

事 務 連 絡
令和7年3月28日

各都道府県教育委員会指導事務主管課
各指定都市教育委員会指導事務主管課
各都道府県私立学校事務担当課 御中
附属中学校、中等教育学校（前期課程）又は特別支援学校を置く
各国公立大学法人附属学校事務担当課

文部科学省初等中等教育局教育課程課

「ハンバーグと生野菜サラダをおいしく安全に調理するために
～食中毒に注意しよう～」の周知について

この度、農林水産省から、別添事務連絡のとおり、中学校の教育関係者を対象として、生肉の加熱調理及び野菜の非加熱調理を題材とした調理実習の事前学習用動画「ハンバーグと生野菜サラダをおいしく安全に調理するために～食中毒に注意しよう～」を作成し、公表した旨の連絡がありました。

ついては、本動画の活用について、各都道府県教育委員会指導事務主管課におかれては、指定都市を除く域内の中学校等を設置する市町村教育委員会及び所管の中学校等に対し、各指定都市教育委員会指導事務主管課におかれては、所管の中学校等に対し、各都道府県私立学校事務主管課におかれては、所轄の中学校等及び中学校等を設置する学校法人に対し、附属学校を置く国公立大学法人附属学校事務担当課におかれては、附属の中学校等に対し、このことについて周知を図るなど、御協力をお願いします。

なお、本動画等に係る問合せについては、下記の農林水産省消費・安全局食品安全政策課にお問い合わせください。

○本動画等は以下の URL からご覧いただけます。

- ・調理実習を通じて食中毒予防を学ぼう（中学校教職員・中学生向け）

<https://www.maff.go.jp/j/fs/jhschool/index.html>

【本件担当】

文部科学省初等中等教育局教育課程課教育課程総括係
電話 03-5253-4111（内線2073）

【動画等に係る問合せ先】

農林水産省消費・安全局食品安全政策課情報発信企画・評価班
電話 03-3502-8111（内線4474）

6 消安第 7739 号
令和 7 年 3 月 25 日

文部科学省初等中等教育局
教育課程課長 殿

農林水産省消費・安全局
食品安全政策課長

「ハンバーグと生野菜サラダをおいしく安全に調理するために～食中毒に注意しよう～」の周知について（依頼）

食品の安全性の確保は、食品の提供者が万全を期すだけでなく、食品を消費する立場にある国民においても、食品の安全性を始めとする食に関する知識と理解を深めるよう努めるとともに、自分の食生活について、自ら適切に判断し、選択していくことが必要です。

このため、国等は、国民の食に関する知識と食を選択する力の習得のため、食に関する幅広い情報を多様な手段で、国民が理解し、十分に活用できるよう提供するとともに、教育の機会を充実させるなどの施策を講じるものとされています（第 4 次食育推進基本計画（令和 3 年 3 月 31 日食育推進会議決定）参照）。

今般、中学校学習指導要領（平成 29 年文部科学省告示第 64 号）に沿って、生肉の加熱調理及び野菜の非加熱調理を題材とした調理実習の事前学習用動画「ハンバーグと生野菜サラダをおいしく安全に調理するために～食中毒に注意しよう～」を作成し、公表しました。

このことについて、概要を別添のとおり作成しましたので、中学校の教育関係者に周知いただきますようお願いいたします。

なお、本動画は以下の URL からもご覧いただけます。

○調理実習を通じて食中毒予防を学ぼう（中学校教職員・中学生向け）

<https://www.maff.go.jp/j/fs/jhschool/index.html>

担当：

農林水産省消費・安全局食品安全政策課
情報発信企画・評価班

03-3502-8111（内線 4474）

中学校の調理実習を担当される先生方へ

農林水産省は、**食品安全について中学生の理解を促進するため、**
調理実習の事前学習用動画
を公表しました！



タイトル：ハンバーグと生野菜サラダを
おいしく安全に調理するために
～食中毒に注意しよう～

学習指導要領（家庭分野）：B(3)ア(イ)及び(ウ)

