

まんが王国 とつとりだより 10

ちゅういほうはつれい
注意報発令!
 し ふせ しょくちゅうどく
知ろう・防ごう・食中毒

夏になると怖いのはおぼけ
 …ではなくて「食中毒」!
 ほら、あなたの身近にも
 原因がひそんでいるかも…?

発行 鳥取県庁まんが王国官房
 〒680-8570
 鳥取県鳥取市東町1-220
 TEL 0857-26-7238
 FAX 0857-26-8307

作:みよこ 令和5年7月発行



10℃から60℃の間を「危険温度帯」と呼ばれているんだよ。

多くの食中毒菌は、10℃と60℃で増えるから、この温度帯を避けることが重要なんだ。

ム…厄介だっぴね

バイキンズ

保冷剤は夏場の必需品！

お弁当を低温で保存することで、食中毒の菌を増やさないことが大切なんだよ。

食中毒予防 その②

菌を食品で増やさない！

※中には5℃の低温でも増える細菌もいるので油断は禁物！

食中毒予防3原則

「つけない」
「増やさない」
「やっつける」
覚えておこうね

食中毒予防 その③

菌をやっつける！

加熱の目安は、例えばお肉だと中心部が赤色から茶色になるまで加熱してね。

調理の際のお肉や魚は中までしっかりと加熱しよう

75℃1分以上の加熱でほとんどの食中毒菌はやっつけることができるんだよ

焼いちゃうぞ！

にくやきマン

ニン、人間は決まりごとが多いっぴ

でも、これさえ守れば食事を心置きなく楽しめるんだよ

簡単なことだけど大切なことだと思おうな

私はいつまでもコメツトリには健康で美味しくご飯を食べていて欲しいな

みんなあ…

守っちゃおうかな…

…っぴ

3

みんなあ…

守っちゃおうかな…

…っぴ

みんなあ…

守っちゃおうかな…

…っぴ

みんなあ…

守っちゃおうかな…

…っぴ

みんなあ…

守っちゃおうかな…

…っぴ



美味しいそうなのが
生えてたから
プレゼントするじよ

エッハッ!

さつき採ってきた
きのこっぴ!



なんだこれ!
んんん??

わ!
なに...

食中毒予防3原則を
教えてくれたお礼に
お土産をあげるっぴ

ン!



食中毒の脅威は
すぐ身近に潜んで
いたんだっぴね!

はあ

今日はどうしても
勉強になったじよ



はわ...
し、知らなかったっぴ

ツキヨタガと
ワサウラベニダゲ!

素人目に判断できない
ものは人にあげるのも
食べるのも絶対にダメ!

これ、有毒ですよ!

厚意は受け取るけどさ
人におげる時は
気をつけようね!



無敵の胃袋だっぴー!!

あはは...
でもコメツトらしいね

あーあ、
調子戻ってるよ



だって食中毒予防
3原則を覚えちゃった
から!
ボクはもはや
無敵だじよ!

つけない!

デデデ

でも、もう心配
ないよね!

増やさない!!



レッツ☆
グルメパラダイス
だっぴよ

今日勉強した
食中毒予防3原則を
守って

第10号おわり

「食中毒」について詳しくはコチラから→

鳥取県 ぐらしの安心推進課 検索

「過去のお話はコチラから

読者の活躍とっよりだより 検索



お腹すいたっぴ
安心したから...

さつきお昼ごはん
食べたのに!?