



給食だより

平成28年5月31日
陸別町給食センター

給食前にはきちんと手を洗おう！



みなさんは、食事の前にきちんと手を洗っていますか？私たちの手には、見えない細菌がいつもたくさんついています。そのまま配膳や食事をする、見えない細菌が口から体の中に入ってしまう。また、細菌は水で手を濡らしただけでは落ちてくれません。石けんを使って正しい手洗いをしっかりしてから食事をするようにしましょう。

《手洗いのポイント》

① 水でぬらす 	② 石けんをつける 	③ 手のひらを洗う 	④ 手の甲を洗う
⑤ 指の間を洗う 	⑥ 指先を洗う 	⑦ 手首を洗う 	⑧ 水で洗い流す

手洗い行動チェック

あてはまるものに印をつけてみよう！

- つめは短く切りそろえられている。
- 石けんをよく泡立て、指の間や手首、親指もしっかり洗っている。
- 手を洗った後はきれいなハンカチで手をふいている。



チェックが多いほど、正しく手を洗えています！

これからの季節は気温と湿度が高くなり、食中毒が起きやすくなります。食中毒予防の基本は手洗いです。食事の前以外にも、運動・外遊びの後・帰宅時など、しっかり手を洗いましょう。洗うのを忘れがちな指の間・親指・手首をしっかり洗って、食中毒を防ぎましょう。



今月の地場産品

