

しよくひんあんぜん
食品安全○×クイズ

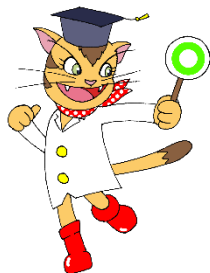
チャレンジ！

せいかい
正解は○×どっち？

いんさつ
テキストを印刷していたら、

ただ せんたくし
正しい選択肢の「みつけ」を○でかこんでね！

Q1 じゃがいもには毒となる成分があると聞いたよ。
あまり食べない方がいい？



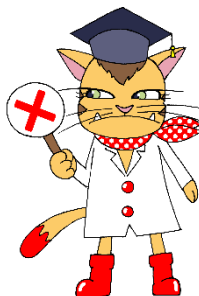
どっち？



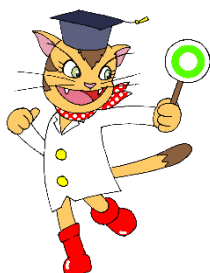
Q2 じゃがいもがたくさん収穫できたよ。日当たりがいい場所で保存するのがいいよね？



どっち？



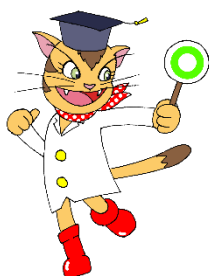
Q3 れいぞうこ しょくひん
冷蔵庫に、食品をできるだけ詰め込んでもいい？



どっち？



Q4 ^{れいとうこ} 冷凍庫に、^{れいとう} 冷凍した食品を^{しょくひん} 詰め込^つ まない方がいい？ ^{ほう}



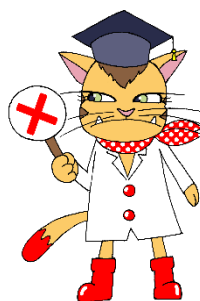
どっち？



Q5 ^{れいぞうこ} 冷蔵庫のドアの開け閉めは、^あ 静かに、^し すばやく
^{おこな} 行うのは^{ただ} 正しい？



どっち？



Q6 ^{しお} 塩、^あ まだ開けていない缶詰は^{かんづめ} 冷蔵庫に^{れいぞうこ} 入れな
^{だいじょうぶ} くて大丈夫だよね？



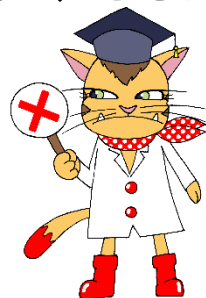
どっち？



Q7 ^{ひと} おうちの人とお昼ごはんをつくるよ。ずっと
^{いえ} 家の中にいたから^{なか} 手洗いは^{てあら} しないで^{だいじょうぶ} ても大丈夫？



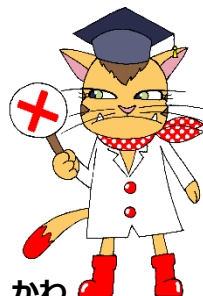
どっち？



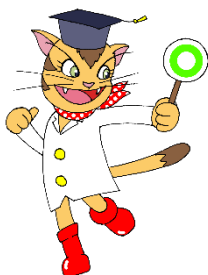
Q8 サラダ用のレタスは、買ったばかりでみずみずしいから、洗わずにそのままちぎってお皿にならべても大丈夫？



どっち？



Q9 ジャガイモの皮が緑色だけど、皮つきのまま料理しても大丈夫？



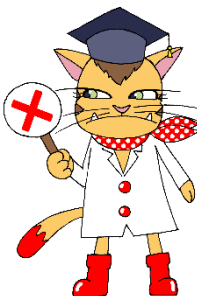
どっち？



Q10 ジャガイモから芽が出ているけど、そのまま料理に使っても大丈夫？



どっち？



おわりだよ！がんばったね！！

もっと勉強したいときのオススメ動画

めざせ、手洗い名人！～大人も知りたい手洗いの世界～（農林水産省）

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/handwashing/index.html>

親子で夏野菜サラダを作ろう！～食中毒予防を学ぼう！～（農林水産省）

<https://youtu.be/ARGbn2aPgQc>



かいとう かいせつ 解答と解説



ひと いっしょ
おうちの人と一緒に
よ まな
読んで学ぼう！

Q1 ^{どく}じゃがいもには^{せいぶん}毒となる成分があると聞いたよ。
^き

^たあまり^{ほう}食べない方がいい？

こたえ：



^め^{みどりいろ}^{ぶぶん}^{のぞ}^{だいじょうぶ}
「芽や緑色になった部分を除けば大丈夫！」

^{しょくぶつ}植物には、^{てんねんどくそ}「天然毒素」という人間には^{にんげん}毒になるものを持^もっているものがあります。じゃがいもには、^{てんねんどくそ}^{ふく}ソラニンやチャコニンという天然毒素が含まれて
^め^{みどりいろ}^{ぶぶん}^{のぞ}^{あんぜん}^た
いますが、芽や緑色になった部分を除けば安全に食べることができます！

