

食品安全に関するアンケート

萱瀬中学校1～3年生 44名

1.冊子の内容で、特に興味を持った項目はどれですか？一つだけ選んでください。

		%	
ADI	9	20.5	44名
食品表示	1	2.3	
食物アレルギー	1	2.3	
食中毒	19	43.2	
食品添加物	1	2.3	
食品ロス	12	27.3	
その他	1	2.3	
無回答	0	0.0	

2.食品の安全性について、自分なりに考えてみようと思いますか？

		%	
思う	41	93.2	44名
思わない	1	2.3	
わからない	2	4.5	
無回答	0	0.0	

3. 食品添加物は安全な範囲で使用されていると思いますか？

		%	
思う	27	61.4	44名
思わない	5	11.4	
わからない	12	27.3	
無回答	0	0.0	

4. 自分の今までの食中毒対策についてどう思いますか？

		%	
十分していた	7	15.9	44名
だいたいしていた	19	43.2	
あまりしていなかった	14	31.8	
全くしていなかった	4	9.1	
無回答	0	0.0	

5. 食品を買うとき、食品表示に書かれた情報を役立てたいと思いますか？

		%	
思う	38	86.4	44名
思わない	4	9.1	
わからない	2	4.5	
無回答	0	0.0	

6. 食品の安全について、自分で判断するために必要な知識が身についたと思いますか？

		%	
思う	37	84.1	44名
思わない	0	0.0	
わからない	7	15.9	
無回答	0	0.0	

7. どんな食べ物であっても、取る量が多すぎれば体に害を与えることについて

		%	
よくわかった	36	81.8	44名
だいたいわかった	8	18.2	
あまりわからなかった	0	0.0	
全くわからなかった	0	0.0	
無回答	0	0.0	

8. ADIとは、人が一生にわたって毎日摂取し続けても問題ないとされる量であることについて

%

よくわかった	23	52.3
だいたいわかった	19	43.2
あまりわからなかった	1	2.3
全くわからなかった	1	2.3
無回答	0	0.0

44 名

9. 実際に食品添加物や残留農薬が体に入る「量」はADIよりもはるかに低い値であることについて

よくわかった	24	54.5
だいたいわかった	16	36.4
あまりわからなかった	3	6.8
全くわからなかった	1	2.3
無回答	0	0.0

44 名

10. 食中毒の原因は、細菌やウイルスによるものが大半であり、どうすれば防げるかについて

よくわかった	30	68.2
だいたいわかった	12	27.3
あまりわからなかった	2	4.5
全くわからなかった	0	0.0
無回答	0	0.0

44 名

11. 食品表示(賞味・消費期限、アレルギー、保存方法など)の見方について

よくわかった	33	75.0
だいたいわかった	9	20.5
あまりわからなかった	2	4.5
全くわからなかった	0	0.0
無回答		0.0

44 名

12. 「ジュニア食品安全教室」は参考になりましたか？

参考になった	38	86.4
ある程度参考になった	4	9.1
あまり参考にならなかった	0	0.0
全く参考にならなかった	0	0.0
わからない	2	4.5
無回答	0	0.0

44 名

13. 「ジュニア食品安全教室」全体の感想を教えてください

楽しかった	18	40.9
まあ楽しかった	15	34.1
ふつう	9	20.5
つまらなかった	0	0.0
とてもつまらなかった	0	0.0
わからない	2	4.5
無回答		0.0

44 名