

# 事件No.08「安全安心クッキング」のレポート



パート  
1

小学4年生以上

◎このレポートを印刷して使ってね。

◎下の  の中から選んだ言葉を  の中に入れて、レポートを完成させよう。  
(言葉は、それぞれ1回ずつ使います。)

ラップ

ひびわれ

手

水

題名 料理するときは、食中毒をふせぐために何に気をつければいいか？

はじめに

料理のとき、食中毒をふせぐポイントがあることを知り、くわしく調べてみたいと思った。

わかったこと

料理のときに、何に気をつければよいか、次のようなことがわかった。

- ・ 食中毒を予防するための「三原則」がある。
- ・ 食べ物に食中毒菌をつけないために、料理の前には必ず  ① を洗う。
- ・ 卵は、使うときに冷そう保存されているか、賞味期限内か、殻に  ② は  
ないか、よくたしかめる。
- ・ おむすびをにぎるときは、食中毒菌がつかないように、直せつ手でさわらず、  
 ③ を使ってにぎるとよい。
- ・ ハンバーグは肉汁の色をたしかめるなどして、中までよく火を通す。
- ・ 野菜は、 ④ を流してよくあらう。

まとめ

- ・ ふだんの料理を作るときにも、食中毒をふせぐために、気をつけなければならないことがある。それは、「食中毒予防三原則」である。
- ・ 手をあらうことや野菜をあらうこと、おにぎりにラップを使うことなどは、「菌をつけない」ようにするためである。
- ・ 卵を使うとき、冷そう保存されていることなどをたしかめるのは、「菌をふやさない」ようにするためである。
- ・ そして、肉を十分に加熱するのは、「菌をやっつける」ためである。

他に調べてみたいことはあるかな。「くわしいページ」を見て、参考にしよう。

## 事件No.08「安全安心クッキング」のレポート

パート2

小学校高学年  
中学生以上

今回の事件を自分の言葉でまとめて、レポートを書いてみよう！

1 はじめに⇒2 わかったこと⇒3 まとめ順で書いてね。調べ学習や自由研究の練習にもなるよ。

---

題名 しよくちゆうどく 食中毒を防ぐために、どのような点に注意して料理すればいいか？

---

はじめに

(なぜこの題名(テーマ)に興味を持ったかを記入する)

---

分かったこと

(じけんぼ 事件簿から分かったことを、かじょうが 箇条書きで挙げる)

---

まとめ

(題名に対する答えをまとめる)

---

次は自分で調べたいテーマを見つけてレポートを書いてみよう。「くわしいページ」を見て参考にしよう。

パート1の答え

①手 ②ひびわれ ③ラップ ④水