

加須は
“カゾ”だゾ!



(TM) ひのけマン

食中毒を予防するゾ!

学校では、手洗いの励行などの衛生習慣を身に付けさせるよう指導を行っています。また、給食センターでは衛生管理を徹底しています。

暖かくなると食中毒が発生しやすくなりますので、ご家庭や地域でも、子供たちの健康管理に十分気を付けてください。

食中毒予防の3原則

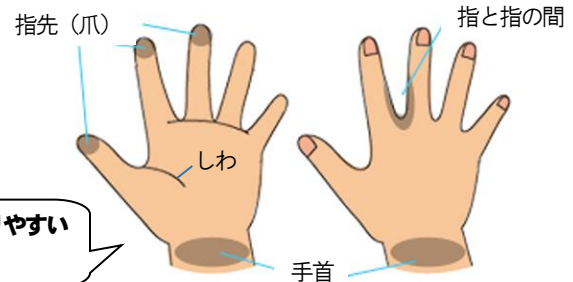
\\ 菌やウイルスを //

① つけない



せっけんを使って、しっかり手洗いしましょう。

アルコール消毒液の
使用だけでは、十分
ではありません。



② 増やさない



- ・ 買い物には、保冷バックや保冷剤を活用しましょう。
- ・ 生鮮食品はすぐに冷蔵庫や冷凍庫へ。
- ・ 作った料理はすぐに食べましょう。



③ やっつける



- ・ お肉は中までしっかり焼いて食べましょう。
- ・ お肉を焼いた「おはし」や「 Tongue」で食べてはいけません。



栄養のバランスがとれた食事、十分な休養や睡眠、適度な運動などにより、からだの抵抗力をつけましょう。また、腹痛、吐き気、下痢などの症状が生じた場合は、速やかに医師の診断を受けましょう。