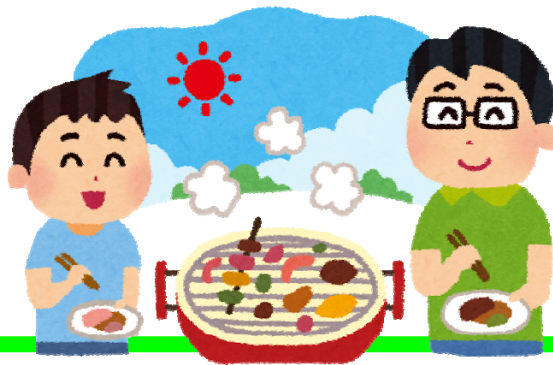


バーベキューでの



食中毒に注意！

屋外での調理には注意をしましょう！



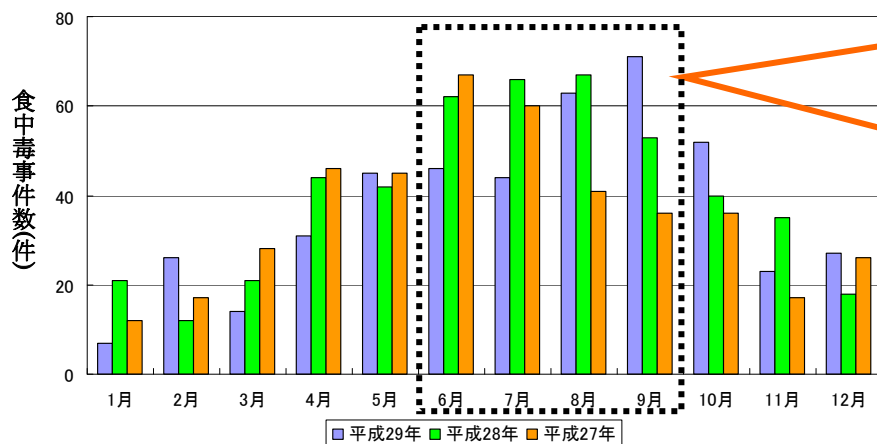
自然に囲まれた中でのバーベキュー、同じ食材でもそのおいしさは段違い。バーベキューの主演はやっぱりお肉。牛、豚、鶏と様々な楽しみかたがありますが、どんなお肉も「**しっかり中まで加熱**」しておいしくいただきますよう。



屋外では、炭で焼くことが多いですが、炎が上がった状態で焼いた場合、外は黒こげでも中まで火が通っていないことがあります。火加減に十分注意し、中心まで**よく焼いて**ください。



細菌性食中毒発生状況(全国)【厚生労働省統計】



細菌を原因とする食中毒の流行する時期が近づいてきます。

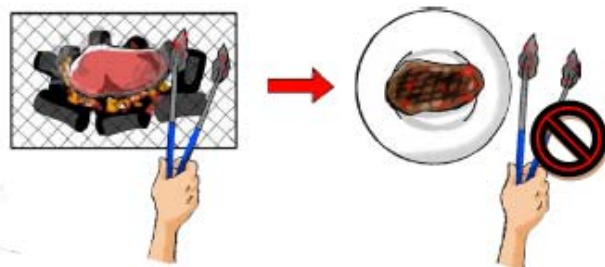
食材は **冷やして保管**

食材の温度が上がると、細菌が増殖しやすくなります。食材は調理直前まで、保冷剤等を使って冷やして保管しましょう！



調理器具の **使い分け**

生肉から細菌が移らないように、生肉で使った調理器具と食べる箸との使い分けも重要！



「おにぎり」はラップやビニール手袋を活用

おにぎりは素手で握らず、清潔なラップやビニール手袋等で握りましょう！

