





給食だより



今年も梅雨の時期をむかえ、蒸し暑く、じめじめする日も多くなってきました。こんな天候のときには、食中毒に注意が必要です。食中毒の原因となる細菌は、高温多湿の環境が好きなものが多く、油断すると知らないうちに食べ物の中で増えてしまいます。食中毒にならないように気をつけるべきポイントをチェックしてみましょう。

しょくちゅうどくよ ぼう
 **食中毒予防** 

①「つけない」

②「増やさない」

③「やっつける」

◆ウイルス・細菌の種類

ノロウイルス



サルモネラ



O-157



カンピロバクター



◆主な食品

・カキなどの
2枚貝

・鶏肉や卵など

・生肉や
生野菜など

・生肉など



「清潔」なタオルや
布巾を使う

こまめな「手洗い」



冷蔵庫内は「7割程度」
の収納にして、冷気を
循環させる

まな板は
肉用・野菜用
など「用途」で
分ける

電子レンジを使用する際は
「加熱ムラ」ができない
ように途中で食品の向き
を変える

肉や魚は「汁」が
他の食品につかない
ように気をつけ、
中心部まで
「しっかり加熱」する



時間が経って怪しい
食品は、思いきって
「捨てる」、ゴミはためない



調理が終わったらシンクも
洗い、水気をふき取る

食中毒を防ぐには、食品の取り扱いに気を付けるだけでなく、「手洗い」がとても重要です。料理をする時、食べる前には、まず、丁寧な手洗いをして、安全に食事をしましょう。