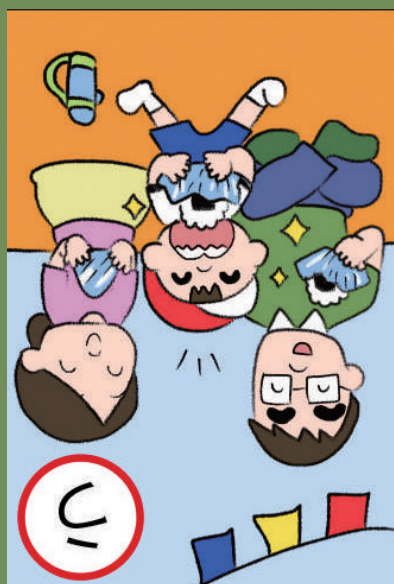


お弁当をお日様があたる
あたたかい所に置くと、
ばい菌きんが増えてしまうよ！



包丁たばたけを洗うときには、
握にぎるところもしっかり洗ってね。
(ケガをしないように！)



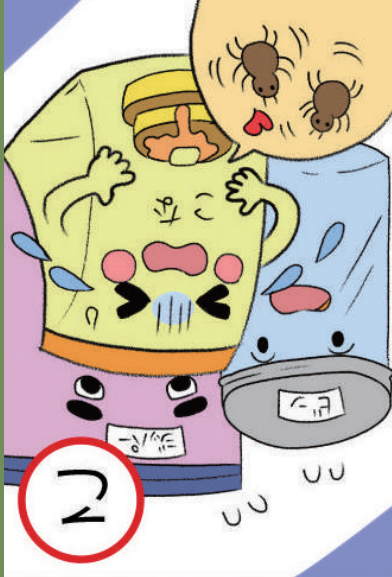
手にはばい菌きんがいっぱい！
おにぎりを食べる前に、
手をきれいに洗おうね！
ラップでおにぎりを握にぎって
もらっていると、手を汚よごさず
食べることができるよね。



一度なめたスプーンを、
ジャムなどのゼンに
もどさないようにしようね。




あじさいの葉には毒どくがあります。
食べると気持ちが悪くなって
吐はいたりします。
他に、皮が緑色や芽が出た
じゃがいもにも毒がありますので、
食べてはいけません。

				
<p>小麦粉は袋を 開けたままにしないでね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>手の傷や、鼻の中にも こわい菌がいつばいるよ。 お腹をこわさないように、 手はきれいに洗おうね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>「消費期限」は食べられる期限で、 「賞味期限」はおいしく食べられる 期限のことだよ。 「消費期限」が過ぎたものは 食べないようにしようね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>牛乳を冷蔵庫から出したら、 きれいな手で注ぎ口を開こうね。 使ったら出しっぱなしにせず、 すぐに冷蔵庫になおしてね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>せっかく買った アイスクリームが 溶けてしまわないように、 保冷バックにいれて 持ち帰ろうね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>

				
<p>一度袋を開けたら、 早めに食べてしまっ ても、お菓子は食 べすぎない ように！</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>冷蔵庫内で食べ物をこぼしたり しないようにしようね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>魚にはアニサキスという 寄生虫がいることがあ るよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>一度袋を開けたら、 早めに食べてしまっ ても、お菓子は食 べすぎない ように！</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>お肉にはサルモネラ菌という 食中毒をおこす菌がある から、生のお肉は絶対 食べないでね！</p> <p>コープ九州事業連合</p>

かるた 絵札 た_と

				
<p>とり肉はしっかり焼いて 食<small>たべ</small>えようね。 生肉<small>なまにく</small>は食<small>たべ</small>えたらだめです！</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>手洗いは、石けんを泡<small>あわ</small>立てて 洗<small>あら</small>おうね。 そして、泡は水でしっかり 洗い流<small>なが</small>すことが大事だよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>自分が食<small>たべ</small>えられる 量<small>りょう</small>だけでもらって、 ゆ<small>ゆ</small>っくり、し<small>し</small>っかりかんで 食<small>たべ</small>えようね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>気温<small>きん</small>の高いところだと、 チヨコレートの表面<small>めん</small>が白<small>しろ</small>くなって しま<small>ま</small>うことがあるよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>手には見えないバイ菌<small>きん</small>が たくさんついているので、 し<small>し</small>っかり手を洗<small>あら</small>おうね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>

