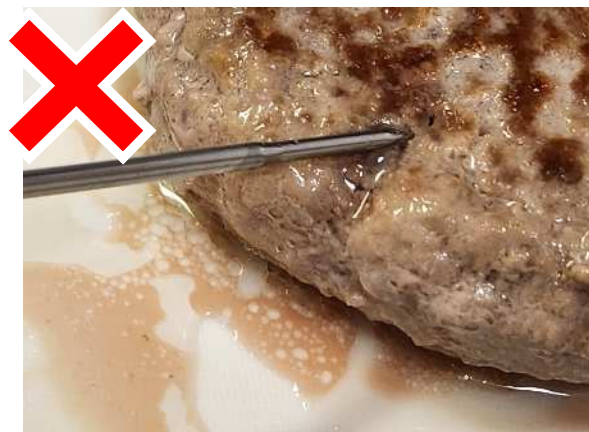


ここまで焼けば
だいじょうぶ
大丈夫!



「だいじょうぶ」のチェックポイント

- ☐ 肉汁は透明ですか？
肉汁がピンクだったり、濁っていたら加熱不十分です。
- ☐ 中まで色が変わっていますか？
外側が焼けていても、中は生のことがあります。
- ☐ いつもどおり調理しましたか？
お肉の厚さや一度に調理する量で火のとおりが変わることがあります。
いつもと違うときは、より注意してチェックしましょう。



お肉には食中毒を引き起こす菌がよくついています！
お肉やひき肉を使う料理は中までしっかり加熱しましょう

コバトン食の安心情報 子どものこえ 特別号

埼玉県保健医療部 食品安全課 総務・安全推進担当
048-830-3422 a3420-07@pref.saitama.lg.jp

もっとくわしく！

お肉はよく焼いて食べよう
(厚生労働省ホームページ)

