

(1) お肉はどれくらい焼いたら安全だと思おう？

こたえ ③ **しっかり色が変わったお肉**



あか なま にく や よく 焼けていないお肉を食べると  
おなかが痛くなったりすることもあるよ。  
お肉は色が変わるまでしっかり焼いて食べようね。

(2) お肉が焼きあがったよ。どっちを使ってお肉を取る？

こたえ ② **食べる用のおはし**



お肉を焼いたトングにはつまんだ生のお肉からばい菌が  
ついてしまうこともあるよ。  
「焼く用のおはしやトング」と「食べる用のおはし」は  
きちんと分けようね。

(3) カンピロバクターはどんな食べ物に多くついているかな？

こたえ ③ **生のとり肉**



カンピロバクターは、いろんな動物のおなかの中に  
住んでいるけど、その中でも、生のとり肉によくついているよ。  
カンピロバクターは熱に弱いので、  
しっかり火をとおせば大丈夫！  
とり肉は栄養たっぷりで、  
みんなの体を強くする大切な食べ物だよ。  
食中毒にならないように、安全に食べようね！