

【お弁当作りのお知らせ】

お弁当作りはここに気をつけて！

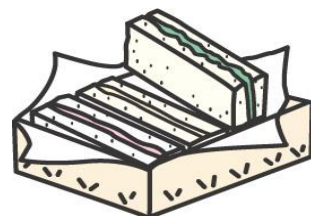
食中毒を防ぐには、

* 菌をつけない＝洗う・包む。

* 菌を増やさない＝早めに食べる。

* 菌を殺す＝加熱・殺菌。

が大切です。



1. 当日の朝につくみましょう。

2. いたみやすいものは避けましょう。

3. 肉や卵を扱う器具は、野菜や果物と別にしましょう。



4. 肉・卵は完全に火を通しましょう。

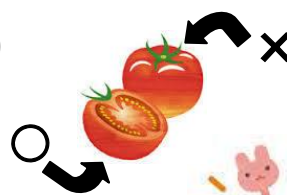
5. **必ず冷ましてからフタを閉め保冷剤**を入れましょう。(腐敗防止)



保冷バックに入れれば更に良し！

6. 味をいつもより濃いめにつけましょう。(腐敗防止)

7. **ミニトマト**は半分に切りましょう(喉つまり防止)



8. **つまようじ**や**ピック**などは危ないので使用しないでください。



9. 要冷蔵(10℃以下保存)などの食品は入れないでください。(チーズなど)

10. お子さんの食べる量を考えて入れてください。

11. デザートは、**果物**にしてください。(一口ゼリーなど×)



* 給食室で温度管理をしていますが、

念のためにご協力お願い致します。