

小目標① 健康管理・衛生管理に関することを身につける

学習 1

安全な食べ方について

学習 1

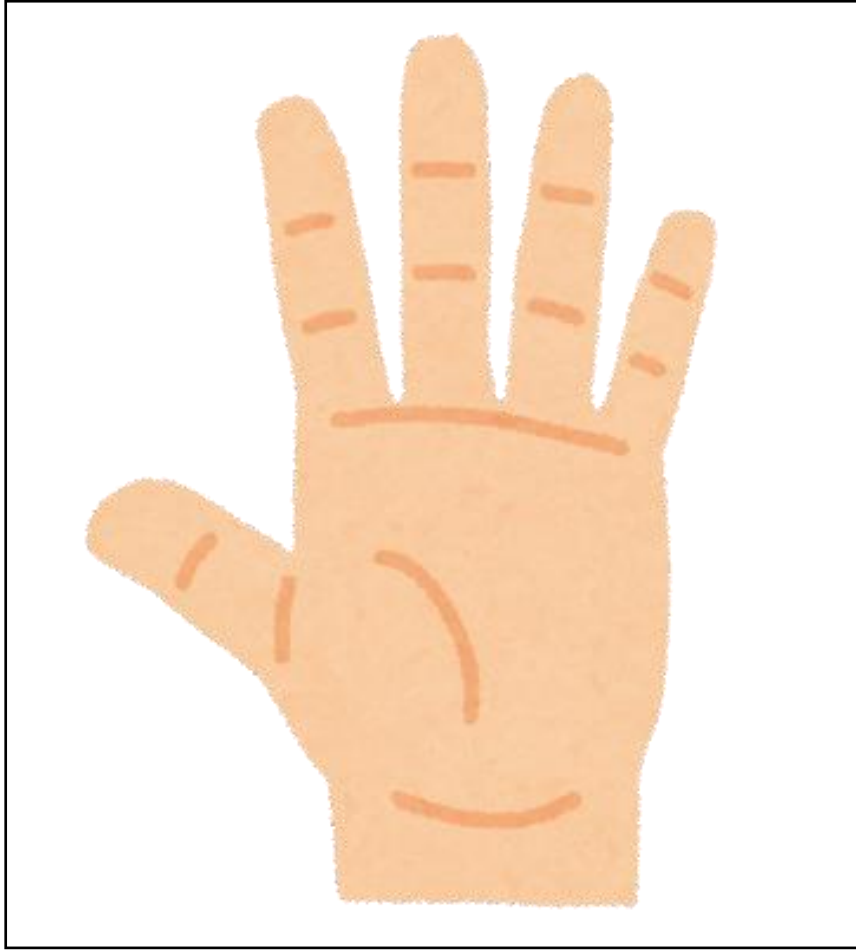
