



どっちの
ハンバーグに
ばいきんが
かくれてる？

○ ^{なか}中ま^やでちゃん^{にく}と焼いていないお肉にはばいきんがかくれているかも!?

まんなかまでしっかり焼^やいてばいきんをやっつけよう!! ○



○生の^{なま}お肉^{にく}にふれたおはしや^{ほか} Tong^たで^{もの}他の^{さわ}食べ物^を触らないようにしましょう! ○



なま　　にく
生のお肉をつかんだおはしや Tongue にはばいきんがいっぱい！

　　やさい　　はん
それで野菜とかご飯とかをさわっちゃうと

　　き
ばいきんがうつってしまうんだ！ 気をつけようね！

保護者の方へ 腸管出血性大腸菌感染症を防ぐためには

- ・お肉の赤みが完全に消えるまで**中心部をしっかりと加熱**してください。
 - ・子どもは「**生焼け**」の判断ができません。「色が変わるまでしっかりと焼こうね。」などと、このポスターを使って視覚的に教えてあげてください。
 - ・**生肉を触ったはしや tong では、他の食材をさわらないでください。**
 - ・生肉を焼くはしや tong は専用に使しましょう。
- 



親子で楽しく学べる
動画を公開中！

腸管出血性大腸菌のこと、
 予防方法などを楽しく学べる動画を公開中！
 お子さまと一緒にぜひご覧ください。



ご相談窓口

山口県内の相談窓口は
山口県ホームページに掲載しています

