

☆☆食クイズのこたえとかいせつ☆☆

	こたえ	かいせつ
1	①	<p>あたご梨とヤーリーを全国で一番たくさん作っているのは岡山県です。中でも岡山市東区の雄神地区は、一番大きな産地です。</p> <p>▽あたご梨…大きいものでは2kg ぐらいの重さがある、日本一大きな梨です。子どもの頭 ぐらいの大きさになるものもあります。食べると、しっとりとしたやわらかめの食感がします。</p> <p>▽ヤーリー…全国でも東区の雄神地区でしか作られていないと言われています。鴨が首をすくめているように見えることから、「鴨梨」とも呼ばれます。独特の強い香りがします。</p> <p>岡山市では、桃やぶどうなどの果物が有名ですが、有名な梨が作られていることも覚えておいてくださいね。</p>
2	○	<p>通常、海の魚は海で、川の魚は川でしか生活できませんが、学校法人加計学園が研究している「好適環境水」であれば、両方の魚が同じ水の中で生活できます。</p> <p>岡山市中央卸売市場では、平成26年度から学校法人加計学園と包括連携協定を結び、「好適環境水」での安全・安心な魚の養殖を推進しています。</p>
3	×	<p>生鮮食品を販売するときは、容器包装やその食品の近くの見やすい場所に原産地を表示しなければなりません。</p>
4	○	<p>食中毒が起きたとき、原因が何か検査をするために、原材料と調理済み食品を50グラム程度取っておいて、マイナス20度以下で2週間以上専用の冷凍庫で保存しています。</p>

	こたえ	かいせつ
5	×	おかしをたくさん ^た 食べて、ごはんが ^た 食べられなくないことが ^{おお} 多くなると、 <small>びょうき</small> 病気になりやすいからだになることがあります。
6	○	<small>さいきん</small> 細菌や ^う ウイルスは、はじめから ^{おにく} お肉についていることがあるので、 ^{なま} 生やよく焼けていない ^{にく} お肉を ^た 食べると、 ^{なか} お腹が ^{いた} 痛くなったり ^{ちようし} 体の調子が ^{わる} 悪くなる <small>しょくちゆうどく</small> 食中毒になることがあります。 <small>とく</small> 特に ^こ 子どもは ^{しょくちゆうどく} 食中毒になると ^{ひど} ひどくなりやすいので、 ^{にく} お肉は ^や しっかり焼いて ^た 食べましょう。