①食事の衛生について知る。

さっそく、クイズ！

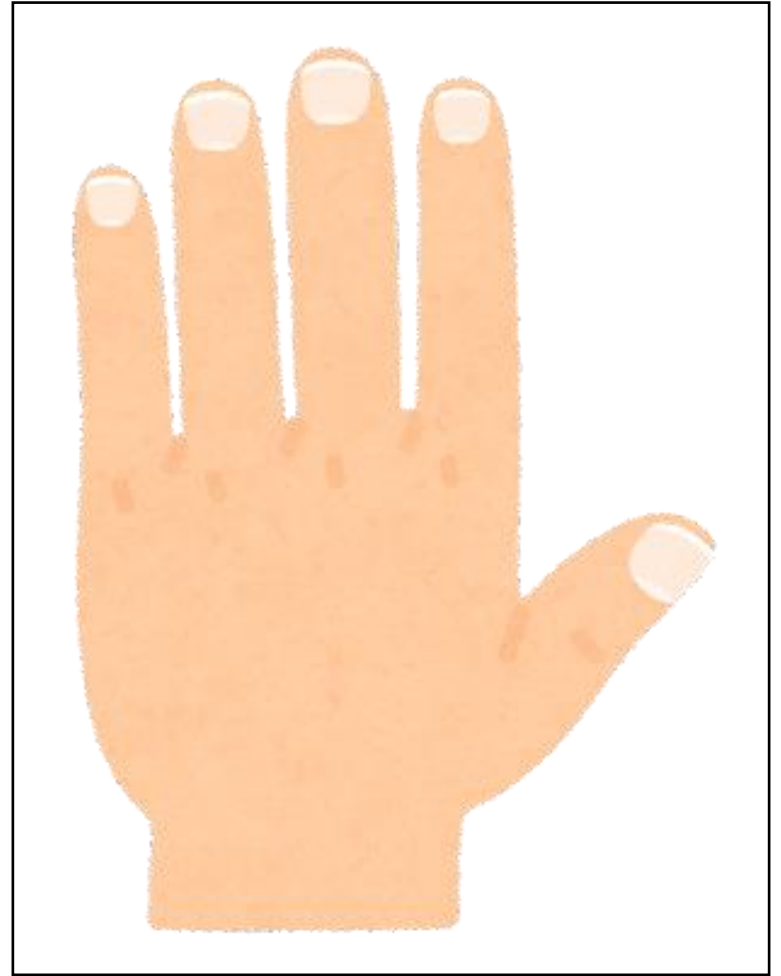


あら
手を洗った後、どの部分の洗い残しが多いでしょう？

あら のこ

