

食の安全教室 アンケート集計結果

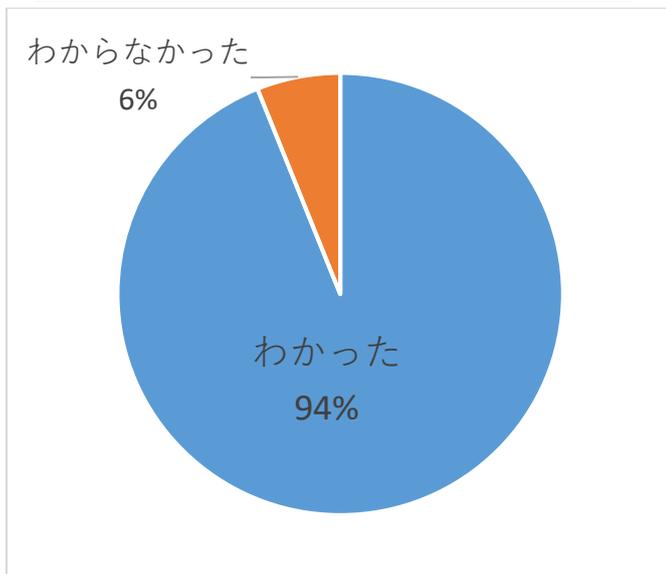
実施日：令和3年年11月30日（火）

実施場所：大阪府立堺支援学校

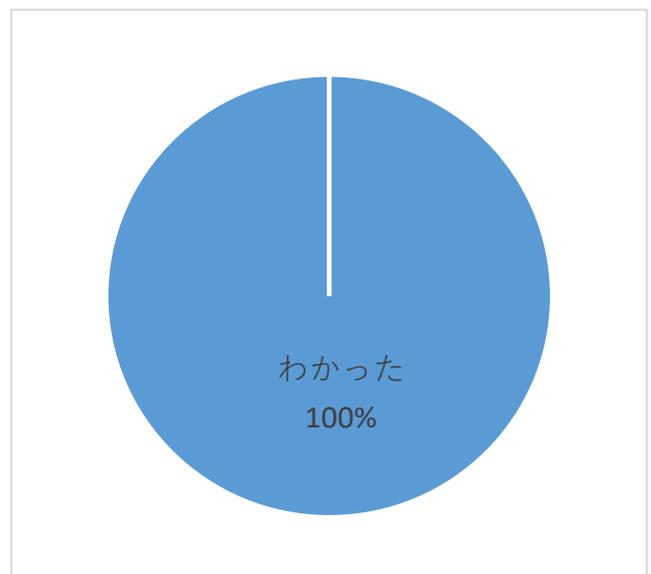
参加者：高等部1年生 44名

回答者数：33名

Q1.食中毒にならない方法がわかりましたか？



Q2.正しい手洗いがわかりましたか？



Q3.食の安全教室の感想

- ・楽しかった。（複数回答）
- ・きれいに手洗いでできるようになった。
- ・正しい手洗いを教えてくれてありがとうございました。もっと手洗いを大切にします。
- ・1回目は手がきれいに洗えてなかったけど、2回目は正しい手洗いをしたらきれいでした。
- ・手洗いがわかりました。
- ・もっと食の安全を知りたいです。
- ・手洗いががんばりました。
- ・特殊なクリームを手につけてたら、どこが洗えていないのかがわかるのがすごいと思いました。
- ・今さらなことがほとんどだったので、もう少し、へーっとなるようなことを教えてほしいです。
- ・食の安全教室のかんそう もっと知りたいことなどをかいてください。
- ・今回せっけんの話をしました。水で手をぬらすときは注意ポイントはありますか。できればそれをお願いします。

★補足

<水を使うときのポイントについて>

手洗いは、まずはじめに、水を使って洗うことが大切です。手についている泥やほこりなどの汚れを落とすため、せっけんやハンドソープの泡立ちを良くして、菌やウイルスを落としやすくするためです。

手洗いは、せっけんを付ける前にまず水で洗いましょう！

また、せっけんで正しい手洗いをした後は、十分な量の水でよく洗い流しましょう。