

安全なお弁当作りのポイント！



①つけない

手や調理器具を
しっかり**洗う**！

②ふやさない

保存をする場合は
低温で！

③やっつける

おかずは中心部まで
しっかり**加熱**！



中まで
加熱しよう！



つめる前に
冷まそう！



ヘタは
とろう！



よく洗って
水気を切ろう！

コバトン食の安心情報

令和2年5月号（発行：4月24日）



【お問い合わせ先】埼玉県保健医療部食品安全課 総務・安全推進担当

電話：048-830-3422 FAX：048-830-4807E-mail：a3420-07@pref.saitama.lg.jp

