

## え？9月,10月も？ 食中毒の発生件数が多い月です

暑くて食欲がダウンしたけれど、水分だけは多く摂っていた夏。そのため体力と内臓が弱っていることが多く、実はこの9月,10月は食中毒が発症しやすい月です。

行楽シーズンの秋,キャンプやBBQでの肉・魚介類の料理で加熱が不十分等なため「カンピロバクター」や「O-157」の食中毒になることがよくあります。炎天下の夏じゃないからと、食材の扱いをぞんざいにしないでくださいね。

さらに、季節的にキノコなどの自然毒による食中毒にも気をつけてください。



東日本では「おにぎり」、西日本では「おむすび」と言われていますが…  
どちらで言いますか？  
冷たくなってもなぜか美味しい「おにぎり」

こんなものを見つけました。「おにぎり検定」やってみてください。

- ① 「握り飯」に関して記述がある文献は？ 風土記 古事記 日本書紀 源氏物語
- ② 日本初の「おにぎり」駅弁はどこでしょう？ 宇都宮駅 大阪駅 上野駅 横川駅
- ③ コシヒカリの作付面積は全体の？ 36% 26% 16% 56%
- ④ 現在流通している塩の種類は？ 2500種 500種 3500種 1500種
- ⑤ 梅の生産量1位は和歌山です。では2位は？ 群馬県 茨城県 愛媛県 奈良県
- ⑥ 「味付けのり」を発明したのは？ 山本海苔 永井海苔 白子のり 大森屋
- ⑦ 一般的なおにぎりの米粒の数は？ 1800-2800 2800-3800 3800-4800

正解はどれも、最初の答えです