



消費者庁

Consumer Affairs Agency, Government of Japan

内閣府 食品安全委員会
厚生労働省 農林水産省

食べものの「安全」 について学ぼう

自然にも危険なものは いっぱいあるよ

7

ジャガイモには、芽、皮やみどり色の部分に、たくさん食べるとおなかをこわす毒が多く入っているよ。ジャガイモの芽、皮やみどり色の部分は、調理する前にしっかりと取りのぞいてから食べてね。



緑色に変わったジャガイモ(左)と色が変わっていないジャガイモ(右)

1

毒をもった危ないキノコや植物には、食べても安全なキノコや野菜にそっくりで、おとなでもまちがえてしまうものもあるよ！お魚にも毒をもったのがいるよ。だから、公園や空き地にはえている知らないキノコや草は、食べられそうに見えても、絶対にとったり、口にいたりしちゃダメだよ。



発芽したジャガイモ

食品てんか物は ルールを守って使われているよ

2



食べものを長持ちさせたり、色やにおいをつけたり、食べやすくしたりするために使われるのが、食品てんか物だよ。とうふのように食品てんか物の「にがり」を使わないと、つくれない食べ物もあるんだ。食品てんか物は、使い方のルールが守られているから、「無てんか」って書いてなくても、お店で広く売られているものは安全だよ。

「保存方法」と「期限」に 気をつけて

1

食べもののパッケージには、いろいろなことが書いてあるね。このうち、みんなに気をつけて欲しいのは、「保存方法(温度)」と「消費期限」だよ。レトルト食品のように見えても、冷蔵庫に入れないとダメなものがあるから気をつけようね。「消費期限」はこの日を過ぎると食べないほうがいいよ。おいしく食べられる目安の「賞味期限」とのちがいを覚えてね。



何ができるか考えよう！

親子で学ぶ、食と暮らしの安全

