

正しい手洗いで食中毒を予防しよう!

おいしい食事も汚れたままの手で食べては台無しです。手洗いは、かぜや食中毒など細菌やウイルスが原因となる病気から私たちを守ってくれます。まずは食べる前の手洗いをしっかり行う習慣を身に付けましょう!

手洗いのやりかた



手にたくさんついた細菌やウイルスも、しっかり手を洗うことで落とすことができます!

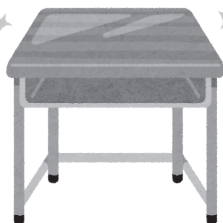


手洗い前



手洗い後

4時間目が終わったら...



机の上をきれいにして...



身じたくをして...



しっかり手を洗って...

きれいな環境で給食準備をしましょう!