

夏休みの宿題に使える！



ジュニア食品安全委員会

食べ物の安全は
あんぜん
だれがまもるの？

ワークシート

参加した日：平成22年8月20日（金）

名前：



内閣府 食品安全委員会事務局 制作



食べ物の「安全」ってどんなこと?

<聞いた話をまとめてみましょう。>



どんな食べ物も、食べ方や食べる量を間違えると、体に悪いことがあります。



絶対に安全という食べ物はありません。

だからこそ、みんなで「努力」して、できるだけ安全な食べ物をつくり、食べることが、大切なのです。





食べ物の安全をまもるために、 たくさんの方が、色々なことを しています。



<知っていることや、調べたこと、自分や家族、学校でも
していることがあれば、書き出してみましょう>

だれ

していること

ふぐ調理師さん

ふぐを調理しているのは、決められた人だけ。
ふぐの毒のところを取り除いて、食べるように
調理します。

スーパー

なまものは、悪くならないように、冷蔵ケースに
入れて売っています。

→

→

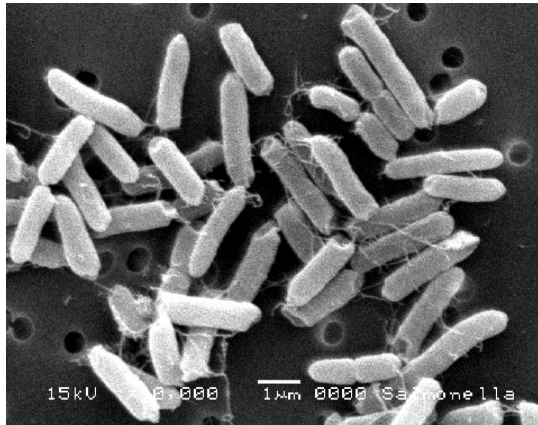
→



食中毒を引き起こす細菌には、 いろいろなものがあります。



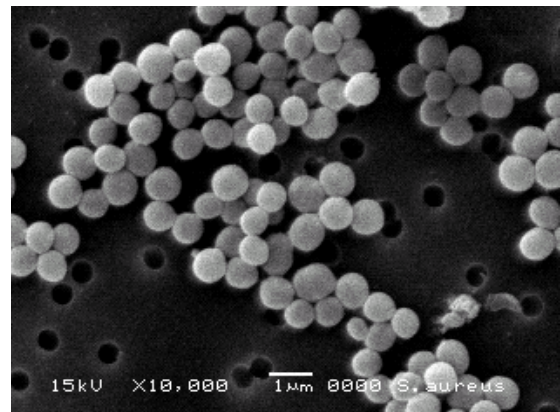
<目に見えない小さな細菌たち>



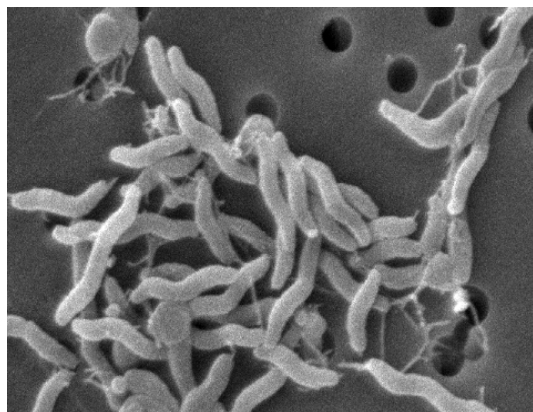
サルモネラ菌



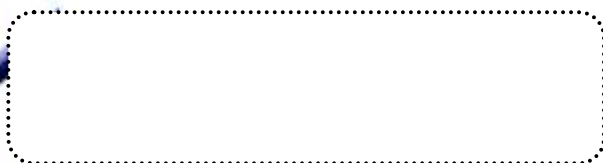
<それぞれの細菌が、どんな食べ物を通じてわたしたちの体に入り食中毒を起こしやすいか調べてみましょう。
ヒント:食品安全委員会のホームページ>



黄色ブドウ球菌



カンピロバクター





食品安全委員会の役目は どんなことでしょうか？

<あてはまる言葉を入れてみましょう。>



食品安全委員会の役目

⑨ 食べたら、どんな があるのか

⑨ までなら、食べても
大丈夫なのか

的に、調べて、 します。



ひょうか
評価





勉強になったクイズや むずかしかったクイズはどれ？



＜勉強になったクイズ＞

Blank area for writing the quiz that was helpful.

＜むずかしかったクイズ＞

Blank area for writing the quiz that was difficult.

**ジュニア食品安全委員会に参加した他のおともだちの
質問や意見も書いておきましょう。**

Blank area for writing questions and opinions from other participants.

**これから、食べ物の安全性について、あなたが
気をつけたいことがあれば、書いておきましょう。**



Blank area for writing things you want to be careful about regarding food safety.

