

さつまいも掘りの昼食について

食中毒にご注意を

みんなで楽しく
お昼ごはんを
食べよう！



家庭内における黄色ブドウ球菌による食中毒の原因食品のうち、約4割はおにぎりであるといわれています。起きやすい理由は、素手による汚染です。

注意するべき点

手袋やラップを使って直接おにぎりに触れないようにしましょう
おにぎりの具は生ものは控えましょう
おにぎりを保存する時は保冷剤を使用しましょう

窒息にもご注意を

いつもと違う環境で食べる食事は楽しいですね。
そんな気持ちの高ぶりが、窒息を招く場合もあります。
おにぎりのサイズも一口サイズは窒息になりやすいです。
お子さんがかじり取って食べれるサイズのものをお勧めします。
具につきましても、普段から食べ慣れているものを入れると
お子さんも食べやすいです。