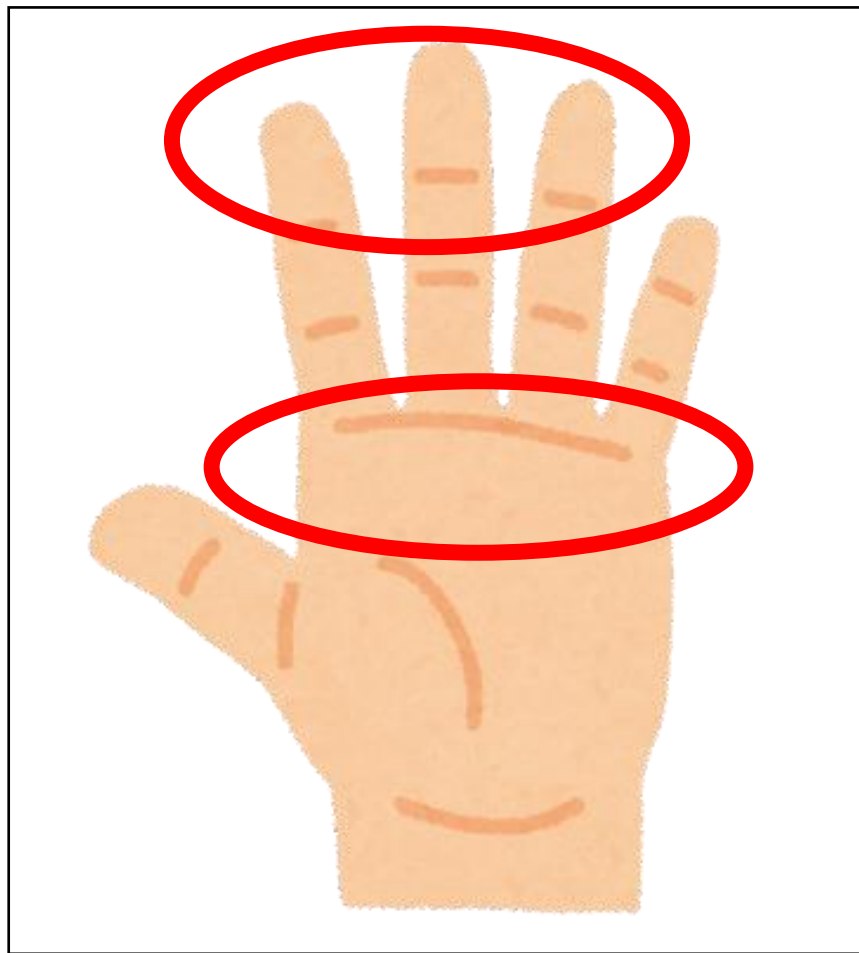


てのひら

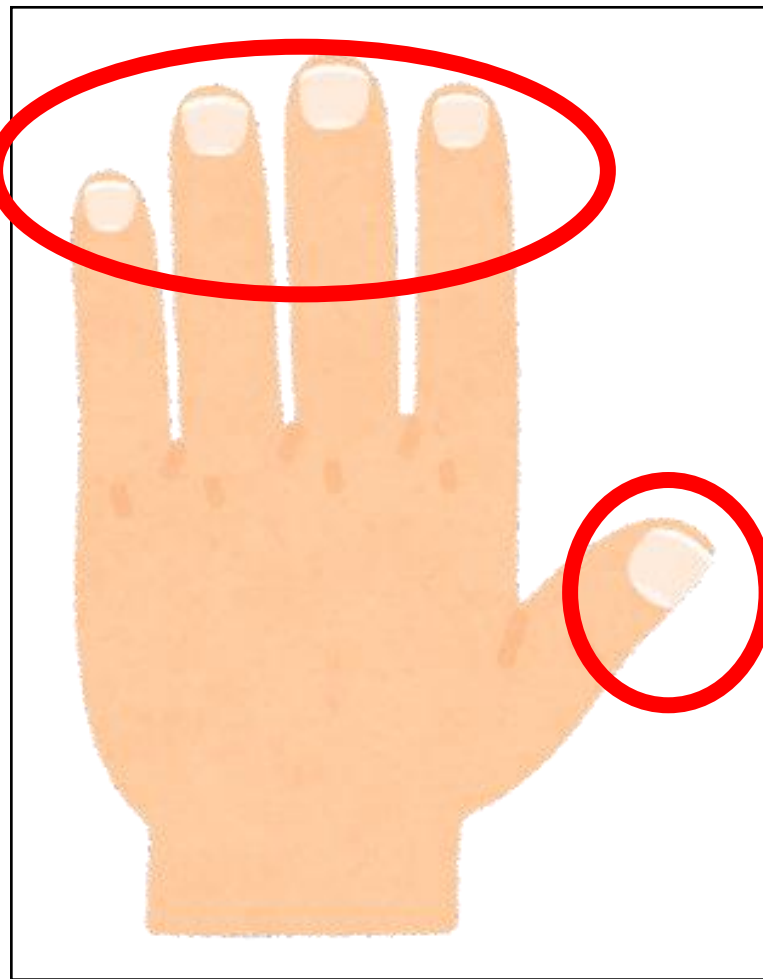


手のこう

