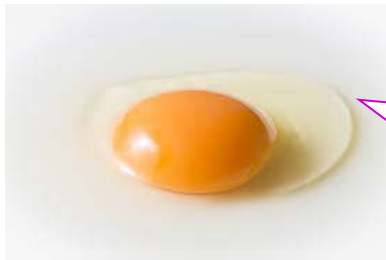


栄養だより 8月号

【～今月のテーマ：食中毒に気をつけよう～】

☆この時期の主な食中毒菌☆

① サルモネラ菌



卵に多いです。しっかり加熱して食べましょう。

②カンピロバクター



鶏肉に多いです。しっかり加熱して食べましょう。

③ 黄色ブドウ球菌



おにぎり等、人の手を介して発生。手をよく洗いましょ。



手洗い



消毒



加熱