期限のうちに食べよう! 保存方法を守って

を安全に、おいしく食べるためには

見た目やにおい、

、味などで

## 消費期限と賞味期限は、どうちがう?

お店で買った食品の袋や容器などに書かれている「消費期限」、「賞味期限」という目付。 どちらも食品をつくった人などが期限を示したものですが、意味はちょっとちがいます。 そのちがいをきちんと知って、健康を守り、また、食べ物をムダにしないように心がけましょう。

## 消費期限とは?

その年月日までは「安全に食べられます」という 期限を示しています。

おもに、お弁当やおかずなど、いたみやすい食品 につけられます。期限の目安は、つくられた日も 含めておおむね5日以内です。

## 賞味期限とは?

その年月日までは「品質が保たれ、おいしく、安 全に食べられます」という期限を示しています。 消費期限に比べ、いたみにくい食品につけられ ます(つくられた日から3カ月をこえるものは年月で表示すること もあります)。日付を過ぎると、すぐに食べられなく なる、というわけではありませんが、早いうちに 食べましょう。





お弁当やおかず





パック入りの食肉



生めん,









ここに注意!

消費期限も賞味期限も「袋や容器を開けないで」「書かれた保存方法を守って保存している」場合 の、安全やおいしさを約束したものです。一度開けたものは、早く食べましょう!

## ちょうとしなる。『いただきます』の意味、再考。

「給食費を払う以上、給食を食べるのは当然の権利。子どもに 『いただきます』を言わせるのはおかしい!」。学校にそんなクレー ムをつける保護者がいるそうです。そうでしょうか?

『いただきます』の由来には諸説ありますが、その一つに私た ちが生きるために動物や植物のいのちをもらうことに感謝する 気持ち、という説があります。お金や宗教の問題ではなく、生物 のいのちが人を養っていることへの感謝、と考えればうなずける 話です。この気持ちを忘れると「お金さえ払えばこっちの勝手だ」 とばかりに、食べ物を粗末に扱う風潮も生まれかねません。

また、食事には、その原料の生産から流通、加工、調理まで多く

の人が関わっています。その人々の労働や「おいしいものを安 全に食べてもらいたい」という心に感謝する気持ちも、大切にし たいですね。

食の生産現場と食卓が遠く離れてい る現代。食べ物の元の姿や、食卓までの 道のりを実感するのは難しいことかもし れません。でも、だからこそ『いただきま す』の意味をもう一度きちんと考えて、 食の大切さ、そして食の安全への取り組 み方をみんなで考えていきたいものです。