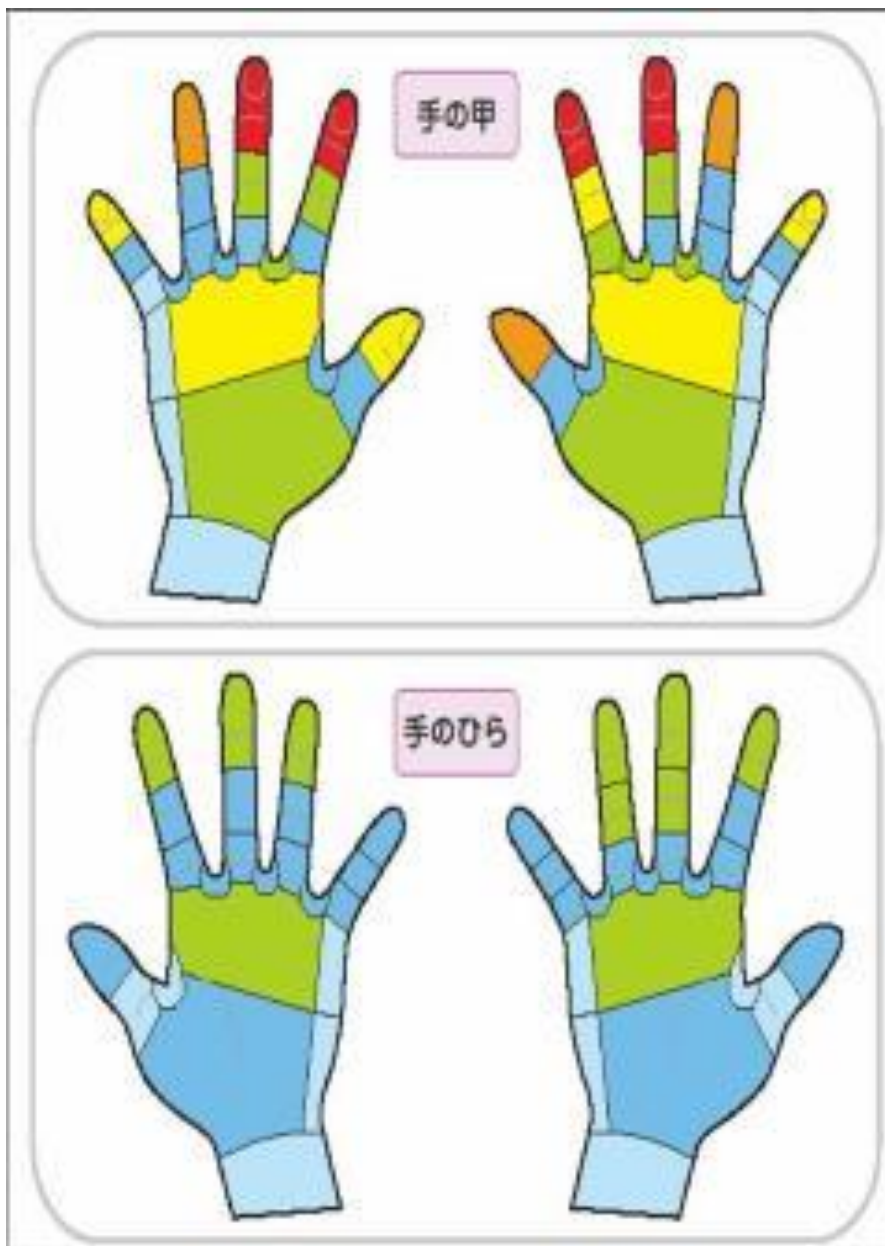
せいかい
正解は . . .



てのひら



手のこう



[手のこう]

- ・ つめの間
- ・ 手首の近く

[手のひら]

