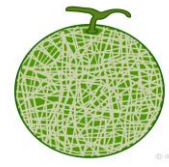


令和3年6月1日
日本橋小中一貫校
大阪市立浪速小学校
大阪市立日本橋中学校

きゅうしょくだより

がつ
6月のこんだてより

★メロン ★さくらんぼ



き えいせい に 気を つけよう



きもちのよいさわやかな日も終わりをむかえ、だんだん暑くなってきました。気温が高く蒸し暑い日が続くと、食中毒が起こりやすくなります。食中毒にならないためには、自分たちはどのようにすればよいか、考えてみましょう。

食中毒に注意しましょう

食中毒とは、細菌やウイルスなどの有害な物質がついた食品を食べて、下痢やおう吐などの症状が出ることをいいます。夏の暑い時期は細菌による食中毒が起こりやすく、注意が必要です。

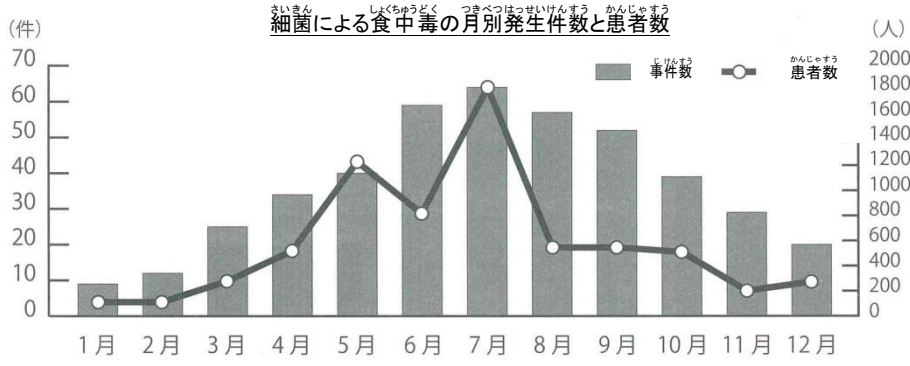


Q. 食中毒になるとどうなるの？

A. お腹が痛くなったり、気分が悪くなったり、熱が出たりすることがあります。

Q. どうして給食前に手洗いをするの？

A. 当番をする以外にも、パンを手でちぎって食べたり、くだものの皮を手でむいて食べたりすることがあります



食中毒予防の3原則は

「つけない・ふやさない・やっつける」

ていねいな手洗いをし、加熱したものをなるべくすぐに食べましょう。(あたたかい場所に長時間置いたままにしておくと、細菌が増えてしまいます。)



つめがのびていると、よごれが入りやすくなります。つめを切っているか確かめましょう。



清潔なハンカチやタオルでふきましょう。