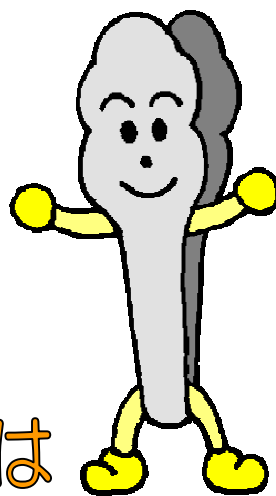


実験!!

正しいトングの使い方★

岡崎市の食中毒

岡崎市における最近5年間（平成19年～23年）の食中毒をみると、なんと35%が焼肉店で起こっているんだ。
よく焼いた肉でも食中毒が起こっているから、肉の焼き方（トングとハシの使い方）に問題があると考えられたんだ。



焼肉による食中毒を予防するためには

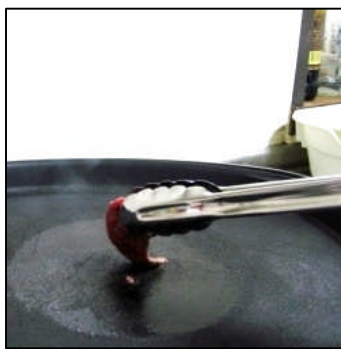
食中毒の原因となる菌をみんなの口に入れないことが大切だよ。そのためには肉を「よく焼く」とことと、焼けた肉やハシに「菌をつけない」ことがポイントだよ。

肉とハシに菌をつけない焼き方って？

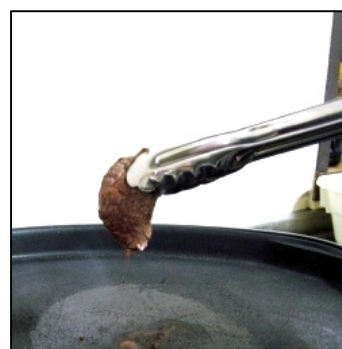
そこで、焼肉を安全に食べるための焼き方を確認するために実験してみたよ。
肉を焼く時には、「生の肉を乗せる」、「肉を裏返す」、「焼けた肉を取り上げる」の3つの工程があるね。



生の肉を乗せる



肉を裏返す

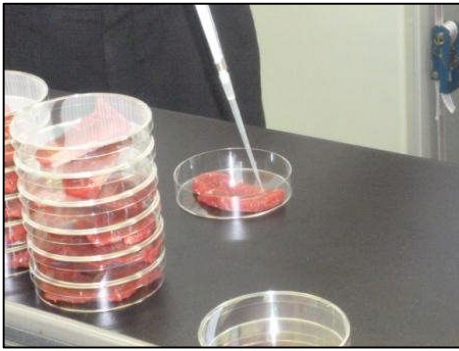


焼けた肉を取り上げる

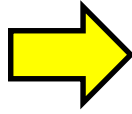
この工程をトングとハシで次の4とおりに使い分けて肉を焼き、肉とハシについてた菌の数を調べたよ。

	①	②	③	④
肉を乗せる	トング	トング	トング	ハシ
肉を裏返す	トング	トング	ハシ	ハシ
肉を取り上げる	トング	ハシ	ハシ	ハシ

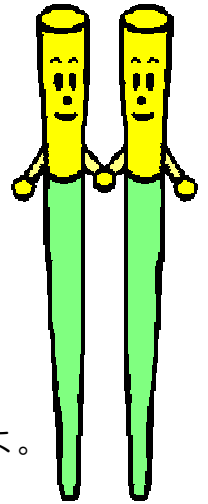
実験の方法



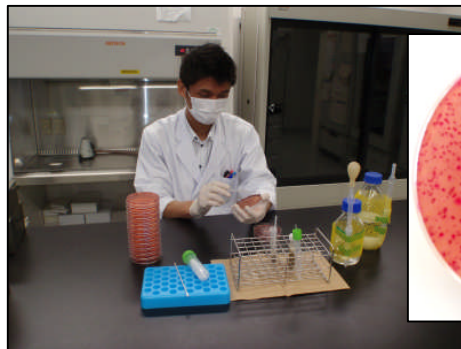
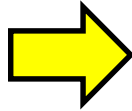
まずは実験のために
肉に菌をぬったよ。



