

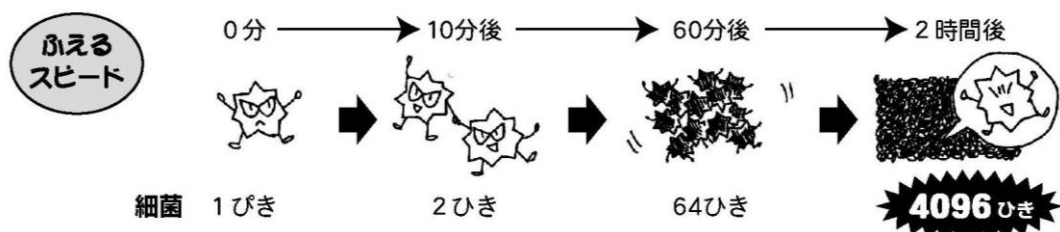
この食育だよりは豊中市立第一中学校ホームページからもご覧いただけます。

きせつ

つゆの季節になりました



一年中で最も雨がたくさん降る「つゆ」の季節です。じめじめ、むしむしする高温多湿のこの時期は、食中毒を起こす細菌の活動も活発になります。食中毒菌が付着した食べ物をそのまま放置して条件さえそろえば、倍が倍になりあっ！という間に菌が増えてしまいます。



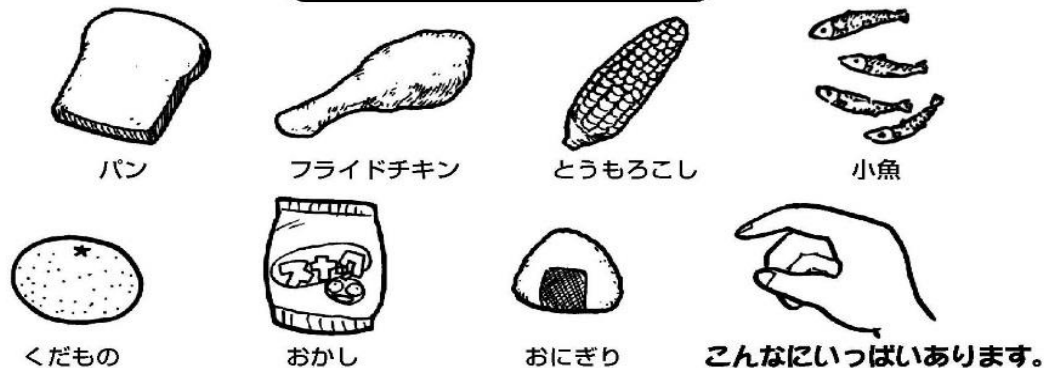
しかも、食べ物の中に細菌が増えても、味やにおいなど「見た目」や「外観」に変化がない（「腐敗」との違い）ため、気づかずに食べ、食中毒が起こってしまいます。

身の回りの衛生に気をつけよう!

「手はきれいですか？」

手を洗いましょう

指先をつかって食べるもの



さあ、正しい手洗いで、菌を洗い落としましょう。

あわてず手のひらから

まずはせっけん あわあわ

よしよし などで

ゆび×ゆびあわせて スキスキ すきま

おっと指先 わすれずに 手のひらカキカキ つめもきれい♪

せっかくきれいに手を洗っても手を振って水滴を飛ばしたり、手を服で拭くと周りに菌を飛ばしたり、再び手を汚してしまうこととなります。ハンカチも忘れずに。

清潔なハンカチを毎日用意

若くて手洗い

よく火を通したものを食べる

作ったから早めに食べたり、保存は冷蔵庫で

全員登校の給食室の「密」を避けましょう！！

★給食を取りに来るのは給食をたのんだ人だけ来ましょう。

★手洗い場は1階南館も使って済ませましょう。

★給食室でも、ラインの間隔を守り「ソーシャルディスタンス」をあげましょう。