かるた 絵札 なの

 <p>⑥</p>	 <p>⑦</p>	 <p>⑧</p>	 <p>⑨</p>	 <p>⑩</p>
<p>ご飯を食べる前と お料理する前は、 しっかり手を洗おうね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>熱湯<small>おつたう</small>をかけることで、 バイ菌<small>きん</small>を殺<small>ころ</small>せます。 しかし熱湯は危険なので、 お家の人をお願いしようね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>濡<small>ぬ</small>れているとバイ菌<small>きん</small>が 増えやすいので、使い終わったら、 洗って乾<small>かわ</small>かしてね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>お米はにおいがつきやすいので、 強い臭<small>にお</small>いのもと一緒<small>いっしょ</small>において いると、そのにおいが移<small>うつ</small>って しまうよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>生のお肉を触<small>さわ</small>った手やおはしで 野菜を触らないでね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>

				
<p>1歳未満の赤ちゃんには ハチミツは食べさせては だめだよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>お口のバイ菌がペットボトルの 中に入って、飲み物の中でバイ菌が 増えるので、早めに飲みきろうね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>冷蔵庫は場所によって 冷えやすい場所、 温度が上がりやすい場所が あるんだよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>お魚を食べてピリピリと口が しびれるような気がしたら、 食べたらだめだよ！</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>ハンバーグの中が赤かったら、 食べないでもう一度焼いて もらおうね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>

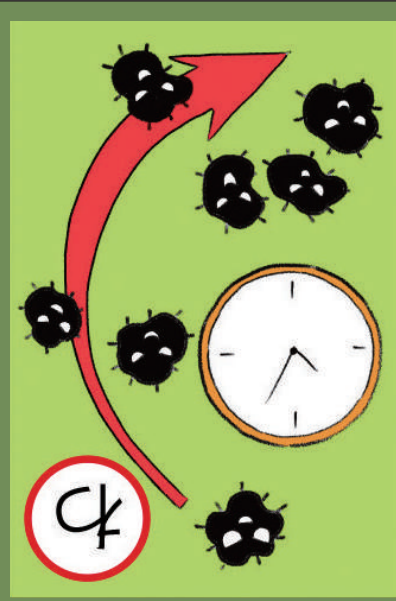
				
<p>カレーやシチューは、 食べる前にもう一度しっかり 温めて食べてね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>バイ菌<small>きん</small>とウイルスは 目に見えないけれど、 まわりにたくさんいるんだよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>せっかくキレイに手を洗っても、 その手で髪<small>かみ</small>の毛、顔<small>かお</small>、洋服を 触<small>さわ</small>ってしまうとまたバイ菌<small>きん</small>が ついてしまうんだよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>スポンジがびしょびしょに 濡<small>ぬ</small>れたままだと、バイ菌<small>きん</small>が 増えやすくなってしまうんだよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>食品の保存方法を良<small>よ</small>く見てね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>

かるた 絵札 や_り

				
<p>バイ菌<small>きん</small>の中には冷蔵庫など 低い温度でも増えることができる バイ菌もいるから、冷蔵庫に入れ ても安心できないよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>ラップをしたほうが、 冷蔵庫の中も汚<small>ひま</small>れず、 食品も守れるんだよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>食中毒<small>じくちゆう</small>にならないように、 このかるたで勉強してね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>冷蔵庫はぎゅうぎゅうに 詰め込まないで、 ゆったりしている方が きちんと冷えるんだよ。</p> <p>コープ九州事業連合</p>	<p>焼肉のときは、 自分のおはしではなく、 専用<small>せんよう</small>のトングを使って お肉を焼こうね。</p> <p>コープ九州事業連合</p>



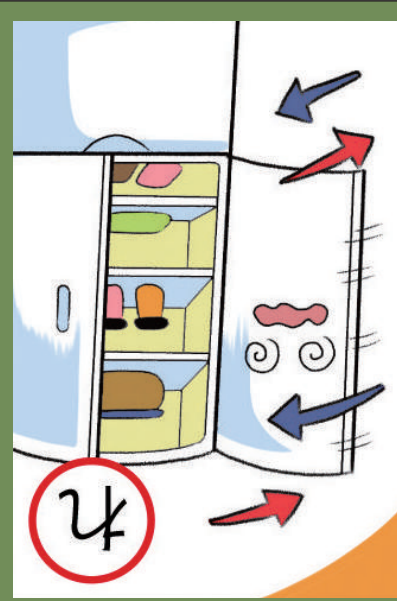
台ふきはきれいなものを
使っているかな？



バイ菌きんは時間が経てば経つほど、
どんどん増えるんだよ。



病気の予防には、
しっかり手を洗うこと事が大事だよ。



冷蔵庫は開けっ放しにしたり、
何度もあけると冷蔵庫の温度が
上がって、食べ物が腐ることも
あるよ。



毒のある植物もあるから、
間違えて食べないようにな
しなうね。

かるた 絵札 ん



いつもと違うにおいや
味がしたら、
絶対に食べたらだめだよ！