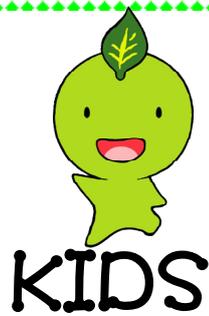


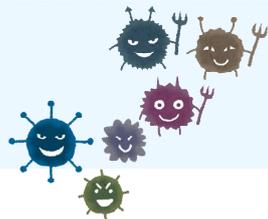
なつ しょくちゅうどく ふせ 夏の食中毒を防ぐ



夏も本番。暑い日も続いていますが、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。



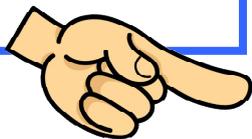
きん ばい菌を「つけない」



「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



1

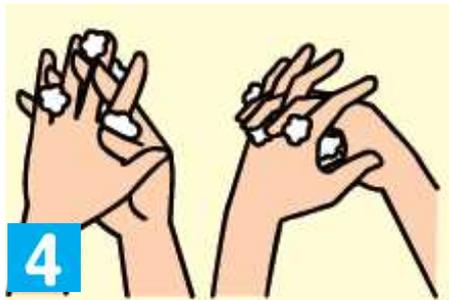


せっけんを
つけて

2



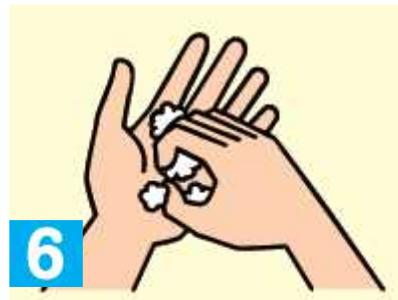
3



4



5



6



7



8



キレイな
タオルでふく

9



「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、
安全に美味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

