



おおきくなーれ

家庭でできる

食中毒予防のポイント

6～9月は気温・湿度が高く、食中毒が発生しやすい季節です。

食中毒から子どもを守るためにも、家庭で出来ることをしましょう。



お買い物したら、
寄り道しないで
まっすぐ帰ろう♪

帰ったらすぐに冷蔵
庫に入れようね！

加熱を充分にしよう！
温め直すときも十分
に加熱しよう！



タオルや布巾は清潔
なものに交換しよう。

肉や魚を切ったまな
板は洗って熱湯をか
けておこう。

作ったお料理は早めに
食べてね。室温にずっと
放置するのは危険よ！

時間が経ち過ぎていたり
ちょっとでも怪しいと思っ
たら、思い切って捨てよう。



アイス作り

(ちゅうりっぷ組・さくら組)

塩をまぶしてキンキンに
冷くなった氷で冷やし
ながら、生クリームと牛
乳と砂糖を混ぜ混ぜして
アイスを作りました。



アイスできる
かな～？



おっ。
固まってきた！



おいしー！

おいしー！

ピザ作り

(ひまわり組)

ピザ生地作りから行い
ました♪
パプリカやベーコン、玉
ねぎも自分で切って、
発酵した生地にトッピン
グしました。



包丁は気をつけて
ね～！



美味しくなーれ♪
美味しくなーれ♪



焼けた！完成～！
美味しかったよ～

ピザ作り

(たんぼぼ組)

同じピザでも、こちらは
一人一人餃子の皮に具
材をトッピングして焼いた
クリスピーピザです☆



ドキドキ・・・！美味しく
出来るかなあ？！



お皿に準備された具材
を自分でトッピング♪



たくさんのピザが完成！
美味しかったよ～！