

# 事件No.13「ライバルはグルメ」のレポート



パート  
1

小学4年生以上

◎このレポートを印刷して使ってね。

◎下の  の中から選んだ言葉を  の中に入れて、レポートを完成させよう。  
(言葉は、それぞれ1回ずつ使います。)

はし

食中毒

カンピロバクター

なま

題名 なぜ、牛レバーを生で食べてはいけないのか？

はじめに

生のレバーや肉を食べて、食中毒になることが多いという。  
なぜなのか知りたいと思った。

わかったこと

- 牛レバーやとり肉を  ① で食べると、 ② のきけんがあることがわかった。
- 牛やニワトリのおなかには、食中毒菌がいる可能性がある。  
(  ③ 、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157 など)
- お肉にするときに、これらの菌がついてしまうのを完全にふせぐことはできない。
- 子供やお年よりは、ていこう力が弱いので、生肉を食べてはいけない。
- 肉はよく焼いて、中まで火を通して食べる。
- 焼肉やバーベキューでは、生肉せんよのトングや  ④ を用意する。

まとめ

- 牛レバーには、腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌がついている可能性がある。
- 食中毒のきけんがあるので、牛レバーを生で食べてはいけない。
- 肉はよく焼いて、食中毒菌を「やっつける」ようにする。

他に調べてみたいことはあるかな。「くわしいページ」を見て、参考にしよう。

## 事件 No.13 「ライバルはグルメ」のレポート

パート2

小学校高学年  
中学生以上

今回の事件を自分の言葉でまとめて、レポートを書いてみよう！

1 はじめに⇒2 わかったこと⇒3 まとめ の順で書いてね。調べ学習や自由研究の練習にもなるよ。

---

題名 **なぜ、肉を生で食べると、食中毒の危険性があるのか？**

はじめに

(なぜこの題名(テーマ)に興味を持ったかを記入する)

---

分かったこと

(事件簿から分かったことを、箇条書きで挙げる)

---

まとめ

(題名に対する答えをまとめる)

---

次は自分で調べたいテーマを見つけてレポートを書いてみよう。「くわしいページ」を見て参考にしよう。

パート1の答え

①生 ②食中毒 ③カンピロバクター ④はし