

令和8年5月22日(月)

★ 黄桃缶

★ ひじきの炒め煮

★ 牛乳

★ ぎせい豆腐

★ じゃこ菜飯

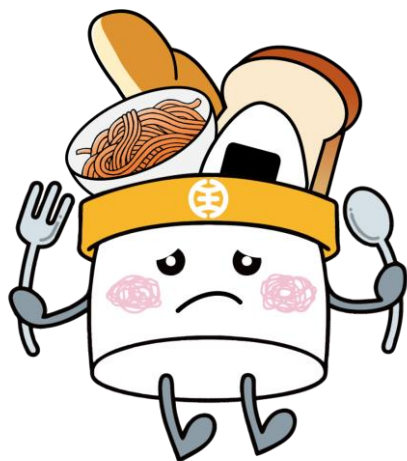
★ 豚汁

☺八王子産大根・長ねぎ

食中毒はどうして起こる？

〈主な原因〉

- ・加熱が不十分な肉を食べる
- ・室温で長時間放置した料理を食べる
- ・傷のある手で調理したものを食べる



暑い時期に放置した
食べ物には、食中毒菌が
増えやすいから注意だよっ…

食中毒は…

細菌やウィルスなどに汚染された食品を食べることで感染し、腹痛、嘔吐、下痢、発熱などを引き起こします。



常温で放置してた
昨日の残り物を
食べたからか…

食中毒を防ぐ3つのポイント



① つけない

まずはせっけんで手洗い！

食事の前は、食中毒の原因となる細菌やウイルスを落としましょう。



② 増やさない

常温に置いておくと菌が増えます。

すぐに食べない物は、速やかに冷蔵庫に入れましょう！



③ やっつける

特に肉・魚などはしっかりと加熱して、中が生のまま食べないようにしましょう！