

なつ しょくちゅうどく ふせ 夏の食中毒を防ぐ

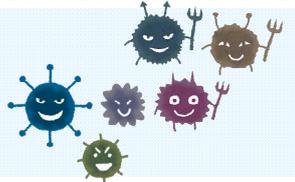


for KIDS

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、お子様にも読んでほしい「夏の食中毒」
から体を守る方法をお知らせします。



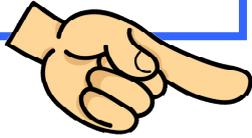
きん ばい菌を「つけない」



「トイレのあと」

どうぶつ
「動物をさわったあと」

た まえ
「食べる前」



- ・トイレやウンチには、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**いっしょ**に体に入っちゃう

て 手をしっかりと洗おう





にく お肉は



や た しっかり焼いて食べよう

なま にく きん
生のお肉には、ばい菌がついていることが
あるのので、新鮮であつても、よく焼けていな
いお肉を食べると、食中毒を起こすことが
あります。



ばい菌は熱に弱いので、中まで火を通せば
やっつけられます。



×のお肉は中が
真っ赤だね！
○のお肉はしっかり
焼けてるよ！

