



タイトル 「焼肉をおいしく安全に」

★一ページ目（表紙）★

今日の夕飯は焼肉です。

啓発のポイント

- ①肉は完全に色が変わるまでしっかりと加熱する。
- ②肉を焼くトング（はし）と食べるはしを使い分ける。
- ③肉と野菜は別の皿に盛り付ける。

紙芝居「焼肉をおいしく安全に」（13 ページ）

発行：平成 29 年 3 月

制作・編集：大阪府泉佐野保健所

原画：大阪府立りんくう翔南高等学校イラスト部高校生



★二ページ目★

ひろき君「そろそろお肉も焼けたかな？」

「少し赤いけど、いただきまーす。」

ひろき君は、お腹がペコペコだったので、まだ赤いお肉を取って食べてしまいました。

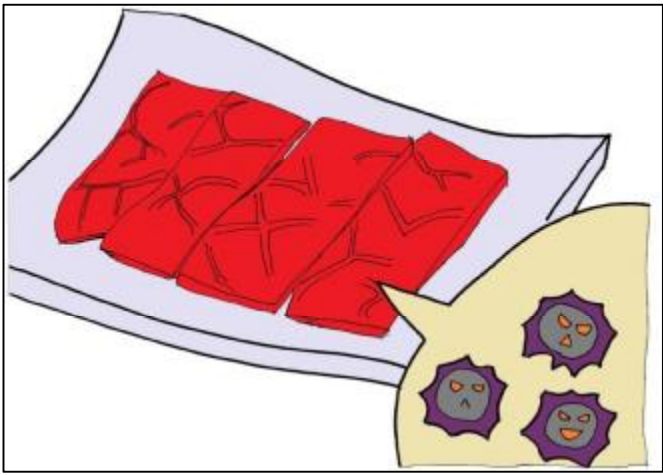
すると・・・



★三ページ目★

ひろき君「あいたたたー!」

ひろき君はお腹が痛くなっちゃいました。
なぜでしょう?!



★四ページ目★

そうです。

お肉には、食中毒をおこすバイ菌がついていたのです。

ひろき君は、よく焼けていないお肉を食べたので、お腹が痛くなったのです。



★五ページ目★

お父さん「お肉はしつかり色が変わるまで焼いて食べなきゃダメだよ。」

お父さんがひろき君に教えています。



★六ページ目★

お父さん「ひろき、よく見ておくんだぞ。」

今度は、お父さんがお箸でお肉を焼いて食べます。

お父さん「網にのせたお肉は、ひっくり返して両面ともしっかり色が変わるまで焼いて食べるんだ。よし、よく焼けたぞ。いただきまーす。」

お父さんがお肉を焼いたお箸で、焼けたお肉を食べました。

すると・・・

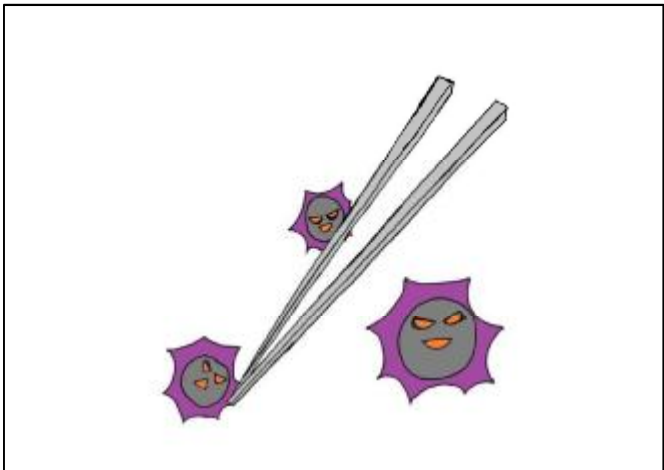


★七ページ目★

お父さん「あいたたたー」

お父さんもお腹が痛くなっちゃいました。

なぜでしょう？



★八ページ目★

そうです。

お肉についていたバイ菌がお箸についてしまい、お父さんはそのバイ菌のついたお箸で焼けたお肉を食べてしまったのです。

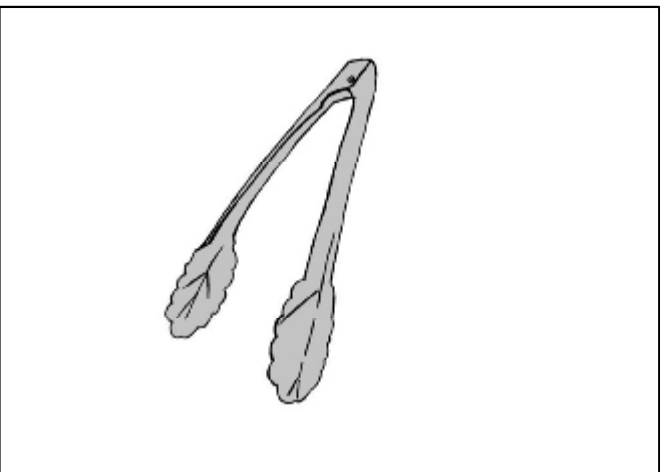


★九ページ目★

お母さん「食べるお箸で、生肉をつかんだり焼いたりしてはダメよ。」

お母さんがお父さんに教えています。

お父さん「じゃあどうすればいいの？」



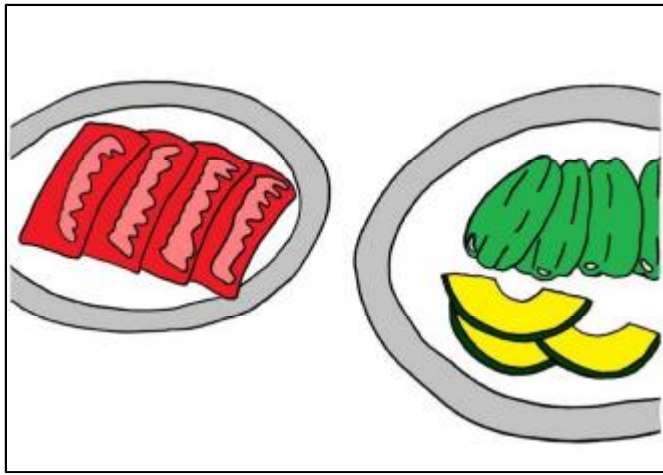
★十ページ目★

お母さん「トングを使うのよ。」



★十一ページ目★

お母さん「トングは、お肉を網にのせたり、焼いたりする時に使うのよ。」
「トングがない時は、お肉を焼くお箸と、食べるお箸をきちんと使い分けてね。」



★十二ページ★

お母さん「他にも、お肉についていたバイ菌が野菜についてしまうこともあるから、お肉と野菜は、別々のお皿に盛り付けてね。」



★十三ページ★

予防のポイントを守って、みんなニコニコ。

おしまい