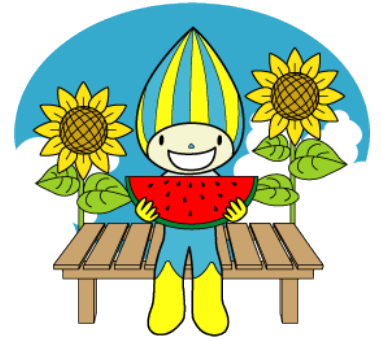


ジュニア食品安全クイズ大会

大垣市立荒崎小学校(報告)

- ・日時:令和3年7月14日(水)10:40~12:15
- ・対象:49名



食品の安全について学ぶため、小学6年生を対象に食品安全に関するクイズ大会を行いました。

食中毒菌をやっつけるための加熱温度・時間は、75℃で1分間 ということを知っている子がたくさんいて、驚きました。

今は、細菌による食中毒が増える時期です。

これから、夏休みを迎える皆さん！夏休み中は、ご家庭で料理をする機会もあるかもしれません。食中毒にならないためにも、しっかり加熱して、食中毒菌をやっつけてから食べるようにしましょう！

クイズの内容

食中毒(植物性自然毒、生肉の取扱い)と食中毒予防(手洗い)と食品の表示など

クイズ大会に参加いただき、ありがとうございました。
食卓の安全安心ニュースやフェイスブックでも情報を発信しておりますので、ぜひ御活用ください。

