

～食中毒を防ごう編～

食べもののクイズ

しよくちゅうどく

食中毒とは、悪い菌などがついた食べものを食べて、

お腹がいたくなったり、下痢をしたりすることだよ。

○×クイズに挑戦して、食中毒にならない方法を知っておこう！



だいもん 第1問

スーパーで買った肉や魚は、ビニール袋に包んで持ち帰るとよい。

こたえ

だいもん 第2問

冷蔵庫は、中にいっぱい詰めた方が、低い温度で保存できる。

こたえ

だいもん 第3問

食中毒を起こす菌が増えると、食べものの味やにおいが変わる。

こたえ

だいもん 第4問

賞味期限がすぎた食べものは、食中毒になるかもしれないので食べない方がよい。

こたえ

だいもん 第5問

新鮮な肉であれば、生や生焼けて食べても食中毒にはならない。

こたえ

だいもん 第6問

カラにひび割れがある卵は、賞味期限前でも熱を加えて食べた方がよい。

こたえ

だいもん 第7問

食べものを冷凍すれば、ついている菌はやつつけることができる。

こたえ

だいもん 第8問

ハチミツは、1歳になっていない赤ちゃんに、食べさせてはいけない。

こたえ

だいもん 第9問

しっかり煮込んだカレーでも、次の日に食べると食中毒が起ることがある。

こたえ

だいもん 第10問

ノロウイルスに感染しても、げりをしたり、吐いたりする症状がでない人もいる。

こたえ



しよくちゅうどく

食中毒には、知っていれば防げることがいくつもあるよ。気をつけて、元気にすごそう!!

