



がつごうきゅうしょく 6月号 給食だより

平成 29 年 6 月
大阪府立光陽支援学校



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から、きれいな手で食べようね！

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あらおうね！



トイレの後



あそびの後



料理の前



そうじの後



て 手あらいのポイント！



① ^{みず}水でぬらす。



② 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}流水でせっけんと^{なが}よごれを流す。



⑧ せいけつなタオルでふく。

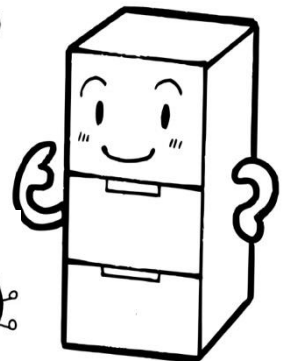


② ^{きん}菌を増やさない

^か買った^{しょくざい}食料はすぐに^{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^{じかん}時間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。料理は^{りょうり}早めに^{はや}食べ^たましょう！



③ ^{きん}菌をやっつける

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

^{かねつ}加熱をしましょう！

