

豊小レポート71号 食前の手洗い

最新の給食ニュースが貼ってあります。
食事前の手洗いが大事なことが分かります。
しっかり、正しく洗うことが大切です。

少年写真新聞
Juniors' Visual Journal
https://www.schoolpress.co.jp/


給食ニュース

食育の6つの視点
食育の重要性 感謝の心
心身の健康 社会性
食品を選択する能力 食文化
No.1803
2020年(令和2年)
7月18日号



食事前の手洗いで細菌やウイルスを洗い流そう

食中毒や感染症などの原因になる細菌やウイルスが体に入るのを防げます


食事の前の手を見てみると……



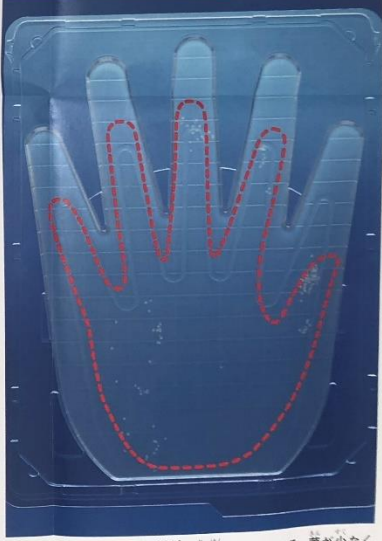
正しい手の洗い方を身につけよう

① しっかり流して



手洗い後の手を見てみると……



夏場に多く見られる食中毒や、新型コロナウイルス感染症など、感染症予防のためには石けんを使い、きちんと手を洗うことが大切です。

まず、石けんをよく泡立てて、手のひら、甲、指、手首などを念入りに洗って、水で流します。特に食事前は、必ずしっかりと手を洗い、手についた食中毒菌などの洗い残しを防ぎましょう。

洗い流した後は、清潔なハンカチやタオルで拭きます。

正しい手洗いをした後、同様に実験をしたところ、菌が少なくなっていました。正しい手洗いの大切さがわかります。

皆さんは、給食前、しっかり手洗いしてますよね。