

# ジャガイモの調理実習〈計画〉

◎ ジャガイモ取扱い時のルールを定めましょう！

いつ行うか	どのように行うか	問題があった場合の対応
仕入れ時 (収穫後)	<input type="checkbox"/> 長期間の保管は避け、早くとも実習の____日前までとする <input type="checkbox"/> 購入は（各担当教諭・物品購入担当・_____）が行う <input type="checkbox"/> 芽が出ていないか、皮が緑色でないか、未熟で小さくないか確認する <input type="checkbox"/> 学校・園で保管する <input type="checkbox"/> 光の当たらない、涼しい場所に保管する <input type="checkbox"/> その他（_____）	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他（_____）
調理時	<input type="checkbox"/> 芽が出ていないか確認する <input type="checkbox"/> よく洗い、皮が緑色でないか確認する <input type="checkbox"/> 小さく未熟なものを取り除く <input type="checkbox"/> 皮をむいて使用する <input type="checkbox"/> その他（_____）	<input type="checkbox"/> 芽を取り除く <input type="checkbox"/> 皮を厚くむく <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他（_____）
喫食時	<input type="checkbox"/> 苦みやえぐ味はないか確認する <input type="checkbox"/> 子どもたちにも味に異常はないか確認する <input type="checkbox"/> その他（_____）	<input type="checkbox"/> 直ちに喫食を中止する <input type="checkbox"/> 子どもたちの体調を確認し異常があれば受診させる <input type="checkbox"/> その他（_____）
終了後	<input type="checkbox"/> 子どもたちの体調に異常がないか確認する <input type="checkbox"/> その他（_____）	<input type="checkbox"/> 受診させる <input type="checkbox"/> その他（_____）
緊急時	<input type="checkbox"/> 子どもたちの受診等対応する <input type="checkbox"/> 関係機関へ連絡する ・ _____ TEL : _____ ・ _____ TEL : _____ ・ _____ 保健所 TEL : _____ <input type="checkbox"/> その他（_____）	

◎ ジャガイモによる食中毒について

## 原因

ジャガイモの芽や皮に含まれる有毒成分ソラニンやチャコニン等のグリコアルカロイド

## 有毒成分の特徴

- ・ 芽とその周辺や緑色の部分では、多く含まれる
- ・ ジャガイモに光（日光、照明等）が当たる、傷がつくと増加する
- ・ 小さく未熟なジャガイモでは、多く含まれることがある
- ・ 通常の加熱調理ではほとんど分解されず、減少しない

子どもは大人より少量で症状が出るため特に注意が必要！

## 症状

食後20分くらいからおう吐、下痢、腹痛、めまい、動悸、耳鳴り、意識障害、けいれん、呼吸困難など。症状がひどい場合は、死に至ることもあり



