

中学校の調理実習を担当される先生方へ

農林水産省は、**食品安全について中学生の理解を促進するため、**

調理実習の事前学習用動画を公表しました！



タイトル：ハンバーグと生野菜サラダを
おいしく安全に調理するために
～食中毒に注意しよう～

学習指導要領（家庭分野）：B(3)ア(イ)及び(ウ)

メニュー：①生肉の加熱調理（ハンバーグ）

②野菜の非加熱調理（野菜サラダ）

内容：食品安全・衛生のポイントを科学的根拠をもとに解説

動画の一部をご紹介

食中毒の原因となる微生物を「つけない」ために

せっけんでしっかり手を
洗う（二次汚染も防ぐ）



飲用に適する水（流水）で
野菜をしっかり洗う



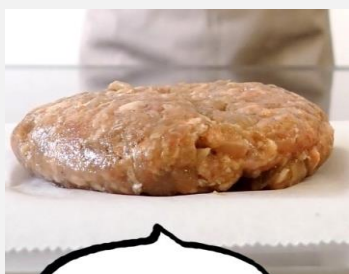
「ふやさない」ために

調理後すぐに食べない場合は
できるだけ早く冷蔵庫に保存する



「やっつける」ために

適当な厚さに成形する
（厚くし過ぎない）



2cmくらいまで

中心までしっかり加熱する
（ひっくり返したらふたをする）



竹串で、肉汁が透明か
確認する



本動画を用いた指導事例や理解度テストもご用意しました。
ぜひ教育現場でご活用ください。



詳しくはこちら