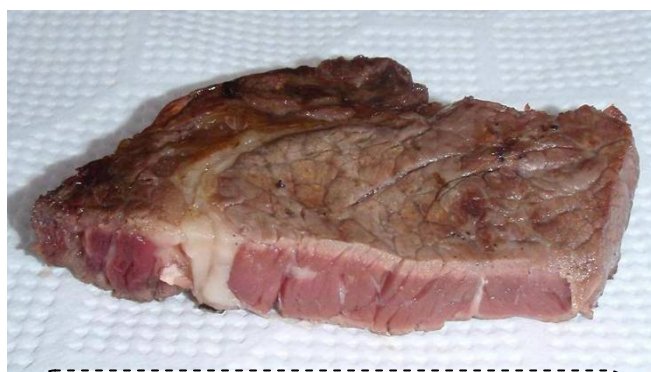


# バーベキューを「安全」に おいしく楽しむために

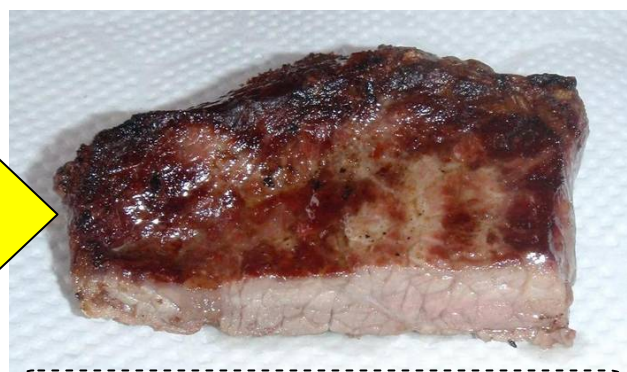
屋外でのバーベキューが楽しい季節になってきました。

せっかくのバーベキューで「食中毒」にならないよう、次の点に注意しましょう。

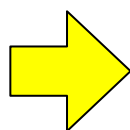
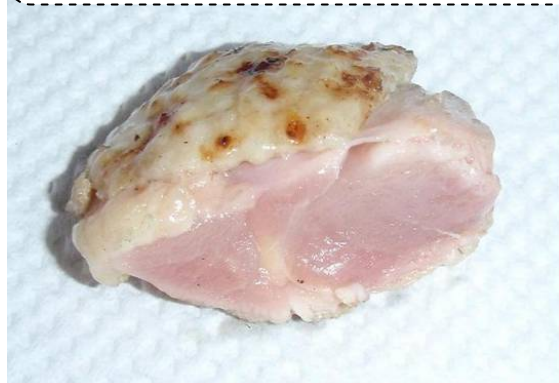
 **お肉は中心部まで十分に加熱  
しましょう。**



表面は焼けていますが  
内部はまだ「生」です！



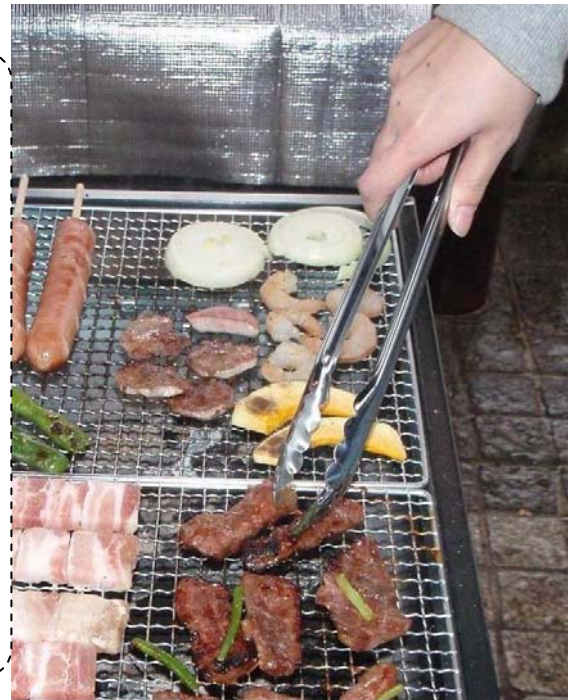
内部までよく焼いてから  
食べましょう



**!** 「生肉を触る箸」と「食べる箸」を  
分けましょう。



専用の箸か「トング」で  
生肉をつかみます



「食べる箸」では生肉を触らないようにします



**!**  
調理前と食べる前には  
よく手を洗いましょう

