



そのお弁当 ねらわれて います



手や器具は清潔に

食品にさわる前に
きれいに洗いましょう



水分は大敵

ごはんやおかずは
つめる前にしっかり冷ましましょう
水気が少ないメニューがおすすめです

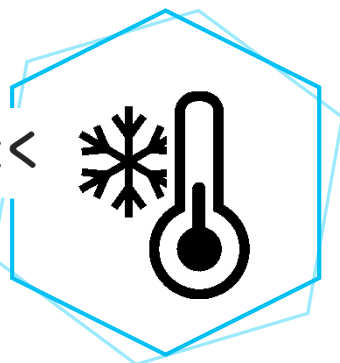


しっかり加熱

調理をするときに
中心部まで
よく火を通しましょう

涼しいところに置く

冷蔵庫や保冷剤を使って
なるべく低い温度で保管し
早めに食べましょう



もっとくわしく

お弁当づくりによる
食中毒を予防するために
(農林水産省)



コバトン
&さいたまっち