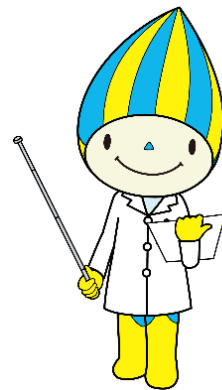


ジュニア食品安全クイズ大会

各務原市立八木山小学校(報告)

- ・日時: 令和6年11月14日(木) 11:30~12:15
- ・対象: 30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。

今回は、毒キノコ、食中毒菌、正しい手洗い方法、食品表示など、幅広い内容のクイズを行い、食の安全安心について、楽しく学ぶことができました。

クイズ大会に参加した子からは「食品表示の見方や原材料の見方、塩分相当量を知ることができたので、自分が料理を作る時に生かして作りたいと思いました。」との感想がありました。

これから食品を選択する際には、クイズ大会で学んだ表示の見方を参考に、自分に合った食品選択を心がけましょう!

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)、食品の表示(期限表示、栄養成分表示)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。

