

来て、見て、知って、

「食の安全」の時間。

No.4

食品ストックしていますか？

備蓄の目安 = 人数 × 3日分

簡単！ローリングストック！

「補充する→蓄える→食べる」のサイクルを回そう

食生活別！備蓄食品の選び方のヒント

普段料理する▶梅干し、缶詰、切り干し大根

中食が多い▶レトルト食品、フリーズドライ食品

普段料理しない▶カップラーメン、菓子類、非常食



アウトドアでも食中毒にご注意！

キャンプ # BBQ # 食中毒

キャンプやBBQなどアウトドアに絶好の季節

涼しくなっても「食中毒」にご注意！

①きれいに見えても川の水は使わない

②食材を運ぶときはクーラーボックスを使用

③手洗い徹底！肉は中心まで火が通るよう加熱！

④食べ残しやゴミは持ち帰るor指定の場所に捨てる

