

しょくちゅうどく おお きせつ
食中毒の季節



た 食 べ も の や 飲 み も の の
 い お ん ほ う
 室温で放ったままに
 しないで



しょくざい
 食材はよく
 ひ ど お
 火を通しましょう

りおり しょくじ せん
 料理や食事の前は
 しっかりと手を
 あら
 洗おうね



めやすは
 ちゅうしんぶ おんど と
 中心部の温度75℃で
 ぶんいじゅう かぜつ
 1分以上加熱