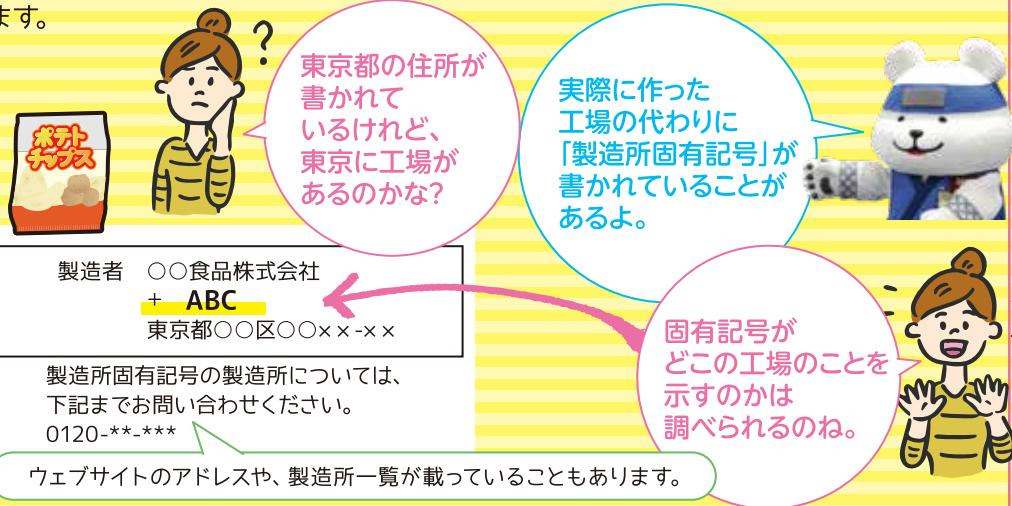


Point. 04

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。



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）。



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…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！**

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」などと書かれています。



**お肉はよく
焼いて
食べよう！**

