

# 食べもの暦 第2号



東京都多摩府中保健所

食品衛生担当 府中市宮西町 1-26-1

TEL 042-362-2334

武蔵野三鷹地域センター

食品衛生担当 武蔵野市西久保 3-1-22

TEL 0422-54-2209

多摩府中保健所ホームページにも掲載中！

多摩府中 食べもの暦

検索

令和4年10月発行

## 魚への漢字クイズ！

それぞれ漢字の読み方を、□にあてはめ、  
①～⑨に入る文字をつなげてみよう！

鮭 ⇒ □① □②

ヒント：塩焼き、ムニエル、ポワレ、バターソテー、ホイル焼き、おにぎりも最高！

鱒 ⇒ □③ □④

ヒント：この魚のお寿司が、富山県の郷土料理として有名。

鯔 ⇒ □⑤ □⑥

ヒント：刺身、寿司、焼き魚、フライなど様々な調理方法があり、干物も絶品！

鯧 ⇒ □⑦ □⑧ □⑨

ヒント：この魚の卵の塩蔵品は数の子（かずのこ）と呼ばれる。

鯖 ⇒ □⑩ □⑪

ヒント：世界的に消費量の多い魚で、焼き魚、味噌煮、寿司のほか、缶詰も人気。

鱈 ⇒ □⑫ □⑬

ヒント：脂肪が少なく柔らかい白身。塩焼き、刺身、天ぷら、フライが美味。



①～⑨に入る文字をつなげると、どんな言葉になりますか。考えてみよう！

「 ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ 」



食品難読漢字クイズ！

次の漢字は、何と読むでしょうか？日常食べていても書けない漢字かも・・・

① 御御御付 ② 心太 ③ 木耳 ④ 外郎 ⑤ 御強

答えは裏面へ

## 飲み物を水筒等に入れる時の注意点(金属溶出の食中毒)

水筒、やかんなどの金属製容器にスポーツ飲料等の酸性の飲み物を入れると、銅などの金属が溶け出すことがあり、頭痛、めまい、吐き気、下痢などの食中毒症状を起こすことがあります。

### 食中毒事例

#### 水筒に入れたスポーツ飲料で食中毒

内部が破損した水筒に入れて長時間保管したスポーツ飲料を飲んだところ、苦みを感じ、頭痛、めまい、吐き気などの症状が起こりました。

通常は飲料が直接触れない保温構造部分と飲料が接触し、金属(銅)が溶出したことが原因でした。また、実際に飲んだスポーツ飲料は、通常は乳白色のところ青緑色に変色していました。



### どんなことに気をつければいいの？

#### ① 容器のサビや傷の確認

食品が接触する容器の内部にサビや傷が無いか確認しましょう。

特に落としたりぶつかけたりした場合、見た目にも異常が無くても破損していることがあります。



#### ② 酸性の飲み物を長時間保管しない

スポーツ飲料、炭酸飲料、果汁飲料、乳酸菌飲料などは酸性度が高いです。

サビや傷がある状態で長時間保存することにより、金属成分が溶け出すことがあります。



#### ③ 容器は注意事項を守って正しく使用する

金属性の容器を使用する際には、使用方法や注意事項(使用可能な飲料の確認等)を守って使用してください。

また、古い容器は劣化して内部が破損していることがあります。

思わぬ事故を防ぐ為にも、定期的に新しいものに交換しましょう。



通常とは異なる色や味などの異常を感じたら、絶対に飲まないでください！

<魚への漢字クイズ>

「サケマス! アニサキス」⇒「避けます! アニサキス」です。

寄生虫の一種であるアニサキスが寄生した魚を生で食べることで、激しい腹痛等の食中毒の症状を引き起こします。食中毒の原因物質として、令和3年は事件数第一位でした。予防法は冷凍(-20℃で24時間以上)または加熱(70℃で1分以上)です。

<食品難読漢字クイズ>

① おみおつけ ② ところてん ③ きくらげ ④ ういろろ ⑤ おこわ