Q2 ^{しゅうかく}じゃがいもがたくさん収穫できたよ。^ひ^あ日当たりがいい場所^{ばしょ}で
^{ほぞん}保存するのがいいよね？

こたえ：



^{くら}^{ばしょ}^{ほぞん}
「じゃがいもは暗い場所で保存しよう！」

^{すず}じゃがいもは、涼しくて風通しが良い、真^まっ暗^{くら}な場所^{ばしょ}で保存^{ほぞん}しましょう。
^{ひかり}^あ光に当たると、^{てんねんどくそ}天然毒素のソラニンやチャコニンが^ふ増えてしまいます。
^{かわ}^{みどりいろ}
また、皮が緑色になってしまうこともあります。

Q3 ^{れいぞうこ}冷蔵庫に、^{しょくひん}食品をできるだけ詰め込^つんでもいい？^こ

こたえ：



^{れいぞうこ}^{よゆう}
「冷蔵庫はスペースの余裕をもって」

^{れいぞうこ}^{しょくひん}^つ^こ冷蔵庫に食品を詰め込みすぎると^{くうき}^{なが}^{わる}空気の流れが悪くなります。そうすると、
^{れいぞうこ}^{なか}^{おんど}^ひ冷蔵庫の中の温度が冷えにくくなったり、場所によって高^{たか}かったり低^{ひく}かっ
^し^{しょくひん}^{くさ}たりしてしまいます。知らないうちに食品が腐^{くさ}ってしまうかもしれません。
^{れいぞうこ}^{しょくひん}^つ^こ冷蔵庫に食品を詰め込みすぎないようにしましょう。

Q4 れいとうこ 冷凍庫に、れいとう 冷凍した食品をしょくひん 詰め込つまこない方がいい？ ほう

こたえ：



れいとうこ 「冷凍庫はつぎっちり詰めよう」

れいとうこ 冷凍庫は、れいとう 冷凍した食品をたくさん詰め込んでも大丈夫です！
とうけつ 凍結した食品そのものが保冷剤ほれいざいのような役割を果たして、
たが お互いを冷やすことができるからです。

Q5 れいぞうこ 冷蔵庫のドアの開け閉めは、あ 静かに、しず すばやく行おこなうのは ただ 正しい？

こたえ：



あ 「ドアを開けている時間は短く！」
じかん みじか

ちょうじかんあ 長時間開けっ放しにすると、ばな 外の空気そとで冷蔵庫くうきの中の温度れいぞうこが上がってしまう
なか おんど あ
 ので、ドアは早く閉めましょう。
いきお し たまご わ びん たお なかみ
 あまり勢いよく閉めすぎると、卵が割れたり、瓶が倒れたりして中身がこぼ
しず はや し
 れたりするかもしれないから、静かに、早く閉めてくださいね。

Q6 しお 塩、まだ開けていない缶詰はあ 冷蔵庫かんづめに入れなくても だいじょうぶ 大丈夫だね？ い

こたえ：



い 「入れなくていいものもある」

しお 塩やまだ開けていない缶詰、あ 開けていないジャム、あ 開けていないみそ、
れいぞうこ い だいじょうぶ ほぞんほうほう
 バナナなどは、冷蔵庫に入れなくても大丈夫です。パッケージに保存方法
か かくにん ただ ほぞん
 が書いてあるので、確認して、正しく、保存してください。
じょうおん ほぞん れいぞうこ よゆう で
 常温でも保存できるものしっておくと、冷蔵庫に余裕が出ますね。

Q7 おうちの人とお昼ごはんをつくるよ。

ずっと家の中にいたから手洗いはしなくても大丈夫？

こたえ：



「手洗いは食中毒予防の第一歩」

家の中にも、家具や文房具などいろんなものにさわれば、手に、目に見えない汚れがいっぱいつきます。外から帰ったあとだけでなく、トイレのあと、料理前、おやつや食事の前などには、しっかりと手を洗いましょう。

Q8 サラダ用のレタスは、買ったばかりでみずみずしいから、

洗わずにそのままちぎってお皿にならべて大丈夫？

こたえ：



「野菜は食べる前に流水で洗おう」

きれいに見えても、野菜には目に見えない、食中毒の原因となる菌などがついて場合があります。

土やほこりがついていたりするときもあるので、野菜は流水でしっかりと洗いましょう。

Q9 じゃがいもの皮が緑色だけど、皮つきのまま料理しても

大丈夫？

こたえ：



「緑の皮は厚くむいて料理！」

じゃがいもの皮の緑色になった部分には、天然毒素である

「ソラニン」や「チャコニン」が多く含まれているので、皮を厚くむいて緑色の部分を十分取り除くことが大切です。

Q10 ^めじゃがいもから^で芽が出ているけど、そのまま
^{りょうり}料理に^{つか}使っても大丈夫？
^{だいじょうぶ}

こたえ：



^め「芽とその芽の^め根元^{ねもと}まで
^としっかり^{のぞ}取り除く！」

^めじゃがいもの芽にも、^{みどり}緑の皮と同じで、^{かわ}天然毒素である^{おな}ソラニンや
^{おお}チャコニン^{ふく}が多く含まれています。^{ねもと}根元^{ふく}を含めて^{かんぜん}完全に^と取り除く^{のぞ}
^{たしょうかわ}（多少皮より^{うちがわ}内側の部分^{ぶぶん}も含めて^{ふく}多めに^{おお}除く^{のぞ}）ようにしましょう。

^{ちょうり}調理した^{がぞう}ポテトサラダ^{てんぷ}画像を
添付してみよう！

