

[ホーム](#) > [食品の安全・安心](#) > [リスクコミュニケーション](#) > [キッズ食品安全教室](#) > 令和4年9月22日開催 長崎県キッズ食品安全教室in大船越小学校

令和4年9月22日開催 長崎県キッズ食品安全教室in大船越小学校

食品安全に関するクイズや質疑応答等を通じて、小学生が食品の安全性に興味を持ち、理解を深めることを目的とした「キッズ食品安全教室」を開催しました。

1. 日時: 令和4年9月22日(木) 8:25～9:10
2. 場所: 大船越小学校(対馬市美津島町大船越563)
3. 出席者: 児童16名 教員3名
4. 内容: 食品の安全に関するクイズとレクチャー(講師: 県食品安全・消費生活課)

【質疑応答】

Q: 僕は、いつもお腹が痛いんですが、どんな食べ物を食べるとお腹が痛くなるんですか？

A: ヨーグルトとか食べてる？発酵食品とか食べると、お腹の調子よくなったりするよ。お味噌とか納豆とかもよい。あとは、バランスよく食べることが大事かと思います。お野菜もきちんととってますか？身体の健康を維持していくためにはいろいろなものをバランスよく食べることが大事です。かたよりがあつたりするとお腹の調子よくなかったりする。でもどうしてもお腹が痛いのが続くということであれば、病院に行ってお医者さんに診てもらうことも大事かと思います。

Q: アイスには賞味期限がないと聞いたことがあるのですが、本当ですか？

A: はい。ないです。アイスクリーム関係には、期限表示の必要はないと法律で決まっています。それはなぜかというと、 -15°C ～ -18°C 以下で保存されていれば、劣化がほとんどないので、必要はないというルールになってます。

Q: じゃ、非常食になる？

A: それはならないかな。停電になったらアイスが溶けちゃうよね。水も電気もないときにとれるのが保存食だから、アイスは保存食にはならない。

