



# がつ きゅうしよく 6月 給食だより

藤 支 発 511号  
令和7年5月28日  
大阪府立藤井寺支援学校  
校 長 高 田 清 将



6月に入り梅雨の季節がやってきました。この時期は、ジメジメとして湿度や温度が高くなり、食中毒が  
おこりやすくなります。食中毒とは、食べものについている細菌などが原因でかかる病気です。

食中毒を予防するために、どのようなことに気をつければよいのでしょうか。

## しよくちゅうどく き 食中毒に気をつけよう！

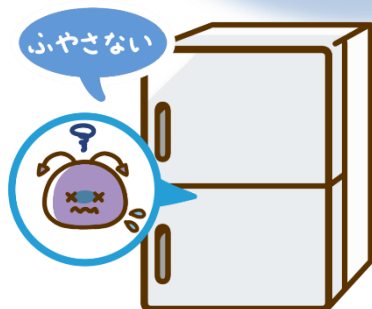
### しよくちゅうどく よ ぼう ～食中毒を予防する3つのポイント～

買った食材はすぐに冷蔵庫に入leshよう。

また、調理をした後に長い時間そのままにし

ておくと細菌が増えやすくなってしまいます。

料理は早めに食べるようにしleshよう。



加熱は効果的な殺菌方法です。

特にお肉は中までしっかり加熱するようにしleshよう。



しよくちゆうどく かんせんしょう ふせ  
食中毒や感染症を防ぐためには「つけない」ことが一番

たいせつ て いろいろ きん いちど じ  
大切です。手には色々な菌がついています。もう一度自

ぶん て あら ただ かくにん  
分の手洗いが正しくできているか確認してみましょう。



## て あら ～しっかりと手を洗いましょう～

① みず  
水でぬらす。



② せっけんを  
あわだてる。



③ てのひらとて  
のこうを洗う。



④ ゆび  
指のあいだ  
を洗う。



⑤ ゆび  
指さき、つめ  
のあいだ あら  
の間を洗う。



⑥ てくび あら  
手首を洗う。



⑦ りゅうすい  
流水でよく  
なが  
流す。



⑧ せいけつ  
清潔なタオル  
でふく。



## て あら 手洗いのぎもん



どうして手を洗わないと  
いけないの？

て あら  
手を洗わないでいると、よごれた手で食べ  
ものをさわって、そのまま口に入ることになり  
ます。パンなどは手を使って食べるので、  
きれいな手で食べましょう。



どんなときに  
手を洗えばいいの？



た まえ あと  
食べる前やトイレの後だけでなく、あそび  
の後やそうじの後にも手を洗いましょう。

