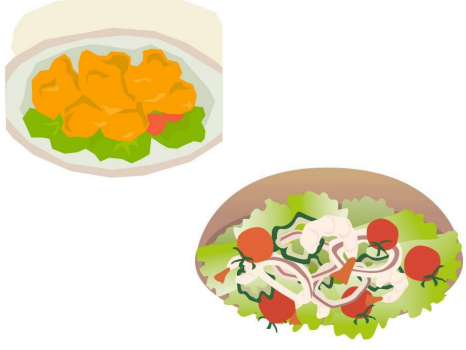


下ごしらえの順番は、
どうしたらいいかな？

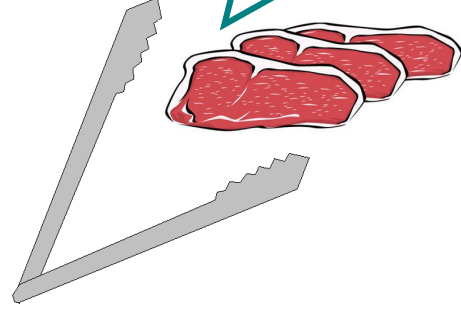


今日の飯は、 サラダとからあげ

- ・ サラダ（生で食べるもの）を先に調理してから、お肉を切ろう！



お肉には、人間に悪さを
する菌がついているよ！
よく焼いて、菌を殺そう！



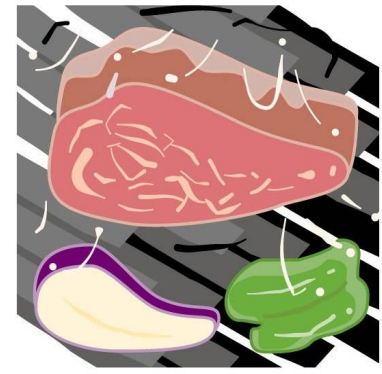
・ お肉を焼く専用のトング
(はし) を用意しよう！

カレーを作り すぎちゃった！



2日目のカレーをおいしく食べるにはどうしたらいいかな？

食中毒にならないた
めに、何を準備した
らいいかな？



今日は焼肉♪

- ・ 早く冷めるようタッパーなどに小分けしよう！
- ・ 冷めたら冷蔵保存！
- ・ 食べるときには、十分加熱しよう！



こんなとき どうする？

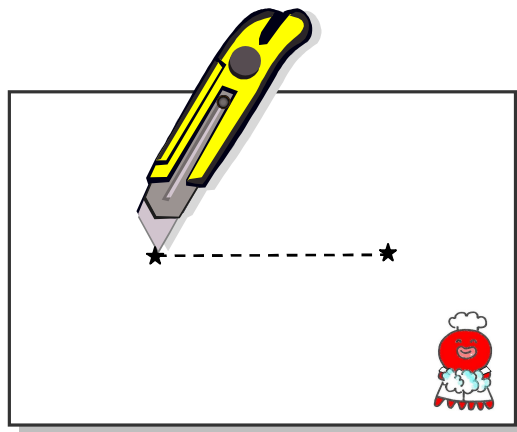
おいしい食事をつくるために！



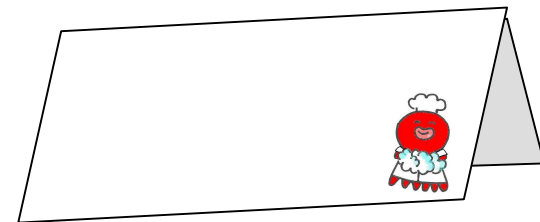
墨田区保健所生活衛生課
食品衛生係
Tel 5608-6943

手洗い冊子の 作り方

- ① 点線部分に切り込みを
入れる。

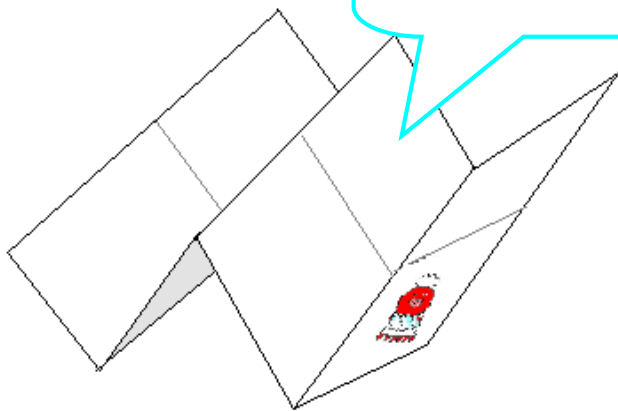


- ② 横半分に折る。

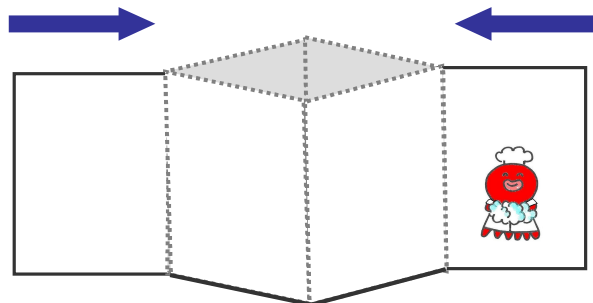


- ③ 広げてから、縦に
ジャバラに折る。

最初に、縦半分に折っ
てから、ジャバラにす
ると折りやすいよ！



- ④ もう一度広げてから、
横半分に折り、両端を持って
中央に向かって押し、★同士
を合わせる。



- ⑤ 「すみだこ」が表紙になる
ように折って完成☆



じゃじゃさん！