



## 給食から

### 手洗いや身の回りの衛生管理に気を付けよう！

もうすぐ梅雨がやってきます。梅雨になると雨の日が多く、ジメジメとした日が続きます。湿度や気温が高いこの時期は、食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすくなるので、食べ物の取り扱いや手洗いなど十分に注意しましょう。

### 衛生に気をつけ好ましい環境をつくろう

つけない	増やさない	やっつける
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 手洗い・手袋の着用</li> <li>● 器具を使い分ける</li> <li>● 清潔な調理器具を使用する</li> </ul> <p>肉や魚介類は専用の容器に入れましょう！</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 適切な温度管理(低温保存)</li> <li>● 詰め込みすぎない</li> </ul> <p>作ったら早めに食べましょう！</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 中心部まで十分加熱</li> <li>● 器具の消毒</li> </ul> <p>消毒には熱湯や塩素系漂白剤が有効です！</p>

### 手をきれいに洗いましょう

- ① 流水でよごれを洗い流します。
- ② せっけんをつけます。
- ③ しっかり泡立てます。
- ④ 手のひらや手の甲、指のあいだを洗います。
- ⑤ 親指は反対の手でねじるように洗います。
- ⑥ 指先や爪のあいだを洗います。
- ⑦ 手首を洗います。
- ⑧ 流水でしっかり洗い流します。
- ⑨ せいけつなタオルで拭きます。

