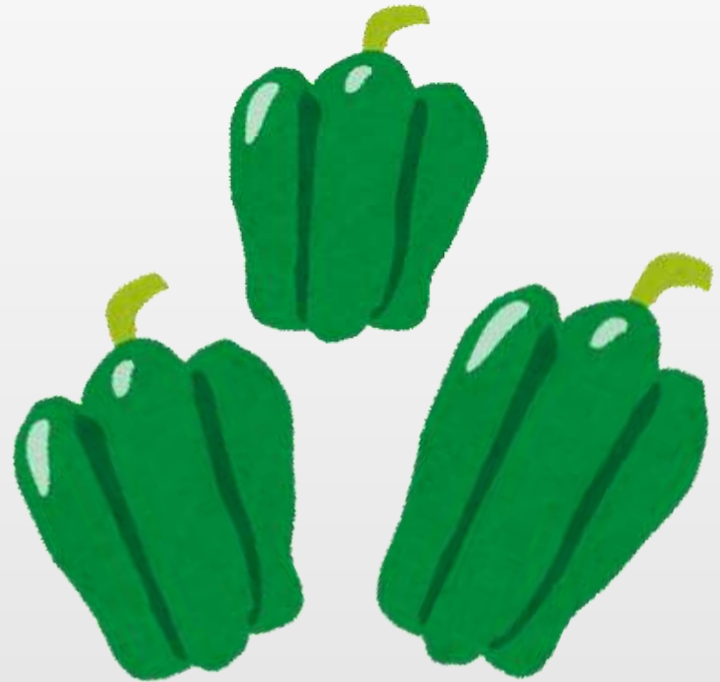
スーパーに買いものにきました。
さいごにカゴに入れるのは？

② タマネギ



スーパーに買いものにきました。
さいごにカゴに入れるのは？

③ ピーマン



スーパーに買いものにきました。
さいごにカゴに入れるのは？

- ① お肉
- ② タマネギ
- ③ ピーマン



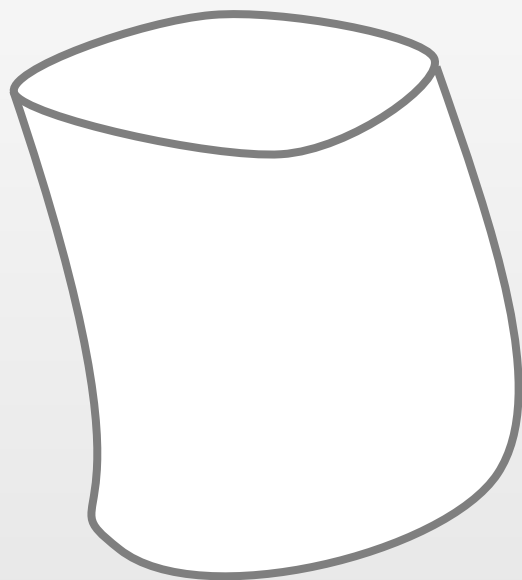
スーパーに買いものにきました。
さいごにカゴに入れるのは？

① お肉



つめたいものはさいごに

ポリぶくろのつかいかた。
まちがっているのは？



ポリぶくろのつかいかた。
まちがっているのは？

① お肉とおさしみを
いっしょに入れる



ポリぶくろのつかいかた。
まちがっているのは？

② キュウリとトマトを
いっしょに入れる



ポリぶくろのつかいかた。
まちがっているのは？

③ チョコとポテチを
いっしょに入れる



ポリぶくろのつかいかた。
まちがっているのは？

- ① お肉とおさしみを いっしょに
- ② キュウリとトマトを いっしょに
- ③ チョコとポテチを いっしょに

ポリぶくろのつかいかた。
まちがっているのは？

① お肉とおさしみを
いっしょに入れる



焼いて食べるものと
そのまま食べるものは
べつにする



買いものからかえってきました。
まずはじめにすることは？



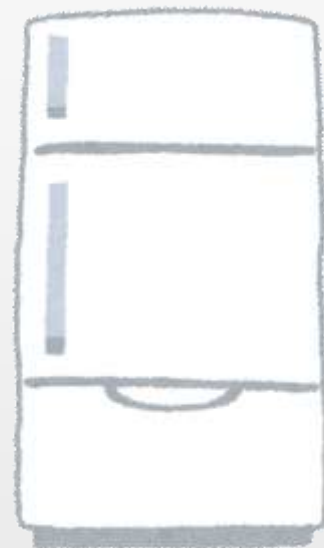
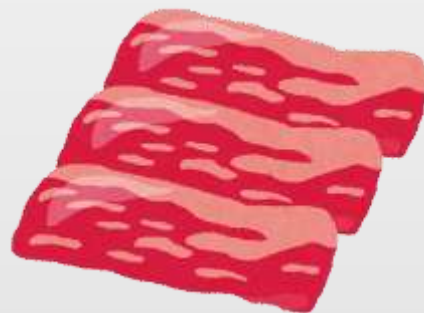
買いものからかえってきました。
まずはじめにすることは？

