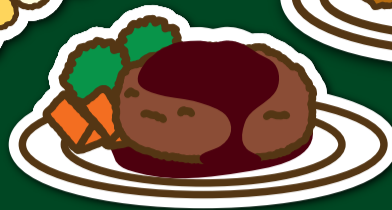


にく  
お肉は



や  
しっかり焼いて

た  
食べようね。

- 細菌やウイルスは、はじめからお肉についていることがあるので、新鮮であっても生やよく焼けていないお肉を食べると食中毒を起こすことがあります。
- 子どもは、食中毒になると症状がひどくなりやすいので、お肉はしっかり焼いて食べましょう。

お肉を焼くときなどに使用する箸やトングなどには、つまんだお肉から細菌などがついてしまいます。食べるときは、必ず別の清潔な箸を使いましょう。



細菌やウイルスは熱に弱いので中まで火を通せばやっつけられます。



食中毒に注意!

