

ただ て あら しょくちゅうどく よ ぼう
正しい手洗いで食中毒を予防しよう！

おいしい食事しょくじも汚れたままの手よごで食たべてはだいなしです。手洗て あらいは、かぜや食中毒しょくちゅうどくなどばい菌きんが原因げんいんとなる病びょうき気わたくしから私わたしたちを守まもってくれます。手洗て あらいの基本きほんをしつかりと覚おぼえて、洗あらい残のこしゼロを目標めざしましょう！

せっ つか て あら
石けんを使った手洗い

① 水 <small>みず</small> でぬらす	② 泡 <small>あわだ</small> 立てる	③ 手 <small>て</small> のひら	④ 手 <small>て</small> の甲 <small>こう</small>	⑤ 指 <small>ゆび</small> と指 <small>ゆび</small> の間 <small>あいだ</small>
⑥ 親指 <small>おやゆび</small>	⑦ 指先 <small>ゆびさき</small>	⑧ 手首 <small>てくび</small>	⑨ よく水 <small>みず</small> で流 <small>なが</small> す	⑩ ハンカチでふく

指先ゆびさきや指ゆびと指ゆびの間あいだ、親指おやゆびや
手首てくびなどは洗あらい残のこしやすいところ
なので、特とくに注ちゅうい意いして洗あらう
ようにしましょう！