手をあらう
ですが・・・



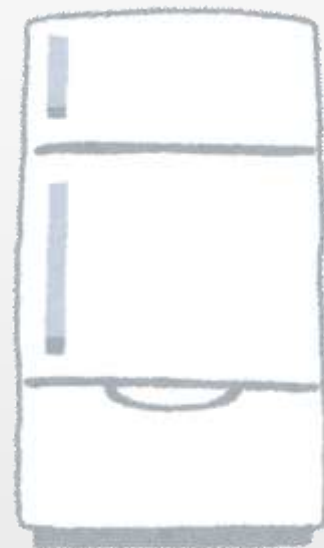
では、手をあらったら
つぎにすることは？

① お肉を
れいぞうこに
入れる



では、手をあらったら
つぎにすることは？

② タマネギを
れいぞうこに
入れる



では、手をあらったら
つぎにすることは？

③ おかしを食べる



では、手をあらったら
つぎにすることは？

- ① お肉を れいぞうこに 入れる
- ② タマネギを れいぞうこに 入れる
- ③ おかしを 食べる

では、手をあらったら
つぎにすることは？

① お肉をれいぞうこに
入れる ○



つめたいものが
あたたかくなならないように

ばんごはんのお手つだい。
まずはじめにすることは？



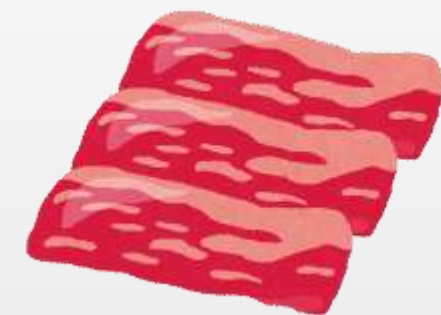
ばんごはんのお手つだい。
まずはじめにすることは？

① どうぐを
よういする



ばんごはんのお手つだい。
まずはじめにすることは？

② ざいりょうを
よういする



ばんごはんのお手つだい。
まずはじめにすることは？

③ 手をあらう



ばんごはんのお手つだい。
まずはじめにすることは？

- ① どうぐを よういする
- ② ざいりょうを よういする
- ③ 手を あらう

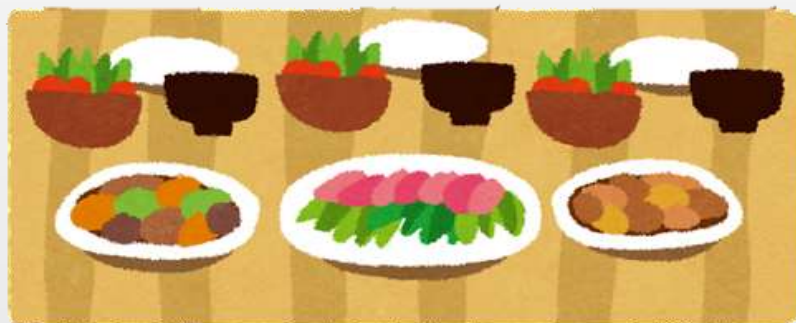
ばんごはんのお手つだい。
まずはじめにすることは？

③ 手をあらう ○



きれいにみえても
かならず手をあらう

ばんごはんができました。
食べる前にすることは？



ばんごはんができました。
食べる前にすることは？

① しゅくだいを
おわらせる



ばんごはんができました。
食べる前にすることは？

② はをみがく



ばんごはんができました。
食べる前にすることは？

③ 手をあらう



ばんごはんができました。
食べる前にすることは？

- ① しゅくだいをおわらせる
- ② はをみかく
- ③ 手をあらう



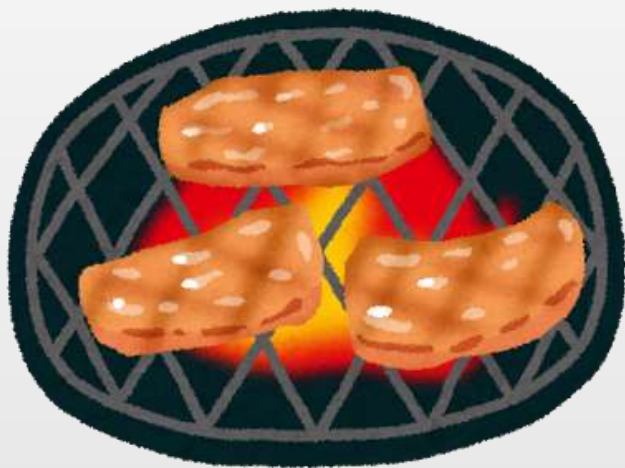
ばんごはんができました。
食べる前にすることは？

③ 手をあらう ○



ごはんの前にも
かならず手をあらう

こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？



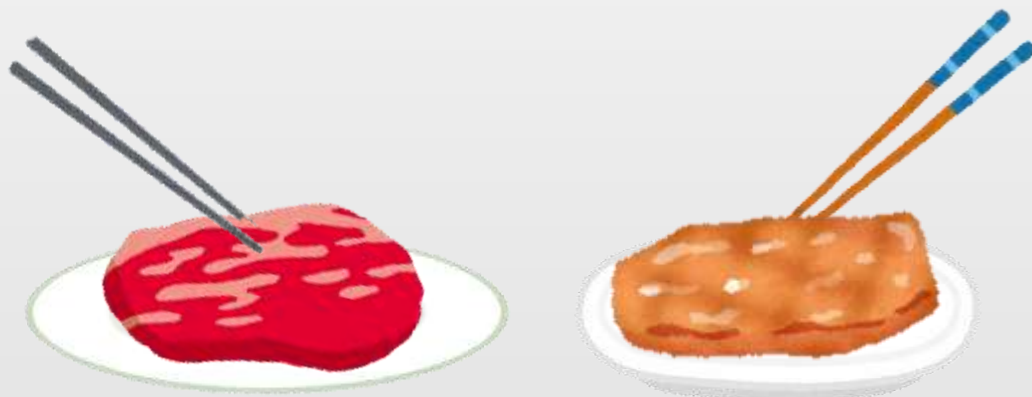
こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？