メニュー：①生肉の加熱調理（ハンバーグ）

②野菜の非加熱調理（野菜サラダ）

内容：食品安全・衛生のポイントを科学的根拠をもとに解説

動画の一部をご紹介

食中毒の原因となる微生物を「つけない」ために

せっけんでしっかり手を
洗う（二次汚染も防ぐ）



飲用に適する水（流水）で
野菜をしっかり洗う



「ふやさない」ために

調理後すぐに食べない場合は
できるだけ早く冷蔵庫に保存する



「やっつける」ために

適当な厚さに成形する
（厚くし過ぎない）



2cmくらいまで

中心までしっかり加熱する
（ひっくり返したらふたをする）



竹串で、肉汁が透明か
確認する



本動画を用いた指導事例や理解度テストもご用意しました。
ぜひ教育現場でご活用ください。



詳しくはこちら

中学校 技術・家庭 [家庭分野] 学習指導案（例）

小題材：日常食の調理と地域の食文化（学習指導要領：B（3））

◆本時指導案 日常食の調理「調理の計画」（例）

（１）ねらい

小学校では扱っていない「生肉の加熱調理」と「野菜の非加熱調理」の際の留意点について、食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理を理解するとともに、材料に適した加熱調理等の仕方について理解し、調理計画を改善して、次時の調理実習に臨めるようにする。

（２）展開

時間配分	学習活動 ICT の活用場面	指導上の留意点
導入 5 分	<ul style="list-style-type: none"> 本時のめあてを示す。 	<ul style="list-style-type: none"> 安全と衛生に留意した調理実習の計画を仕上げることを確認する。
	(例) 安全と衛生に留意した実習計画を仕上げよう	
展開 35 分	<ul style="list-style-type: none"> 調理計画について、安全・衛生の観点での課題を各グループで話し合う。 農林水産省の中学校調理実習向け動画(約 10 分)を視聴した後、グループ内で話し合い、調理計画の改善を図る。 	<ul style="list-style-type: none"> 小学校では扱っていない生肉の加熱調理と、野菜を非加熱で食べる際の留意点についての理解を促す。 <p>[小]ゆでたり、いためたりする調理（肉、魚以外） [小]ご飯とみそ汁の調理</p> <ul style="list-style-type: none"> 動画から、今回の調理実習での食品安全・衛生について気を付ける具体的なポイントをまとめ、調理計画の改善に生かせるようにする（理解度テストも活用）。 <p>～食中毒予防の 3 原則（つけない、ふやさない、やっつける）を理解する。具体的には、</p> <p><つけない></p> <ul style="list-style-type: none"> - セッケンでしっかり手を洗う - 二次汚染に注意する - 野菜は飲用に適する水でしっかり洗う - 生肉に触れた調理器具は洗浄・消毒する <p><ふやさない></p> <ul style="list-style-type: none"> - 購入した食材はすぐに冷蔵庫、冷凍庫に保管する - 調理後、すぐに食べない場合はできるだけ早く冷蔵庫に保存する <p><やっつける></p> <ul style="list-style-type: none"> - ハンバーグは適当な厚さに成形する - 中心までしっかり加熱する - 竹串で肉汁が透明か確認する
まとめ 10 分	<ul style="list-style-type: none"> 本時を振り返り、次時の調理実習の確認をする。 	<ul style="list-style-type: none"> 上記ポイントをふりかえり、実習計画を改善したり工夫したりして、安全と衛生に留意した調理実習を実践しようとしていることを確認する。

食中毒に関する理解度テスト

※授業内の時間配分に応じて、必要な問単位で部分的に活用いただくことも可能です。
各問答内で文章の変更・削除をされた場合、意味が変わってしまう場合がございます、
ご注意ください。

