

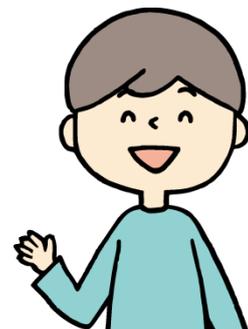


第3回 しょうみきげん 賞味期限と しょうひきげん 消費期限の ちが 違いってなに？

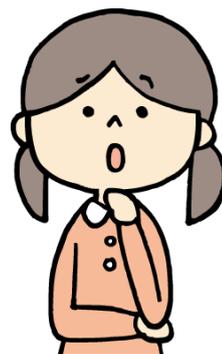
今日のおやつは何かな～♪



たな 棚にある かし お菓子の賞味期限が今日
までだから、早く食べなくっちゃ！



あれ？サンドイッチは消費期限
ってあるよ。



賞味期限と消費期限って、似てる
けど、違っても何だろう？
先生、おしえて！



食品には、「賞味期限」と「消費期限」^{ひょうじ}が表示さ
れているものがあるよね。

同じ期限表示だけど、少し意味^{いみ}が違うんだよ。

ポイント1 賞味期限

適切な保存方法^{てきせつ ほぞんほうほう}で保存した場合、おいしく食べることができる期限^{ばあい}のこと

賞味期限表示の食べ物(一例)^{れい}

スナック菓子



缶詰^{かんづめ}



ペットボトル飲料^{いんりょう}



賞味期限を過ぎたからといって、すぐに食べられなくなるわけじゃないんだね！



他にも、カップめん、レトルト食品などの比較的いたみにくい食品につけられているよ。

もちろん、おいしく食べるためには、期限内に食べるのが一番だよ！



期限表示も大事だけど、見た目やにおい、味などでチェックすることも大事だよ。

ポイント2 消費期限

適切な保存方法で保存した場合、**食べても安全な期限のこと**

消費期限表示の食べ物(一例)

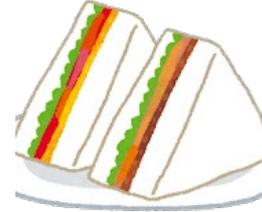
お弁当



生肉



サンドイッチ



消費期限を過ぎた食品は、食中毒
につながる可能性^{かのうせい}があるんだね。
気をつけないと！



他にも、そうざい、生めん、生魚など、いたみやすい食品につけられているよ。

これからは期限表示をしっかりと見てから食べよう！



しょくざい むだ
食材を無駄にしないことにもつながる
ね！



もう少し、くわしく説明するね

- ① 賞味期限も消費期限も、書かれている表示のとおり保存していた場合の安全やおいしさを約束したものです。
一度開けてしまった食品は期限に関係なく、早めに食べるようにしましょう。
- ② 食品の腐敗や酸化を防ぎ、保存性を高めるために保存料や酸化防止剤などの食品添加物が使用されることがあります。ただし、使用できる食品と使用量は制限されています。
給食用物資は、できるだけ不必要な食品添加物を使用しないものを選定しています。
また、給食会でも食品添加物の検査をしています。
⇒[食品添加物\(検査の様子\)について\(リンク\)](#)



しよくひんてんかぶつ
次回は、食品添加物について
お話しするよ。