



お弁当の食中毒対策

食中毒対策の基本は、原因菌を「付けない」「増やさない」「殺す」ことです。調理してから食べるまで時間がたってしまうお弁当は、いつも以上に注意しましょう。

作る際は、手指や食材を丁寧に洗い、十分加熱調理することが「付けない」と「殺す」につながります。作り置きのおかずも必ず再加熱を。おにぎりは食品用の使い捨て手袋を使用して「付けない」ように作りましょう。

詰める際は「付けない」ように清潔な弁当箱を使い、「増やさない」ようにおかずの水気



安心して食べるために

をよく切り、冷まします。お皿にご飯とおかずを広げ、底からも放熱するように傾けて扇風機の風を当てると時間を短縮できます。表も裏も冷めていることを確認しましょう。

持ち歩く際は、保冷剤を弁当箱に載せて保冷バッグに入れると安心です。

(C)神戸新聞社 無断転載 複製および頒布は禁止します。

名前【 】

① 食中毒対策の基本はなんだと言っていますか。

原因菌を

--	--	--

ことです。

③ おにぎりは、何を使用して作るようにすすめていますか。

③ お弁当を詰める際にすべきことは何でしょうか。

□の中に当てはまる語を考えて書きましょう。

ご飯もおかずも

--	--	--

④ お弁当を持ち歩く際は、どうすると安心だと言っていますか。