<手洗い>

問1 手洗い前の手には、目には見えない微生物がたくさん付着している。だから調理の前やトイレの後、調理中に生肉を触った後等は、飲み水として適した流水で手を洗う。

<二次汚染に注意>

問2 生のひき肉を取り扱った後の手で調理台に触れてしまったが、直接口に入る食品・食器具ではないので問題ない。

<野菜はしっかり洗う>

問3 用意した野菜は新鮮で傷んでいないものを選んでいるので、水で洗わずに食べても良い。

<ハンバーグのタネづくり・成形>

問4 盛り付け終えた生野菜サラダは、どこかに置いて忘れないように、調理台に置いたままハンバーグの調理をはじめた。

問5 レストランで出されるようなものを目指して、大きく厚みのある（4 cm厚くらいの）ハンバーグにタネの形を整えた。

<しっかり加熱>

問6 厚さ2 cmを目安に成形し中央をくぼませたハンバーグを、フライパンに油をひいて中火で熱し、焼き色が付いたら裏返してふたをして蒸し焼きにした。ふたをしないと中心部の温度が、微生物をやっつける目安温度である75℃以上に達しない。

問7 ハンバーグがきちんと焼けたか（中心部までしっかり加熱できたか）は、竹串を刺して透明な肉汁が出るかどうかで確認する。

食中毒に関する理解度テスト（回答）

※授業内の時間配分に応じて、必要な問単位で部分的に活用いただくことも可能です。
各問答内で文章の変更・削除をされた場合、意味が変わってしまう場合がございます、
ご注意ください。

<手洗い>

問1 手洗い前の手には、目には見えない微生物がたくさん付着している。だから調理の前やトイレの後、調理中に生肉を触った後等は、飲み水として適した流水で手を洗う。

答1 ×

手洗い時は必ずせっけんを使って手を洗いましょう。手に付着した細菌やウイルスは、水で洗うだけでは取り除けません。指の間や爪の中まで、せっけんを使って正しい方法で手を洗いましょう。

<二次汚染に注意>

問2 生のひき肉を取り扱った後の手で調理台に触れてしまったが、直接口に入る食品・食器具ではないので問題ない。

答2 ×

生のひき肉から調理器具や人の手を介して、焼いた後のハンバーグや生野菜サラダに病原微生物がついてしまうことがあります。二次汚染の防止には適切な手洗いと清潔な器具等の使用が大事です。生肉を扱った後は必ずせっけんを使って手を洗いましょう。

<野菜はしっかり洗う>

問3 用意した野菜は新鮮で傷んでいないものを選んでるので、水で洗わずに食べても良い。

答3 ×

食中毒の原因となる微生物（病原微生物）は土壌や水のほか、動物、人などいろいろなところから検出されています。新鮮なもの、傷んでいないものを選んでいても病原微生物が付いているかも知れません。新鮮で傷んでいないものであっても、汚れも含めて、飲み水として適した流水でしっかり洗いましょう。

<ハンバーグのタネづくり・成形>

問4 盛り付け終えた生野菜サラダは、どこかに置いて忘れないように、調理台に置いたままハンバーグの調理をはじめた。

答4 ×

調理中に生のひき肉が、生野菜サラダに飛んでしまったら二次汚染となり、食中毒の原因となってしまうかもしれません。そのまま口に入るものは、冷蔵庫で保管したり、調理台から離れた場所に置いたりしましょう。

問5 レストランで出されるようなものを目指して、大きく厚みのある（4 cm厚くらいの）ハンバーグにタネの形を整えた。

答5 ×

厚くし過ぎると中心部までしっかり加熱することが家庭では難しく、食中毒の原因となる微生物を「やっつける」ことができなくなるおそれがあります。熱の通りやすさを考慮して、家庭では厚さ2 cmくらいまでにして、中央をくぼませましょう。

<しっかり加熱>

問6 厚さ2 cmを目安に成形し中央をくぼませたハンバーグを、フライパンに油をひいて中火で熱し、焼き色が付いたら裏返してふたをして蒸し焼きにした。ふたをしないと中心部の温度が、微生物をやっつける目安温度である75℃以上に達しない。

答6 ○

焼き色が付いたら、裏返してふたをして蒸し焼きにすることが大事です。

問7 ハンバーグがきちんと焼けたか（中心部までしっかり加熱できたか）は、竹串を刺して透明な肉汁が出るかどうかで確認する。

答7 ○

竹串を刺して透明な肉汁が出ることを確認することが大事です。