

長崎の食に関する安全・安心と食育

食品の安全・安心のトップ 長崎県の取組み 食品表示に関する取組み リスクコミュニケーション 食品の安全・安心に関する情報等
ホーム > 食品の安全・安心 > リスクコミュニケーション ジュニア食品安全教室 > 令和4年6月29日開催 ジュニア食品安全教室in川棚中学校
令和4年6月29日開催 ジュニア食品安全教室in川棚中学校
食品安全に関するクイズや質疑応答を通じて、中学生が食品の安全性に興味を持ち、理解を深めることを目的とした「ジュニア食品安全教室」を開催しました。

1. 日 時: 令和4年6月29日(月)9:45~12:35
2. 場 所: 川棚町立川棚中学校、2年生各教室(3クラス)
3. 出席者: 2年生105名、教員3名 合計108名
4. 内 容: 食品の安全に関するクイズとレクチャー(講師:県食品安全・消費生活課)

【質疑応答】

Q: 菌が入っている食品と入っていない食品を見分ける方法はありますか？

A: ありません。おいがるのは敗菌が増えているからで、食中毒菌が増えているのとは違う。見た目や味やにおいは変わらない。食中毒にかかる人数は保健所から年に報告があったものだけで毎年10,000人くらいだが、家庭ではもっと起こっているはずで、それは見た目やにおいてはわからないから。

Q: 菌が増えやすい食品はどんなもの？

A: 温度、水分、栄養分の条件がそろうと菌は増えやすい。お弁当など、基本的に消費期限がついているものが劣化しやすい、菌が増えやすいと思っていいかも。

Q: 食べるものを持てないようにするにはどうしたらいいか。

A: 買い物の前に冷蔵庫の中をチェックする。上手に冷蔵庫を使うと劣化が遅くなる。肉も小分けして冷凍するとか、外食や給食を残さない。食べられる量を作る。例えば冷蔵庫の奥に食品をしまってしまうと見えづらく忘れてしまうので気を付ける。

Q: 洗剤をつけないで食器を洗うのはよくない？

A: 食器の食べ物のかすをきちんと落とすこと。食べかすは栄養源。乾燥させて水分をなくすことも大事。

Q: 身長の高くなる食べ物はありますか？筋肉のつく食べ物は？

A: 昔は牛乳飲めば身長が伸びるとと言われていたが、実際はカルシウムをたくさん摂取したからといって背が伸びるということは科学的には証明されていない。しかし、カルシウムは骨を作る重要な栄養素。それ以外のものもバランスよく食べること。

筋肉をつけるのにも、基本的に適度な運動とバランスよい食事が大事。

◆アンケート結果は[こちら](#)(PDF:104KB)

