


さくら・キッチン


梅雨本番を迎え、ジメジメした毎日が続きますね。
気持ちのいい晴れの日が待ち遠しくなってきます。晴れた日には換気をして、
部屋の湿気を追い出したいですね！

6月号


食中毒を予防しよう！！～おうちに潜む食中毒菌




 のマークがついているところは
食中毒菌がひそんでいるかも…！

 生乾きのタオルや台拭き・布巾は
食中毒菌が増えやすい…！

 実は食べ物にも
くっついているかも…！

 まな板の細かい傷には
食中毒菌が残りやすい…！

 人の手が菌を色々な場所に
運んでいるかも…！

食中毒にならないためには？



濡れているものはしっかり乾かそう！

菌は水分が大好きなので、タオルや布巾を濡れたままにしておくと、
食中毒だけでなくカビや臭い、ぬめりの原因にも…！
布巾やタオルは毎日取り換えて、スポンジやシンクはしっかり乾かしましょう！



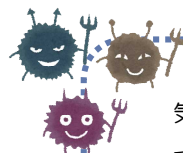
食べるものはしっかり加熱！

食中毒を引き起こす菌は熱に弱いものが多いです。
食べるものには中までしっかり火を通したいですね！また、買い物から帰って
きたら、すぐ冷蔵庫に食材をしまうのもポイントです！



調理前・調理中は手洗いしよう！

菌を広げないためには手洗いが基本中の基本！
調理前だけでなく、調理中もこまめに手を洗うようにしたいですね！



気温が上がり、湿気の多いこの時期は食中毒が流行しやすくなります。
乳幼児は抵抗力が弱く、少しの菌でも食中毒を起こしやすいので、
注意するようにしたいですね。