

給食だより

H27.6 水俣市学校給食センター



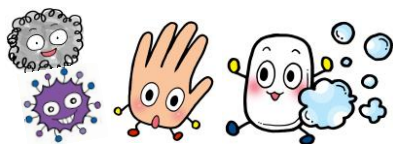
衛生面に気をつけて、食事しよう！

みなさんは、どんな時にどのように手を洗っていますか？

手洗いは、毎日することなので、おろそかにしてしまいがちです。手には目に見える汚れの他にも、目に見えない細菌などがたくさんいて、食中毒を起こす原因になっています。

今のうちから、正しい手洗いを身につけるようにしましょう。

手洗い後は、清潔なハンカチで手をふきましょう。



ココをチェック！

洗い残しが多いところ



手洗いの仕方

5つのポイント



手のひら



手の甲



指先（親指もしっかり☆）



つめ



手首