



ふらいぱん通信 vol.4 「食中毒を予防しよう!!」編

情報提供：ふらいぱん

食育キャラバン隊

食中毒って知っていますか？

食中毒は、食べ物についたバイキン(細菌)や食べ物に入り込んだバイキン・カビで腹痛や嘔吐(吐きもどす)・下痢が起きることで

時には、死ぬ人もいますよ!!

他にも、フグやキノコの毒で起こることもあります。

7・8・9月は特に食中毒が発生しやすく、温度・水分・栄養がそろくとバイキンが爆発的に増えるので要注意!!

食中毒は夏だけ...と思いませんか？

冬には牡蠣による食中毒も多く起こるんですよ!!

バイキンのついた食べ物をさわったり、食中毒の人からうつることも...

ひごろからだを鍛えよう!!



古い物は食べない。
加熱をしっかりとる。
生ものや卵をさわったら手を洗う。
食事前に、うがい・手洗いをしっかり。
冷蔵庫に詰め込まない。

食中毒の 予防法



何よりも、バイキンに負けない
体力作りが大切!!

「早寝・早起」

「好き嫌いせず」

何でも食べて元気な身体を作ろうね

■皆さんでこのまちをきれいにしましょう!■

みなさんが綺麗だと思っている場所でも、よく見ると意外と汚れているものです。皆さんのご協力をお願いいたします。

日 時：10月1日(日)AM6:30~AM7:00

場 所：JR飯田線三河一宮駅周辺

その他：ゴミ袋や清掃に必要なものはこちらで用意します
雨天の場合は中止します