

にく  
お肉は



や  
しっかりと焼いて  
た  
食べようね。

- 細菌やウイルスは、はじめからお肉についていることがあるので、新鮮であっても生や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。
- 子どもは、食中毒になると症状がひどくなりやすいので、お肉はしっかりと焼いて食べましょう。

にく や  
お肉を焼くときなどに  
使用する箸やトングなどには、  
つまんだお肉から  
細菌などがついてしまいます。  
た  
食べるときは、必ず別の  
せい けつ ほし つか  
清潔な箸を使いましょう。



さい びん  
細菌やウイルスは  
ねつ  
熱に弱いので  
なか  
中まで火を通せば  
やっつけられます。



食中毒に注意!