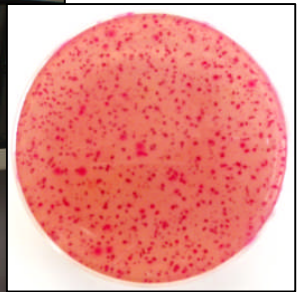
①から④の方法で肉を焼いたよ。
ホットプレートは 270℃で、
片面 1 分ずつ焼いたの。



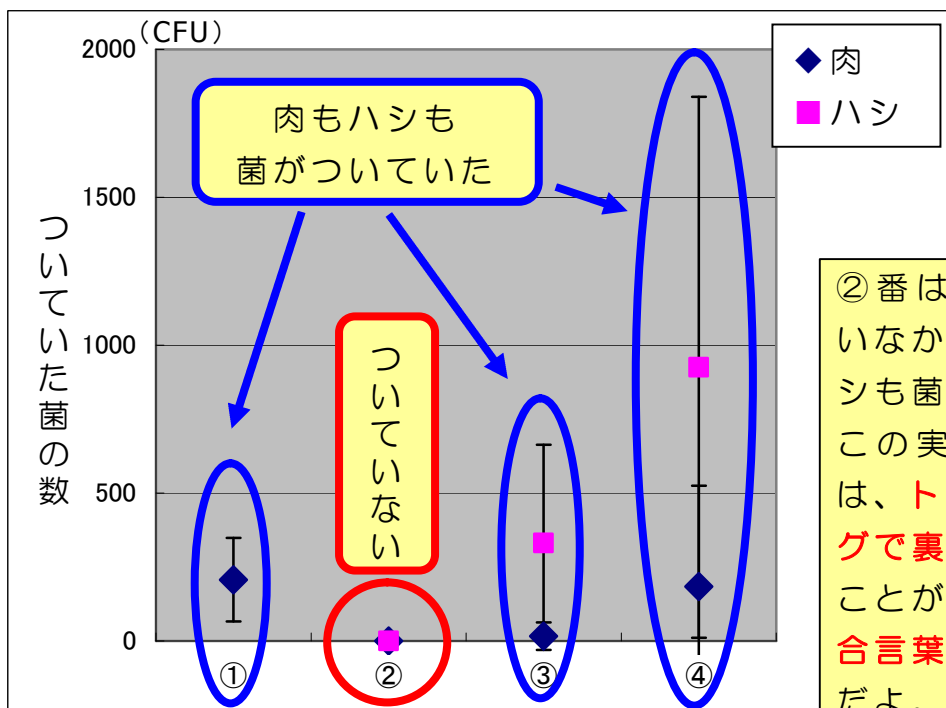
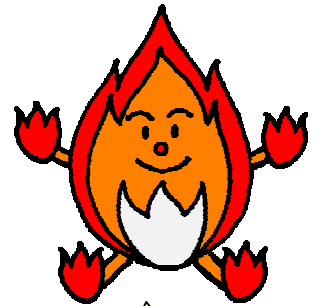
焼きあがった肉とハシに
ついた菌数を調べるよ。



肉とハシについた菌を目で見えるよう
にして、数を数えるの。



結果



(平均 ± S.D. n = 8)

②番は肉もハシも菌はついて
いなかったよ。①③④は肉もハ
シも菌がついていたよ。
この実験から、肉を焼く時に
は、**トング**で肉を乗せて、**トン
グ**で裏返し、**ハシ**で取り上げる
ことが大切だってわかったね。
合言葉はトング・トング・ハシ
だよ。