

# 給食だより



H26.6 水俣市学校給食センター

## 衛生面に気をつけて食事しよう

気温が高く、湿気が多くなる夏は細菌性の食中毒が起きやすくなります。

カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオなどの細菌性食中毒は、食べ物の中などで菌が増えたり、細菌から毒素が発生したりして起こります。

食事や調理の前、動物と遊んだ後には石けんでしっかり手を洗う、調理の時には食品を十分に加熱する、生肉は食べないなど、日ごろから気をつけ、食中毒を防ぎましょう。



### きれいに手を洗おう!!



石けんをよく泡立てて、手のひらや手の甲をしっかりと洗います。忘れがちな指と指の間、つめ、手首もよく洗って、水で洗い流します！

### 手洗いで洗い残しやすいところ



○で囲んだ部分はとくにきれいに洗いましょう。

清潔なハンカチや  
タオルでふいていますか？

