

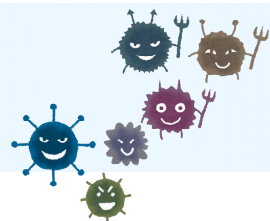
なつ しょくちゅうどく ふせ
夏の食中毒を防ぐ



夏も本番。暑い日も続いています。元気に夏を楽しみたいですね。今回は、子どもたちも読んでほしい「夏の食中毒」から体を守る方法をお知らせします。



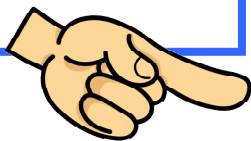
きん
ばい菌を「つけない」



「トイレのあと」

どうぶつ
「動物をさわったあと」

た まえ
「食べる前」



- ・ウンチには、ばい菌がいっぱい
- ・元気な動物でもばい菌がついているかも
- ・食べ物とばい菌が一緒よに体に入っちゃう

て あら
手をしっかり洗おう





「よく焼いた」

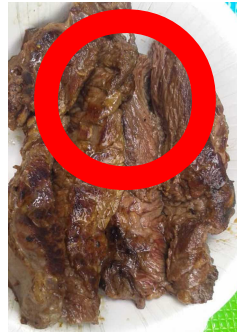
お肉を食べよう

新鮮なお肉でも、ばい菌が付いていることも。

お肉についているばい菌は熱でやっつけられます。

お肉は生活には欠かせない大切な食べ物ですので、

安全においしく食べましょうね。



お肉にしっかり火が通った目安は、お肉の中心の色が変わったことです。

楽しい外食のために

よく焼いたお肉料理を選んで

楽しい食事にしましょう

