



がつごうきゅうしょく 6月号 給食だより

平成 29 年 6 月

大阪府立西淀川支援学校



6月に入り梅雨の季節がやってきました。この時期は、ジメジメしていて、食中毒が起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。



食中毒に気をつけよう！

～食中毒を予防する3つのポイント～

①菌をつけない

しっかり手をあらおう！

どうして手をあらわないといけないの？



手をあらわないでいると、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。

パンやくだものは手を使って食べるので、きれいな手で食べましょう♪

どんな時に手をあらえばいいの？



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洗いましょう！

トイレの後 あそびの後 そうじの後

料理の前



て 手あらいのポイント!



① ^{みず}水でぬらす。



② ^{せっけん}せっけんであわだてる。



③ ^て手のひらと^て手のこうをあらう。



④ ^{ゆび}指のあいだをあらう。



⑤ ^{ゆび}指さき、つめのあいだをあらう。



⑥ ^{てくび}手首もわすれずにあらう。



⑦ ^{りゅうすい}流水で^{なが}せっけんとよごれを流す。



⑧ ^{せいけつ}せいけつなタオルでふく。



② ^{きん}菌を増やさない

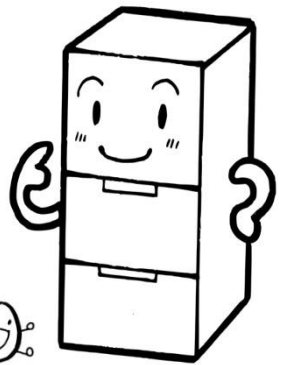
^か買った^{しょくざい}食材はすぐに^{れいぞうこ}冷蔵庫に入れましょう。



また、^{ちょうり}調理をした^{あと}後に^{なが}長い時間^{じかん}そのままにしておくと



^{さいきん}細菌が増えやすくなってしまいます。作った^{りょうり}料理は^{はや}早めに^た食べるようにして菌を増やさないようにしましょう。



③ ^{きん}菌をやっつける

^{ちょうり}調理^{じっしゅう}実習や^{いえ}家での^{りょうり}料理など、^{しょくひん}食品はしっかり

^{かねつ}加熱をすることで^{きん}菌をやっつける^{こと}ことができます。

