

R1 農業フェスティバル ジュニア食品安全クイズ大会 問題と答え

順番	テーマ	○×問題	こたえ	解 説
1	食中毒	ばいきんがついた食べ物を食べると、お腹が痛くなったり、熱が出たりすることがある。	○	食中毒とは、ばいきん(食中毒になる細菌やウイルス)のついたものや、毒キノコなど毒があるものを食べてしますと、お腹が痛くなって下痢をしたり、はいたり、熱がでたりすることです。
2	自然毒食中毒	虫が食べているキノコは安全だから、人間が食べてもよい。	×	毒キノコにまつわる言い伝えは、全て間違いです。迷信を信じてはいけません。 ・くきがたてにさけるキノコは食べられる。 ・毒キノコはハデな色をしている。 ・ナメクジや虫が食べていれば食べられる。
3	自然毒食中毒	ジャガイモの芽は、体によいから、食べるとよい。	×	ジャガイモの芽にはソラニンと言って、毒が含まれています。ソラニンは、芽、緑の皮に多く含まれていますので、そういう部分は切り取って食べるようにしています。また、小さく未熟なじゃがいもに多くふくまれていますので、そういうものは食べないようにしています。学校や家庭でジャガイモを作る時、食べる時に気をつけることをお伝えします。十分に育ち、大きくなったジャガイモをほること。芽が出たり、緑色になっていたら、切りとって食べましょう。
4	手洗い	手に汚れが見えないときも、手には、ばいきんがたくさんついていてる。	○	手や指にはばいきんがたくさんいます。手を洗うことは、病気の予防の第一歩です。せっけんを使い、流水で手を洗った場合、30秒間で100分の1に減るという結果もあります。「食べる前」「トイレの後」「家に帰った時」「動物と遊んだ後」には手を洗いましょう。
5	食中毒(加熱)	新鮮な肉は、生焼けでもおいしいため、焼き加減は気にしなくてもよい。	×	おなかが痛くなるばいきんが動物のおなかやふんにいることがあります。肉を切ったとき、このばいきんが肉についてしまうことがあります。しっかり加熱すれば、ばいきんをやっつけることができます。しっかり火をとおりしてから食べましょう。
6	食べ方	食べ物をよくかむと、消化に良い。	○	みんなの体は、みんなが食べる食べ物から作られています。食べ物をよくかむと、唾液がでますね。この唾液には、ごはんやじゃがいもなどに含まれるでんぷんの分解を助ける働きがあります。したがって、食べ物はよくかんで、食べましょう。
7	食べる量	食べれば食べるほど、飲めば飲むほど、体によいものがある。	×	食べれば食べるほど、飲めば飲むほど、体によいものはありません。人間の体は半分以上が水でできていますので、水が足りないと脱水症になりますし、かといって、水をとり過ぎても水中毒という症状になって命に関わる場合があります。このように、少なすぎても多すぎても体によくありません。いろんなものをバランスよく食べることが大切です。
8	期限表示	ビスケットの箱を見ると日にちが書いてありました。それは、その日まで「おいしく」食べられるよ！という日です。	○	期限表示は賞味期限と消費期限の2種類あります。賞味期限は、この日まではおいしく食べられるよという日で、ビスケットなど、長持ちするものを書いてあります。消費期限は、この日までは安全に食べられるよという日で、弁当など長持ちしないものを書いてあります。