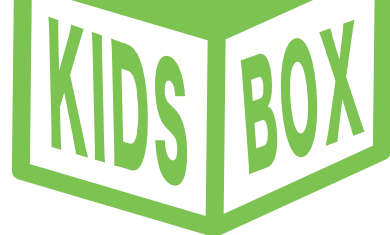


毒のある植物に気をつけて!

キッズ
ボックス



春は草花がきれいな季節ですね。

でも、間違っ^{まちが}て毒のある植物を食べてしまうことがあるから、注意が必要です。

どちらが「ニラ」か分かるかな?



出典：厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」

ニラは、餃子^{ぎょうざ}や野菜炒め^{いた}に入っている野菜だよな。



左の写真が「ニラ」で、右の写真は春に花が咲く「スイセン」の葉なんだって。

よく似ているけれど、スイセンの葉には毒があるから絶対に食べてはダメだよ。間違っ^{まちが}て食べて頭痛^{ずつう}がしたり吐いたりして、食中毒^はを起こし、亡^なくなってしまった例もあるんだ。



ここが大切!

自然の中には、食べると食中毒をおこす植物があります。しかも、食べられる植物との区別^{むずか}がとても難しいものもあります。

食用として栽培・管理^{さいばい}されている以外の植物（野草や観賞用植物など）は、食べる時に注意が必要です。

わからないときは、絶対に「採^とらない、食べない、人にあげない」



他にも野菜と間違^{まちが}いやすい植物はあるかな?

調べてみよう

キッズボックス 検索

2021年5月 内閣府食品安全委員会

<http://www.fsc.go.jp/kids-box/>