



給食だより 食中毒予防号

令和6年6月10日

渋谷区立西原小学校

校長 博多 正勝

栄養士 高樋 翠

食中毒に気を付けましょう

梅雨の季節は、食中毒等の発生が多くなります。抵抗力の弱い子供は、食中毒症状が重症化しやすく、後遺症が出る場合があります。

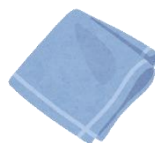
★家庭や学校で気を付けること★

・食事の前後やトイレの後、動物に触った後は、石けんで手を洗う。

・清潔なハンカチやタオルで、手をふく。

・つめは、短く切る。

・給食の白衣や帽子は、清潔なものを使う。



☆生肉が原因の食中毒予防法☆

①肉を生や半生の状態で食べることは避け、

中の色が完全に変わるまで十分に加熱する。

②肉を焼くときは専用の箸やトングを用意して、

自分が食べるための箸で生肉に触れないよう注意する。

③生肉にさわった後は、石けんを使って丁寧に手洗いをする。

