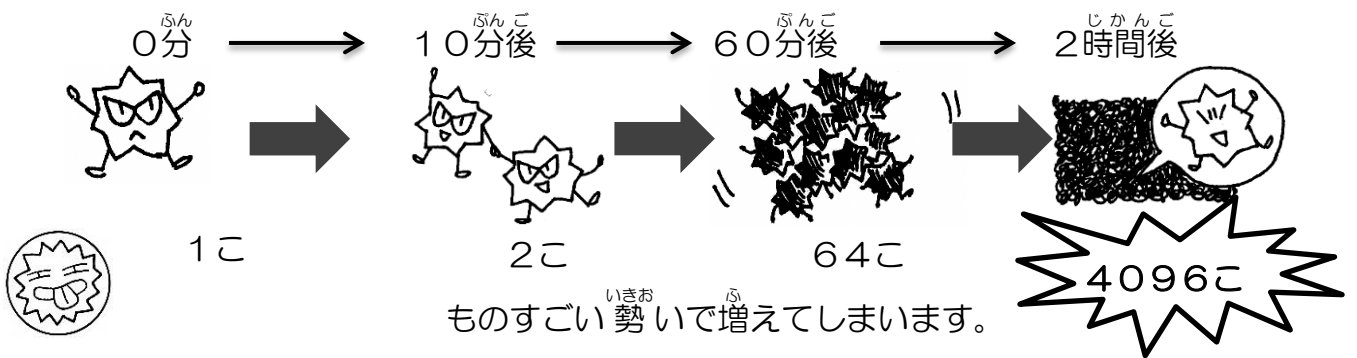


えいようだより

2022（令和4）年6月
摂津市教育委員会
摂津市学校給食会

ジメジメ、ムシムシ、暑い日が続く時期になりました。この時期は食中毒に注意が必要です。食べ物の中に食中毒菌がついていて、そのままにしておく間、食中毒菌が増えて食中毒の原因になります。食中毒になると、下痢や嘔吐、発熱などの体調不良になることもあり、悪化すると入院する場合があります。

最初は1こでも時間がたつと…



食中毒菌を増やさないためにできること



給食当番のみじたくも大切です！！

給食当番 みじたく あなうめ クイズ！

- の中に入ることをばを 考えよう。
- ① ○○○○はきちんとぼうしに入れましょう。
 - ② ○○○を正しくつけましょう。
 - ③ ○はきれいに洗いましょう。
 - ④ せいけつな○○○○をきちんと着ましょう。
 - ⑤ ○○は短く切りましょう。



①かみ②マスク③手④エプロン⑤つめ



髪の毛やつめの間、鼻やのどの粘膜には菌がついていることがあります。
特にマスクは、鼻までしっかりとのおおうようにつけましょう。