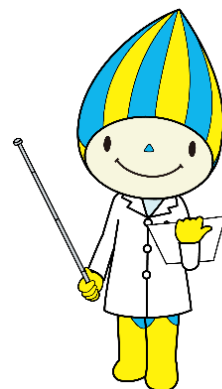


## ジュニア食品安全クイズ大会 北方町立南学園(報告)

- ・日時: 令和7年11月21日(金) 13:30~14:45
- ・対象: 50名(児童50名)



食品の安全について学ぶため、小学5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、有毒植物、毒きのこ、食中毒菌、正しい手洗い方法など、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。

冷凍でばい菌は死なないことに驚いたという感想を言ってくれた子がいました。

食中毒の原因菌は、冷凍で増えにくくなりますが、やっつけることはできません。今回学んだ食中毒予防を実践しましょう！

### クイズの内容

食中毒(有毒植物、毒きのこ、生肉の取扱い)と  
食中毒予防(手洗い)、食品の表示(アレルギー表示)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でも情報を  
発信しておりますので、ぜひ御活用ください。

