

きゅう しょく もく ひょう
7月 給食目標

えいせい きつ た
衛生に気を付けて食べよう

上富田町学校給食センター

なつ しょくちゅうどく お きん だいかつやく きせつ しょくちゅうどく お きん た もの
夏は食中毒を起こすバイ菌が大活躍する季節です。食中毒を起こすバイ菌は、食べ物についても
あじ 味やにおいは変わりません。気がつかずに食べて、あとで「食中毒だ!」とわかるのです。

しょくちゅうどく きつ
★食中毒にならないために、気を付けること★

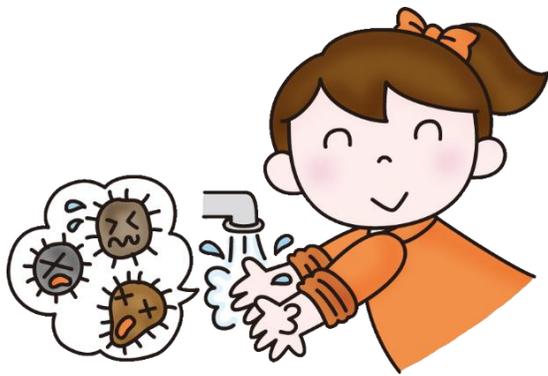
1. せっけんで手をよく洗いましょう。
2. 調理した食べ物は、すぐに食べましょう。
3. よく煮たり、焼いたりして食べましょう。
4. 食品は新しいものを買きましょう。



きゅうしょく
給食で、みんなが気を付けることは・・・

まずは、手洗いです。

あら のこ おお き
洗い残しが多いところに気をつけて、
せっ きれいに洗いましょう。



きゅうしょく とう ばん
えいせい **給食当番**
衛生チェック

エプロン、ぼうし、マスクはせいけつに



せっ きれいに手を洗おう

ココをチェック!
あら のこ おお
洗い残しが多いところ



とうばん
当番さんは、みんなの給食を配る大事な仕事です。
み 身だしなみを整えて、衛生に気をつけましょう。



おたがいにチェックしましょう。