① 中まで よく焼く



こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？

② 焼くはしと
食べるはしをわける



こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？

③ 黒こげは食べない



こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？

- ① 中まで よく焼く
- ② 焼くはしと食べるはしをわける
- ③ 黒こげは食べない

こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？

① 中まで よく焼く



② 焼くはしと食べるはしをわける

③ 黒こげは食べない

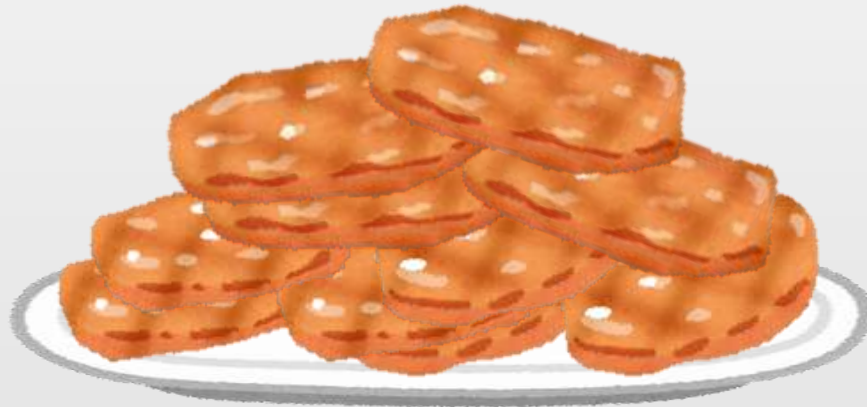


こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？



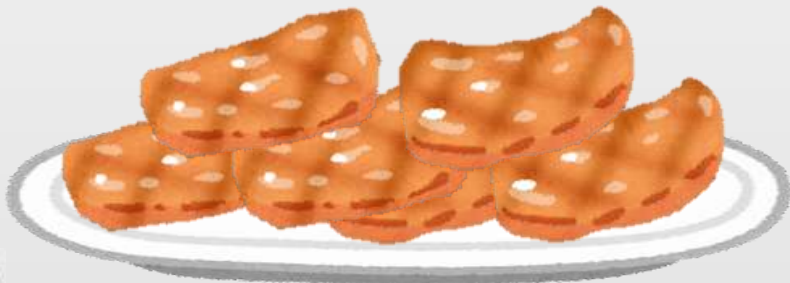
こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？