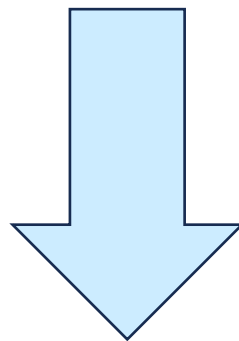
- ・ 指先
- ・ 指のつけ根の下あたり

とく
特にきき手に
あらいのこしが多い

なぜ食事の前に手をあらうのだろうか？



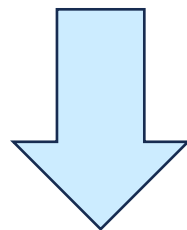
きれいに見えても・・・



目に見えない
「**きん**」や「**ウイルス**」
がついていることがあるから



「きん」や「ウイルス」
がついた手で何かを食べると・・・



食べ物についた「きん」や「ウイルス」が
体の中に入り、病気になることがある。

食べ物についた「きん」や「ウイルス」などに
よって起こる病気を しょくちゅうどく「食中毒」と言います。

※「食中毒」を起こす「きん」を「食中毒きん」と言います。

ここでクイズ2問目！



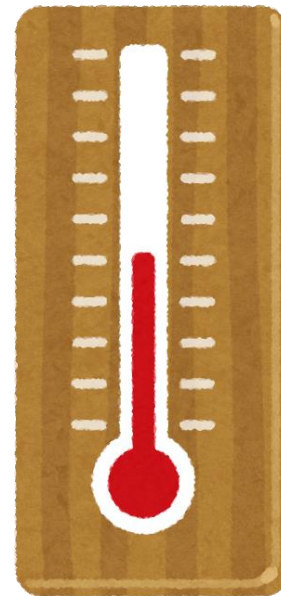
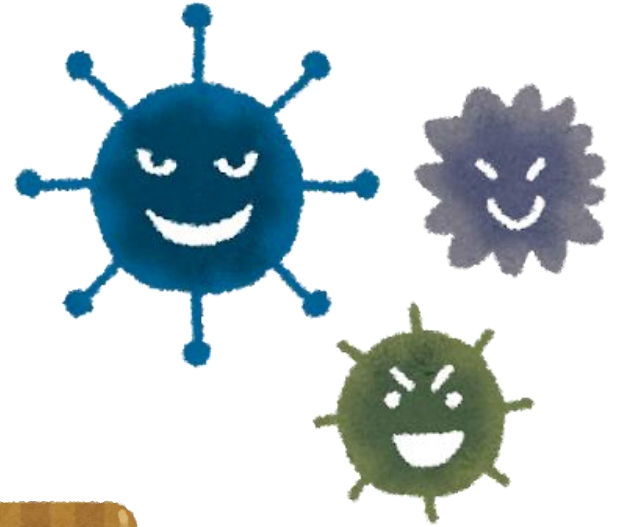
しょくちゅうどく

「食中毒きん」が発生しやすい温度は？

1. 60～80℃

2. 20～50℃

3. 0～10℃



せいかい

正解は・・・

2. 20 ~ 50 °C

しょくちゅうどく

「食中毒きん」と温度



いじょう
65℃以上

ほとんどの「きん」は死ぬ

とく
特に37℃前後で
よく増える

20～50℃

多くの「きん」が活発に増える

いか
10℃以下

多くの「きん」が増えなくなる



かねつ
加熱すれば「きん」は完全に死滅
する？

かんぜん しめつ



せいかい

正解は・・・

いいえ！

たと

しょくちゅうどく じれい

例えば・・・こんな食中毒の事例が！

しょくちゅうどく じれい

ひなん所での食中毒の事例



じれい 事例①

ひがしにほんだい さい ひなんじょ

場所：東日本大しん災の避難所でのたき出し

げんいん に こ りょうり

原因食品：とり肉煮込み料理

かねつ
加熱している

人数：69名（食べたのは118名）

しょうじょう げり ふくつう

症状：下痢や腹痛



じれい 事例②

くまもとじしん ひなんじょ

場所：熊本地震の避難所

げんいん

原因食品：おにぎり

ていど

人数：10名程度

しょうじょう は

おうと

げり

症状：吐き気、嘔吐、下痢

かねつ
加熱している



しょくちゅうどくよぼう さんげんそく

食中毒予防の三原則

★つけない

- ・食品をきれいに^{あら}洗う
- ・手や調理器具^{きぐ}をきれいに^{あら}洗う

かねつ
加熱する料理も
手をあらい、

しょくちゅうどく

「食中毒^{きん}」を
つけないことが大切

★ふやさない

- ・食品^ひを冷やす

★やっつける

- ・^{かねつ}加熱する

^{あら}手洗い・^{れい}冷きやく・^{かねつ}加熱を
しっかり行うことが大切！

(参考)

【食中毒予防について学ぶことができるサイト】

- [食中毒予防のページ](#)

[－一緒に学ぼう！食べ物の安全！！－厚生労働省](#)

手洗いの動画や食中毒予防クイズなど、児童向けのコンテンツがあります。

- [食中毒CONTENT's【小学生でも解るシリーズ】](#)

食中毒の基礎知識や、細菌、ウイルス別の知識を動画で学ぶができます。

- [三重県：食品衛生－子ども食品衛生教室](#)

食中毒等の食品衛生について、学習段階別の説明や、指導者用資料、児童生徒用ワークシートなどがまとまっています。