

# Point. 04

## 誰がどこで作ったの？

どこで作られた食品なのかも、購入する時に気になりますね。表示を確認するとわかります。



東京都の住所が書かれて  
いるけれど、  
東京に工場が  
あるのかな？

実際に作った  
工場の代わりに  
「製造所固有記号」が  
書かれていることが  
あるよ。



固有記号が  
どこの工場のことを  
示すのかは  
調べられるのね。



製造者 ○○食品株式会社  
+ ABC  
東京都○○区○○××-××

製造所固有記号の製造所については、  
下記までお問い合わせください。  
0120-\*\*-\*\*\*

ウェブサイトのアドレスや、製造所一覧が載っていることもあります。

# Point. 05

## 材料はどこから来たの？



原材料名の欄を確認すると、食品に占める重量が一番多い原材料と、その産地や製造地がわかります（表示対象が個別に規定された食品もあります）。

原材料名 小麦粉(国内製造)、砂糖、食塩  
/ベーキングパウダー、香料



原材料は、  
使われている  
重さの順に  
書いてあるのね！

肉や魚などの  
生鮮食品にも  
原産地が  
書いてありますよ！



牛肉（オーストラリア産）

食品に占める重量が  
一番多い原材料は、  
どこの国で作ったか  
表示されるんだ！

# Point. 06

## 生で食べられる？

魚や肉は通常、生で売られていますが、表示を確認すると、生のままで食べて良いのかわかります。



お刺身として  
食べていいのは  
どっちかな？



切り身なら、  
どっちもお刺身に  
できるんじゃないの？



### お刺身として 食べていいのは…①だけ△

切り身の魚介類は、生で食べられるものと食べられないものがあります。  
**生で食べられるものには「生食用」**  
または「刺身用」と書かれています。  
「生食用」の表示がない場合は加熱して食べましょう。

**「生」のシールは、  
刺身用という意味ではありません！**

じゃあ、  
魚の「生」シールは  
どんな意味なの？



魚介類のパックに貼られている「生」のシールは、「生で食べられる」ではなく、「**これまで一度も冷凍されていない**」などの意味です。

### お肉は生で食べていいの？

お肉は基本的に生では食べられません。特に中心部まで十分な加熱が必要な肉(例：豚肉など)には、「加熱用」と書かれています。

お肉はよく  
焼いて  
食べよう！