① お肉ばかり食べる



こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？

② お肉もごはんも
やさしいも食べる



こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？

③ ごはんをのこす



こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？

- ① お肉ばかり食べる
- ② お肉もごはんもやさいも食べる
- ③ ごはんをのこす

こんやはたのしい焼肉です。
正しいのは？

② お肉もごはんも
やさしいも食べる



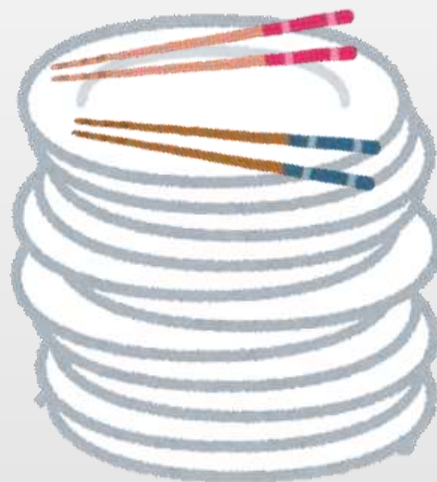
バランスよく食べる！

ごはんを食べ終わりました。
つかったおさらはどうする？



ごはんを食べ終わりました。
つかったおさらはどうする？

① かさねておいっておく



ごはんを食べ終わりました。
つかったおさらはどうする？

② 明日まで
水につけておく



ごはんを食べ終わりました。
つかったおさらはどうする？

③ すぐにあらう



ごはんを食べ終わりました。
つかったおさらはどうする？

- ① かさねておいておく
- ② 明日まで水につけておく
