

来て、見て、知って、

「食の安全」の時間。

No.9

一月五日(金)
二〇二四年冬号

「みどり戦略学生チャレンジ」募集中です！

#みどりの食料システム戦略
#学生チャレンジ

持続可能な食料システムの実現に向けて

調達⇒生産⇒加工・流通⇒消費

各段階で環境負荷を減らしていく必要がある

学生の皆さんは2050年に我が国を担う中核世代！

皆さんのこれからの取組に未来が懸かっています！

環境に配慮した取組にチャレンジしてみませんか？



詳しくはこちら↓



対象

①高校の部
②大学・専門学校の部
〔グループ又は個人〕

募集期間

参加宣言：令和6年1月～3月
取組実施：令和6年1月～9月
取組報告：令和6年10月
ポスター(1ページ)、動画(3分)等



カンピロバクターによる食中毒に注意！

#鶏料理

#カンピロバクター #食中毒予防

生の鶏肉や加熱不十分な鶏料理等を原因としたカンピロバクターによる食中毒は一年を通して発生

予防のポイントは5つ

①生の肉を触る前、触った後はしっかり手洗い！

②調理器具は清潔に！

③生の鶏肉を他の食材にくっつけない！

④鶏肉を洗わないで！

⑤中心が白くなるまでしっかり加熱！



詳しくはこちら↓



「新鮮だから安全」とは限りません



生食は×



キテミテ君の日常

