

お肉はしっかり焼いてから食べよう

お肉には、細菌（目に見えない小さな生き物）がついていることがあります
お肉を、半生や生焼けで食べると「食中毒」になることがあります
お店で出された食事でも「食中毒」が起こっています

「食中毒」とは？

細菌がついた食べ物を、食べておこる
病気を「食中毒」といいます



「食中毒」になると？

お腹が痛くなったり、気持ち悪く
なったり、げりをしたりします

「食中毒」を防ぐには

お肉は中心までしっかり焼いてから食べましょう
食べる前には石けんでしっかり手を洗いましょう