- ③ すぐにあらう

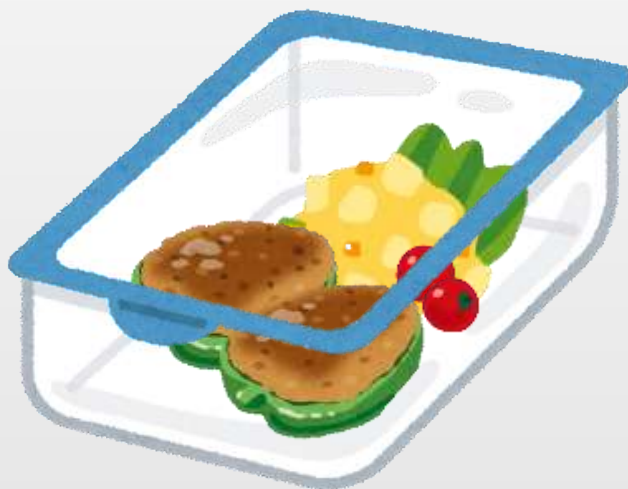
ごはんを食べ終わりました。
つかったおさらはどうする？

③ すぐにあらう ○



ばいきんが
ふえちゃう前にあらう

ごはんのおかずがのこりました。
時間がたったらどうする？



ごはんのおかずがのこりました。
時間がたったらどうする？

① れいぞうこに
ずっと
入れておく



ごはんのおかずがのこりました。
時間がたったらどうする？

② もったいないけど
すてる



ごはんのおかずがのこりました。
時間がたったらどうする？

③ もったいないから
食べる



ごはんのおかずがのこりました。
時間がたったらどうする？

- ① れいぞうこに ずっと入れておく
- ② もったいないけど すてる
- ③ もったいないから 食べる

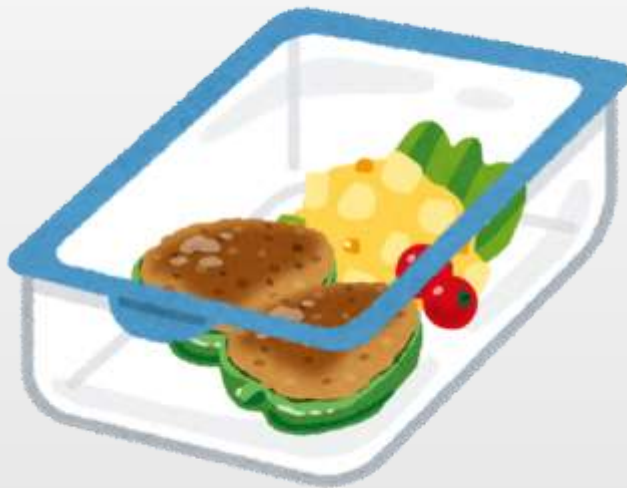
ごはんのおかずがのこりました。
時間がたったらどうする？

② もったいないけど
すてる



時間がたつと
あじもわるくなるし、
ばいきんもふえちゃうよ

もう、わるくなってるかも。
どうすれば分かる？



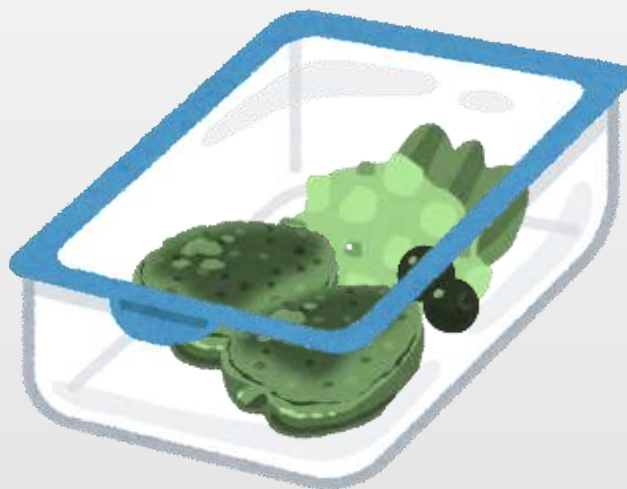
もう、わるくなってるかも。
どうすれば分かる？

