

お弁当の食中毒に気をつけましょう!

今年も暑い夏がやってきました。気温、湿度が高くなり、食中毒が心配な季節です。今回は、お弁当作りのポイントを紹介します。

まずは手洗いから!

1 よく洗う。



♪ハッピーバースデーの歌を、2回歌う長さで洗う。

2 乾燥した、清潔なタオルで拭く。



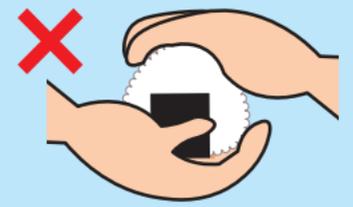
お弁当箱も!

フタのパッキン部分も、丁寧に洗おう。



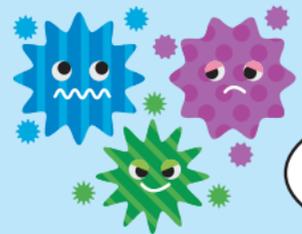
おにぎり

必ずラップを使う。
おかずも、お箸を使う。



汁気のあるおかず

汁気をしっかり切って、
カップに入れる。



水分があると、
オレたちは増えやすいのさ!

焼き物

中まで火を通し、よく冷ます。
温かいままだと、フタに
水滴が付き、細菌が
増えやすくなる。



果物・野菜

よく洗い、水気を
しっかり切る。



食べるまで



日の当たるところや、
車の中に置かない。

保冷バックや保冷剤で、
温度の上昇を防ごう。

におい、味が
おかしかったら、
食べません。

