

なつ しょくちゅうどく ふせ

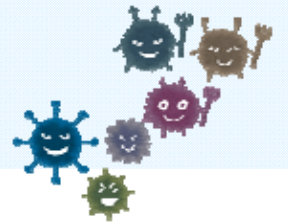
# 夏の食中毒を防ぐ



毎日暑い日が続いていますが、元気に夏を楽しみたいです  
ですね。今回は、子どもたちも読んでほしい「夏の食中毒」  
から体を守る方法をお知らせします。



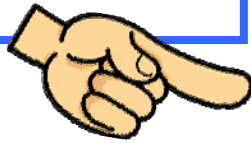
## ばい菌を「つけない」



「トイレのあと」

「動物をさわったあと」

「食べる前」



- ・ウンチには、ばい菌がいっぱい
- ・元気な動物でもばい菌がついているかも
- ・食べ物とばい菌が一緒に体に入っちゃう

## 手をしっかり洗おう



1



せっけんを  
つけて

2



3



4



5



6



7



8



キレイな  
タオルでふく

9



にく

お肉は



や

た

しっかり焼いて食べよう

さいきん

細菌やウイルスは、はじめからお肉につ

にく

いていることがあるので、新鮮であって

しんせん

生やよく焼けていないお肉を食べると

なま

や

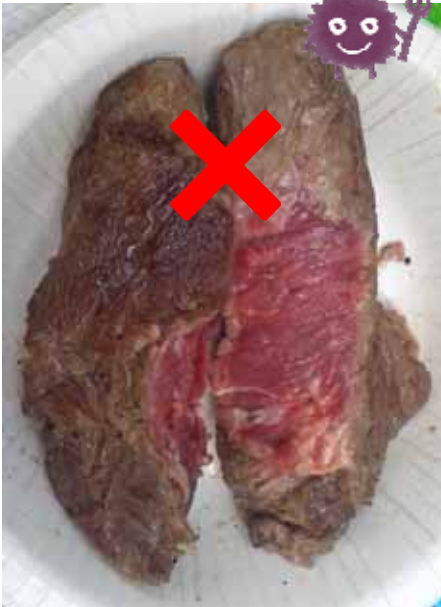
にく

た

食中毒を起こすことがあります。

しょくちゅうどく

お



さいきん 細菌やウイルスは熱に  
よわ 弱いので中まで火を  
とお 通せばやっつけられま  
す。