① へんなニオイがする



もう、わるくなってるかも。
どうすれば分かる？

② へんな色がする



もう、わるくなってるかも。
どうすれば分かる？

③ へんなあじがする



わるくなってしまったおかず。
どうすれば分かる？

- ① へんなニオイがする
- ② へんな色がする
- ③ へんなあじがする



わるくなってしまったおかず。
どうすれば分かる？

① へんなニオイがする



② へんな色がする



③ へんなあじがする



わるくなってしまったおかず。
どうすれば分かる？

ニオイ、色、あじが、
かわらなくても
わるくなっている
こともあるよ！



わるくなっているかどうか
わかりにくい食べものは？



わるくなっているかどうか
わかりにくい食べものは？

たとえば

「カレー」



ニオイ、色、あじでは、
わからないこともある！

時間がたったら
もったいないけど
すてましょう。



< 3つのきまりをまもろう >

食中毒をおこすばいきんを

つけない！

ふやさない！

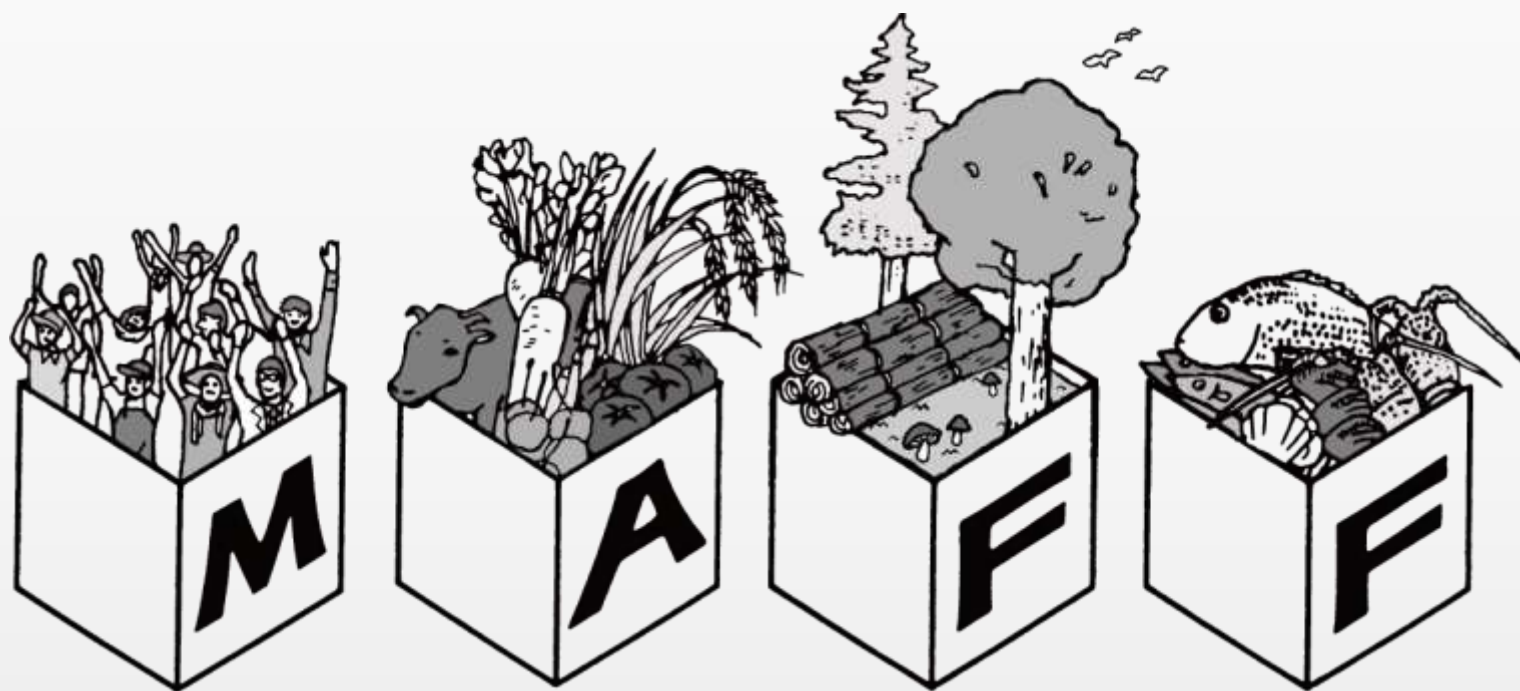
やっつける！



これでおしまいです。

いくつできたかな??

今日おぼえたことは
おうちでやってみてね



の う り ん す い さ ん し ょ う
農 林 水 産 省

