

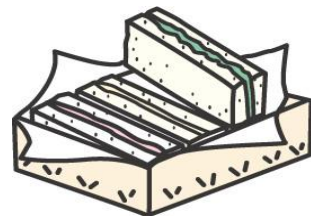
# 【お弁当作りのお知らせ】

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。

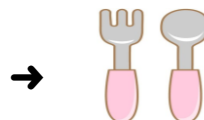
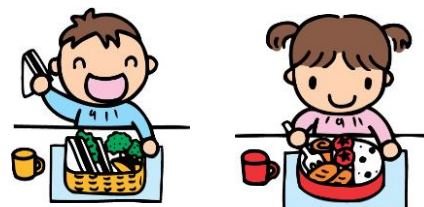
2、いたみやすいものは避けましょう。(生ものなど)

3、肉や魚や卵を扱う器具は、野菜や果物と別にしましょう。

4、肉・魚・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開け、保冷剤を入れましょう。(腐敗防止)

6、スプーンやフォークは金属製のものを持ってきてください。



7、保冷バックに入れ、スプーン・フォークなどすべてに名前を書いてください！

8、味をいつもより濃いめにつけましょう。(腐敗防止)

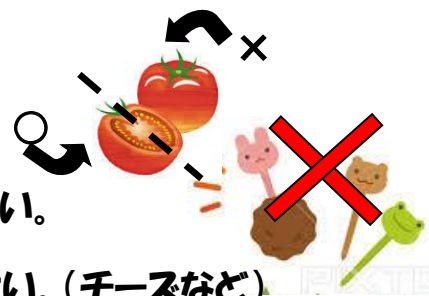
9、ミニトマトは 1/4 に切りましょう(喉つまり防止)

10、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。

11、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)

12、お子さんの食べる量を考えて、好きなもの入れてください。

13、デザートは、果物にしてください。(一口ゼリーなど×)



**注)**ぶどうなど丸い果物は 1/4 に切ってください。

\*給食室や各クラスで温度管理をしていますが、

食中毒防止のためご協力お願い致します。